

บทวิเคราะห์ธุรกิจ SMEs

(Quick Study)

สาขาธุรกิจร้านอาหาร



จัดทำโดย

นางสาวศุภริน เจริญพานิช

หัวหน้าส่วนวิเคราะห์เตือนภัยทางเศรษฐกิจ

ฝ่ายวิเคราะห์สถานการณ์และเตือนภัยทางเศรษฐกิจ

(ผวต.)

หมวดการวิเคราะห์

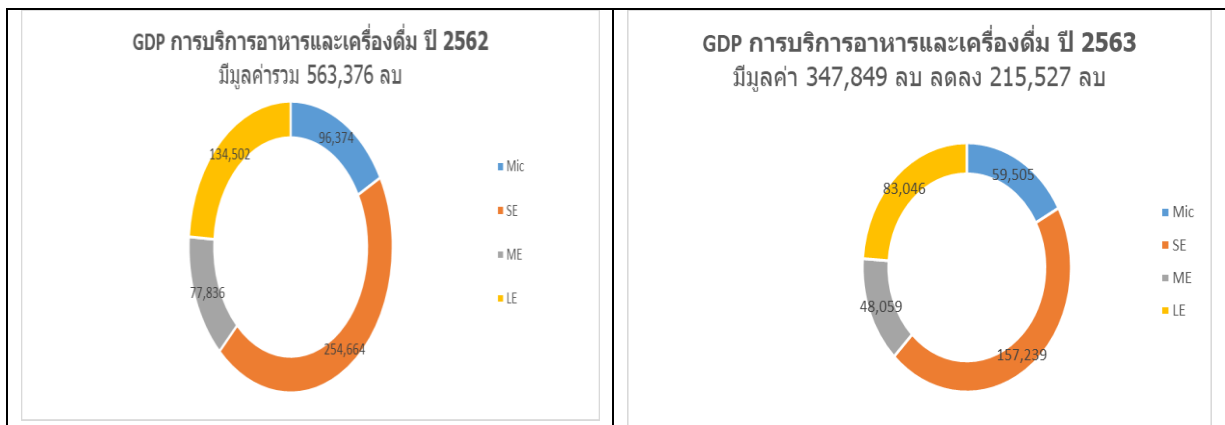
- ส่วนที่ 1 : ความสำคัญของธุรกิจร้านอาหารต่อระบบเศรษฐกิจ
- ส่วนที่ 2 : จำนวนและการจ้างงานของ MSME ในธุรกิจร้านอาหาร
- ส่วนที่ 3 : โครงสร้างรายได้ และต้นทุนของธุรกิจร้านอาหาร
- ส่วนที่ 4 : กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหาร
ในประเทศไทย
- ส่วนที่ 5 : ปัญหาและอุปสรรคในธุรกิจร้านอาหาร
- ส่วนที่ 6 : ผลกระทบจากโควิด-19 กับธุรกิจร้านอาหาร
- ส่วนที่ 7 : การปรับตัวของธุรกิจร้านอาหารในยุคโควิด-19
และแนวโน้มในอนาคต

บทวิเคราะห์ธุรกิจ SMEs (Quick Study) สาขาร้านอาหาร

ส่วนที่ 1 ความสำคัญของธุรกิจร้านอาหารต่อระบบเศรษฐกิจ

การบริการอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทยจัดเป็นบริการที่สำคัญต่อระบบเศรษฐกิจของประเทศ สำหรับปี 2562 ผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศของบริการในสาขานี้ มีมูลค่า 563,376 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 3.33 ของผลิตภัณฑ์มวลรวมของประเทศทั้งหมด และในปี 2563 มีมูลค่า 347,849 ล้านบาท ซึ่งลดลงถึง 215,527 ล้านบาท โดยในปี 2563 MSME ในสาขาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม มีมูลค่า GDP 205,298 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 59.02 ของ GDP ในสาขาบริการอาหารและเครื่องดื่ม และลดลงจากปี 2562 ร้อยละ 38.26 เนื่องจากสถานการณ์การระบาดของโควิด-19 ซึ่งการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์ดังกล่าวอย่างมาก

ภาพที่ 1 ผลิตภัณฑ์มวลรวมในสาขาบริการอาหารและเครื่องดื่ม ปี 2562-2563



ที่มา : ข้อมูล GDP ไตรมาสที่ 4/2563 ตามการประกาศของ สศช. ณ 17 ก.พ. 64 และข้อมูลบัญชีประชาชาติปี 2562
ประมวลผลโดย: สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

ส่วนที่ 2 จำนวนและการจ้างงานของ MSME ในธุรกิจร้านอาหาร

ในปี 2563 มีจำนวนผู้ประกอบการในสาขาร้านอาหารทั้งสิ้น 334,736 ราย เป็น MSME ทั้งหมด 334,606 ราย หรือร้อยละ 99.96 ของจำนวนผู้ประกอบการในสาขาร้านอาหารทั้งหมด และคิดเป็นร้อยละ 10.68 ของจำนวน MSME ทั้งประเทศ ซึ่งมากที่สุดเป็นอันดับ 2 รองจากสาขาธุรกิจการขายปลีก สาขาร้านอาหารมีการจ้างงานทั้งสิ้น 1,108,680 ราย เป็นการจ้างงานใน MSME 990,132 ราย คิดเป็นร้อยละ 89.32 ของจำนวนการจ้างงานในสาขาร้านอาหารทั้งหมด และคิดเป็นร้อยละ 7.79 ของจำนวนการจ้างงานใน MSME ทั้งประเทศ

MSME สาขาร้านอาหาร มีจำนวนมากที่สุดอยู่ในวิสาหกิจขนาดย่อย 302,381 ราย (ร้อยละ 84.38 ของผู้ประกอบการร้านอาหารทั้งหมด) รองลงมาคือ วิสาหกิจขนาดย่อม 31,137 ราย (ร้อยละ 15.27) และวิสาหกิจขนาดกลาง 1,088 ราย (ร้อยละ 0.35) ขณะที่ร้านอาหารขนาดใหญ่มีทั้งสิ้น 130 ราย

MSME สาขาร้านอาหารส่วนใหญ่ร้อยละ 85.60 ทำธุรกิจประเภทภัตตาคาร/ร้านอาหาร ตามมาด้วยร้านขายเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ร้อยละ 11.95 และส่วนน้อยที่เป็นร้านอาหารประเภทอื่นๆ เช่น ร้านขายเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ธุรกิจจัดเลี้ยง โรงอาหาร เป็นต้น

สำหรับจังหวัดที่มีจำนวนร้านอาหารอยู่มากที่สุด 10 จังหวัด ได้แก่ กรุงเทพมหานคร ชลบุรี เชียงใหม่ สุราษฎร์ธานี นครราชสีมา สงขลา เชียงราย ขอนแก่น ปทุมธานี และสมุทรปราการ ตามลำดับ มีจำนวนผู้ประกอบการ SMEs สาขาร้านอาหารทั้งสิ้น 137,461 ราย คิดเป็นร้อยละ 41.05 ของจำนวนร้านอาหารทั่วประเทศ มีการจ้างงาน 616,720 ราย คิดเป็นร้อยละ 50.45 ของจำนวนการจ้างงานในร้านอาหารทั่วประเทศ

ตารางที่ 1 จำนวน และการจ้างงานของ MSME ในสาขาร้านอาหาร ปี 2563

ประเภทร้านอาหาร	L		M		Micro		S		MSME		Total		สัดส่วน MSME		สัดส่วน Total	
	จำนวน	จ้างงาน	จำนวน	จ้างงาน	จำนวน	จ้างงาน	จำนวน	จ้างงาน	จำนวน	จ้างงาน	จำนวน	จ้างงาน	จำนวน	จ้างงาน	จำนวน	จ้างงาน
ภัตตาคาร/ร้านอาหาร	118	112,468	935	52,559	259,082	522,333	26,400	278,499	286,417	853,391	286,535	965,859	85.60	86.19	85.60	87.12
อาหารบนแผงลอยและตลาด			1	29	33	115	15	177	49	321	49	321	0.01	0.03	0.01	0.03
ร้านอาหารแบบเคลื่อนที่					18	90	13	226	31	316	31	316	0.01	0.03	0.01	0.03
การจัดเลี้ยง			30	1,262	1,334	3,934	1,289	13,892	2,653	19,088	2,653	19,088	0.79	1.93	0.79	1.72
บริการอาหารสำหรับกิจการ ขนส่ง	2	554	2	22	19	78	14	186	35	286	37	840	0.01	0.03	0.01	0.08
โรงอาหาร			5	878	91	214	35	307	131	1,399	131	1,399	0.04	0.14	0.04	0.13
การบริการด้านอาหารอื่นๆ	1	442	5	253	204	637	86	944	295	1,834	296	2,276	0.09	0.19	0.09	0.21
เครื่องดื่มน้ำที่มีแอลกอฮอล์ในร้าน	5	628	95	4,264	2,942	8,901	1,973	21,780	5,010	34,945	5,015	35,573	1.50	3.53	1.50	3.21
เครื่องดื่มน้ำที่ไม่มีแอลกอฮอล์ในร้าน	4	4,456	15	1,004	38,648	66,234	1,309	11,222	39,972	78,460	39,976	82,916	11.95	7.92	11.94	7.48
เครื่องดื่มบนแผงลอยและตลาด					4	14	1	15	5	29	5	29	0.00	0.00	0.00	0.00
เครื่องดื่มโดยร้านเคลื่อนที่					6	18	2	45	8	63	8	63	0.00	0.01	0.00	0.01
รวม	130	118,548	1,088	60,271	302,381	602,568	31,137	327,293	334,606	990,132	334,736	1,108,680	99.96	89.31	100.00	100.00

ที่มา : สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

ตารางที่ 2 จำนวน และการจ้างงานของ MSME ในสาขาร้านอาหาร ปี 2563 จำแนกตามจังหวัดสูงสุด 10 อันดับ

จังหวัด	L		M		Micro		S		MSME		Total		สัดส่วน MSME		สัดส่วน Total	
	จำนวน	การจ้างงาน	จำนวน	การจ้างงาน	จำนวน	การจ้างงาน	จำนวน	การจ้างงาน	จำนวน	การจ้างงาน	จำนวน	การจ้างงาน	จำนวน	การจ้างงาน	จำนวน	การจ้างงาน
กรุงเทพมหานคร	104	113,026	554	34,632	47,535	106,832	9,145	103,946	57,234	245,410	57,338	358,436	17.10	24.79	17.13	32.33
ชลบุรี	8	827	86	4,146	10,649	25,204	3,156	35,141	13,891	64,491	13,899	65,318	4.15	6.51	4.15	5.89
เชียงใหม่	2	1,536	38	2,019	11,661	24,513	1,289	13,517	12,988	40,049	12,990	41,585	3.88	4.04	3.88	3.75
สุราษฎร์ธานี			32	1,344	8,011	17,995	1,399	14,566	9,442	33,905	9,442	33,905	2.82	3.42	2.82	3.06
นครราชสีมา			14	722	8,326	15,538	572	5,845	8,912	22,105	8,912	22,105	2.66	2.23	2.66	1.99
สงขลา			14	545	7,177	15,282	616	6,209	7,807	22,036	7,807	22,036	2.33	2.23	2.33	1.99
เชียงราย			8	362	6,591	11,863	444	4,560	7,043	16,785	7,043	16,785	2.10	1.70	2.10	1.51
ขอนแก่น			7	413	6,357	12,614	325	3,235	6,689	16,262	6,689	16,262	2.00	1.64	2.00	1.47
ปทุมธานี	2	976	19	1,002	6,093	12,159	566	5,841	6,678	19,002	6,680	19,978	2.00	1.92	2.00	1.80
สมุทรปราการ	3	822	30	1,651	6,083	11,448	545	6,389	6,658	19,488	6,661	20,310	1.99	1.97	1.99	1.83
10 อันดับ	119	117,187	802	46,836	118,483	253,448	18,057	199,249	137,342	499,533	137,461	616,720	41.05	50.45	41.07	55.63
รวม	130	118,548	1,088	60,271	302,381	602,568	31,137	327,293	334,606	990,132	334,736	1,108,680	99.96	89.31	100.00	100.00

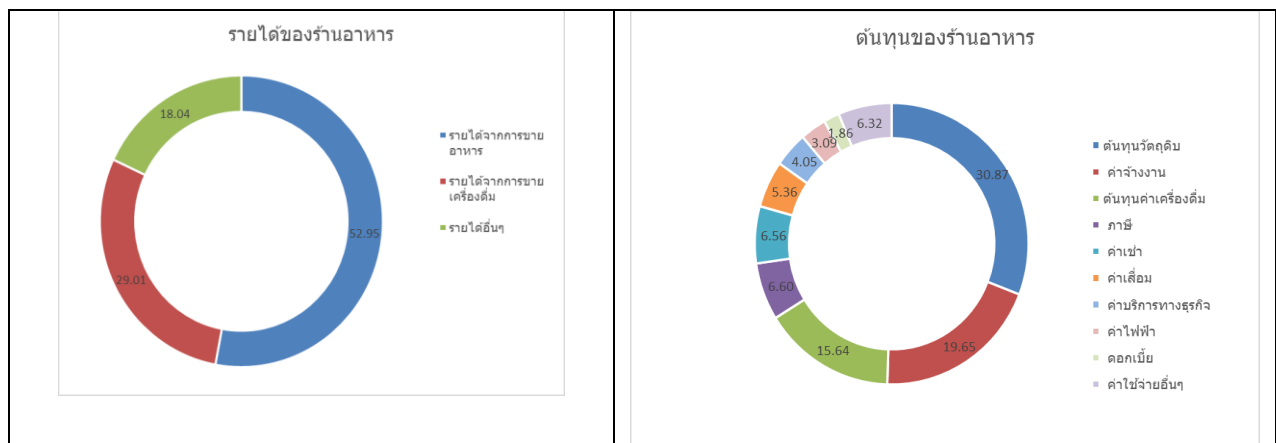
ที่มา : สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

ส่วนที่ 3 โครงสร้างรายได้ และต้นทุนของธุรกิจร้านอาหาร

เมื่อพิจารณาโครงสร้างรายได้ และต้นทุนของสาขาร้านอาหาร โดยใช้ข้อมูลการสำรวจจาก SME I/O Table พบว่า MSME ในสาขาร้านอาหาร รายได้ส่วนใหญ่ ร้อยละ 52.95 มาจากการขายอาหาร ตามมาด้วยการขายเครื่องดื่ม ร้อยละ 29.01 และรายได้อื่นๆ ร้อยละ 18.04

สำหรับต้นทุนของ MSME ในสาขาร้านอาหาร พบว่า ต้นทุนหลักของธุรกิจร้านอาหารมาจากต้นทุนวัตถุดิบ ร้อยละ 30.87 ตามมาด้วยค่าจ้างแรงงาน ร้อยละ 19.65 ต้นทุนค่าเครื่องดื่ม ร้อยละ 15.64 ค่าภาษี ร้อยละ 6.60 ค่าเช่า ร้อยละ 6.56 ค่าเสื่อม ร้อยละ 5.36 และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ร้อยละ 15.32 เช่น ค่าบริการทางธุรกิจ ค่าไฟฟ้า ค่าดอกเบี้ย เป็นต้น

ภาพที่ 2 โครงสร้างรายได้ และต้นทุนของสาขาร้านอาหาร



ที่มา : สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

ส่วนที่ 4 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

(1) การจัดตั้งธุรกิจ กรณีร้านอาหารหรือภัตตาคารเป็นบุคคลธรรมดาจะต้องจดทะเบียนพาณิชย์ดำเนินกฎหมายว่าด้วยทะเบียนพาณิชย์ แต่หากเป็นนิติบุคคลให้จดทะเบียนจัดตั้งนิติบุคคลตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ โดยไม่ต้องจดทะเบียนพาณิชย์เพิ่มเติม ส่วนร้านอาหารประเภทฟู้ดทรัค เจ้าของจะต้องจดทะเบียนพาณิชย์ตามกฎหมายว่าด้วยทะเบียนพาณิชย์ สำหรับสตรีทฟู้ดหรือร้านอาหารแผงลอยจะได้รับการยกเว้นไม่ต้องจดทะเบียนพาณิชย์

(2) การขอใบอนุญาตประกอบธุรกิจร้านอาหาร ถูกกำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข โดยแบ่งใบอนุญาตเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ทั้งนี้ การขอใบอนุญาตประเภทใดจะขึ้นอยู่กับลักษณะของพื้นที่ กรณีพื้นที่ส่วนบุคคลผู้ประกอบการต้องขอใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ส่วนการจำหน่ายอาหารในพื้นที่สาธารณะจะต้องขอใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ

(3) **การจัดเตรียมสถานที่** มีกฎหมายที่เกี่ยวข้องหลายฉบับ เช่น กรณีร้านอาหารหรือภัตตาคาร ถ้าหากอยู่ในอาคารต้องขอไปรับรองก่อสร้างหรือตัดแปลงอาคารตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร การปฏิบัติตามเกณฑ์สุขลักษณะของร้านอาหารที่บัญญัติไว้ในกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 กรณีร้านสตรีทฟู้ดต้องทำการตรวจสอบพื้นที่ว่าอยู่ในพื้นที่ผ่อนผันตามที่หน่วยงานท้องถิ่นกำหนดหรือไม่ รวมไปถึงการปฏิบัติตามสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ซึ่งจะถูกกำหนดไว้ในข้อบัญญัติท้องถิ่น เป็นต้น นอกจากนี้กรณีร้านฟู้ดทรัค การนำรถยนต์มาดัดแปลงเพื่อใช้ประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายนั้น ผู้ประกอบการจะต้องแจ้งขออนุญาตกับกรมการขนส่งทางบกตามกฎหมายว่าด้วยรถยนต์

(4) **การจัดเตรียมอาหาร/ เครื่องดื่มที่จำหน่าย** ในส่วนของร้านอาหารจะมีการกำหนดสุขลักษณะของอาหารและภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ ซึ่งถูกกำหนดไว้ในกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 แต่กรณีของร้านสตรีทฟู้ด เจ้าของธุรกิจต้องปฏิบัติตามสุขลักษณะของกรรมวิธีการจำหน่ายปรุงอาหาร และการรักษาความสะอาดของภาชนะตามที่หน่วยงานส่วนท้องถิ่นกำหนด นอกจากนี้หากร้านอาหารต้องการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ต้องขอใบอนุญาตขายสุรา จากกรมสรรพสามิตตามกฎหมายว่าด้วยภาษีสรรพสามิต

(5) **บุคลากรในร้านอาหาร** กรณีสถานที่จำหน่ายอาหาร ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารทุกคนในร้าน ต้องได้รับการอบรมและผ่านหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารที่ได้รับการรับรองจากกรมอนามัย และปฏิบัติตามหลักเกณฑ์สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหารตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 นอกจากนี้ เจ้าของกิจการร้านอาหารที่มีการจ้างแรงงานต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงาน เช่น การกำหนดเวลาทำงาน เวลาพัก วันหยุด วันลา ค่าตอบแทน เป็นต้น รวมไปถึงหน้าที่ลูกจ้างและนายจ้างที่จะต้องจ่ายเงินสมทบกองทุนประกันสังคมตามกฎหมายว่าด้วยการประกันสังคม หากมีการจ้างแรงงานต่างด้าวต้องปฏิบัติตามพระราชกำหนดการบริหารจัดการทำงานของคนต่างด้าว พ.ศ. 2560

(6) **การคุ้มครองผู้บริโภค** ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือภัตตาคารต้องปฏิบัติตามกฎหมายการคุ้มครองผู้บริโภค โดยไม่ผลิตอาหารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ได้แก่ อาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม หรืออาหารผิดมาตรฐาน และต้องไม่มีการขายสินค้าที่มีการควบคุมตามราคาที่กำหนด

(7) **ภาษี** สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารหรือภัตตาคารต้องชำระภาษี ได้แก่ ภาษีเงินได้ ภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีที่ดินและสิ่งปลูกสร้าง และภาษีป้าย ขณะที่ผู้ประกอบการร้านสตรีทฟู้ดและฟู้ดทรัคจะต้องชำระภาษีเงินได้เป็นหลัก แต่ถ้าร้านสตรีทฟู้ดหรือฟู้ดทรัคมีรายได้เกินกว่า 1.8 ล้านบาทต่อปี ผู้ประกอบการต้องเสียภาษีมูลค่าเพิ่มอีกด้วย

ภาพที่ 3 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

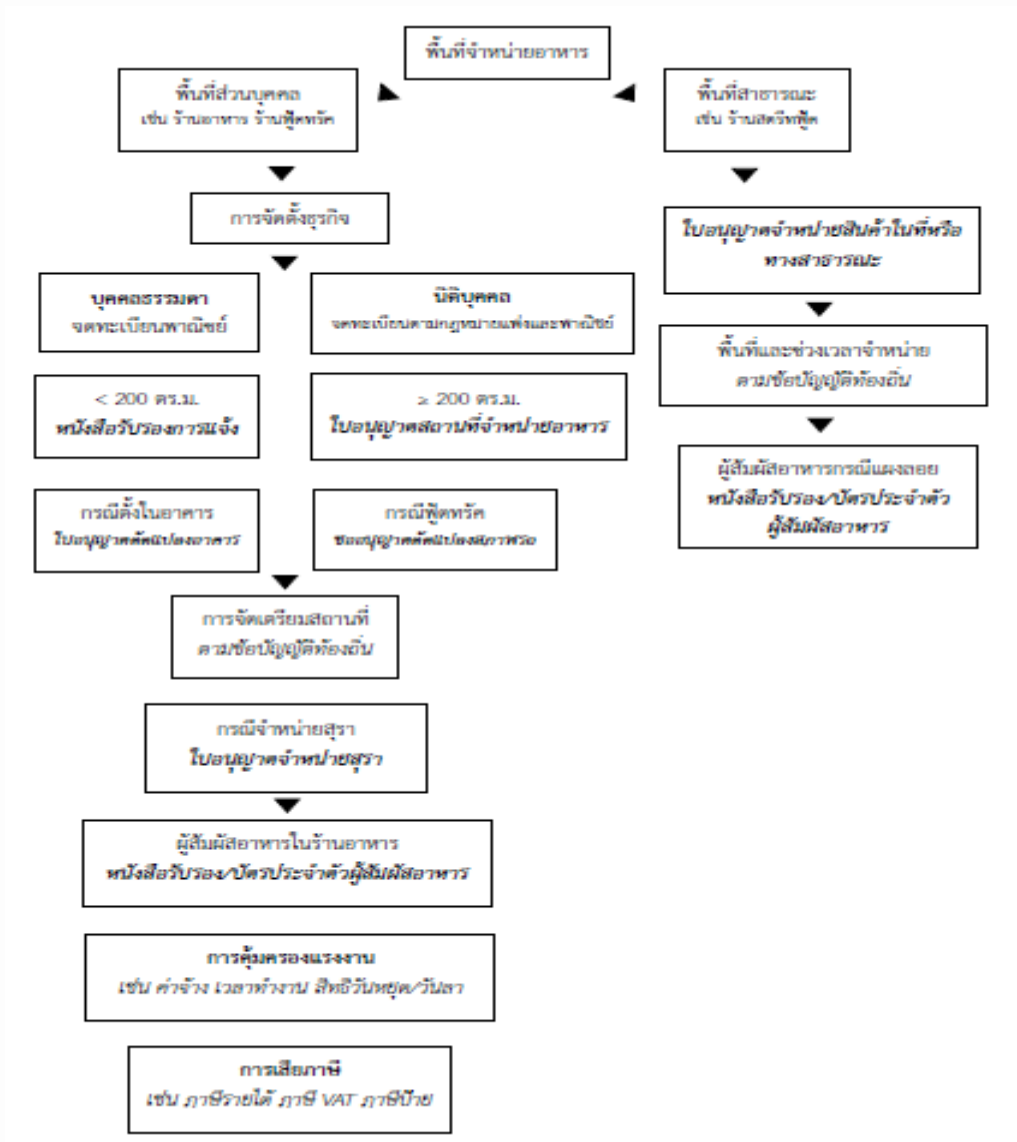
ประเด็นการกำกับดูแล	กฎหมาย/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง
การจัดตั้งธุรกิจ	พระราชบัญญัติทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. 2499
	ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์
การขออนุญาตประกอบธุรกิจร้านอาหาร	พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535
การจัดเตรียมสถานที่สำหรับกิจการร้านอาหาร	พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535
	- กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
	พระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522
	- กฎกระทรวงกำหนดอาคารประเภทควบคุมการใช้ พ.ศ. 2552
	พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535
	- กฎกระทรวงกำหนดสิ่งที่มีอยู่ด้วยสุขลักษณะในร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่มและสถานบริการการจำหน่ายน้ำดื่มแข็งหรือกึ่งแข็งสำหรับ ยานพาหนะ พ.ศ. 2555
	พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2535
	พระราชบัญญัติคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ พ.ศ. 2535
	- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดประเภทหรือชื่อของสถานที่ สาธารณะ สถานที่ทำงาน และยานพาหนะ ให้ส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดของสถานที่และยานพาหนะเป็นเขตปลอดบุหรี่ หรือเขตสูบบุหรี่ในเขตปลอดบุหรี่ พ.ศ. 2561
	พระราชบัญญัติรถยนต์ พ.ศ. 2522
การจัดเตรียมอาหาร	พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535
	พระราชบัญญัติภาชีสรรพสามิต พ.ศ. 2560
เงื่อนไขด้านบุคลากร	พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535
	พระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงาน พ.ศ. 2541
	พระราชบัญญัติประกันสังคม พ.ศ. 2533
	พระราชกฤษฎีกากำหนดคุณสมบัติของบุคคลซึ่งอาจสมัครเข้าเป็นผู้ประกันตน
	พระราชกำหนดการบริหารจัดการการทำงานของคนต่างด้าว พ.ศ. 2560
	พระราชกฤษฎีกากำหนดงานในอาชีพและวิชาชีพที่ห้ามคนต่างด้าวทำ พ.ศ. 2522
การเสียภาษี	ประมวลรัษฎากร
	พระราชบัญญัติภาษีที่ดินและสิ่งปลูกสร้าง พ.ศ. 2562
	พระราชบัญญัติภาษีป้าย พ.ศ. 2510

ที่มา : รายงานผลการศึกษากฎหมายที่เอื้อและลดอุปสรรคต่อการประกอบธุรกิจของ SME : กรณีศึกษาการประกอบธุรกิจร้านอาหาร สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

ขั้นตอนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

นอกจากความรู้ความเข้าใจด้านสภาพตลาด การเตรียมความพร้อมด้านการเงิน แผนการตลาด การเลือกทำเลที่ตั้งที่จะประกอบธุรกิจแล้ว อีกเรื่องที่คุณประกอบการต้องมีความรู้ ความเข้าใจ คือ การปฏิบัติตามกฎระเบียบในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร ตั้งแต่การจัดตั้งธุรกิจ การขอใบอนุญาตดำเนินธุรกิจ การจ้างงาน ไปจนถึงการเสียภาษี ซึ่งสามารถสรุปได้ตามภาพที่ 4

ภาพที่ 4 ภาพรวมขั้นตอนการประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย



ที่มา : รายงานผลการศึกษากฎหมายที่เอื้อและลดอุปสรรคต่อการประกอบธุรกิจของ SME : กรณีศึกษาการประกอบธุรกิจร้านอาหาร สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

ส่วนที่ 5 ปัญหาและอุปสรรคในธุรกิจร้านอาหาร

- 1) การขอใบอนุญาตต้องเตรียมเอกสารหลักฐานหลายอย่าง และติดต่อหลายหน่วยงาน เมื่อดำเนินการแล้วมีการตรวจสอบที่เข้มงวดจากหลายหน่วยงาน และต่างคนต่างมา เช่น การตรวจอุปกรณ์ใช้ปรุงอาหาร ตรวจอาหาร ตรวจการปล่อยน้ำเสีย
- 2) ร้านอาหารขนาดเล็กส่วนใหญ่ยังขาดความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดยส่วนใหญ่จะเปิดไปก่อนแล้วจึงค่อยดำเนินการขอใบอนุญาต หรือหนังสือรับรอง ซึ่งปัญหาที่ตามมาคือค่าธรรมเนียมจากลูกค้า เรื่องคุณภาพอาหาร ความสะอาด ซึ่งส่งผลเสียต่อภาพลักษณ์ของร้านอาหาร

- 3) ผู้ประกอบการร้านอาหารบางส่วนไม่สนใจรับรู้ข้อมูลข่าวสาร หรือมีข้อจำกัดในการรับรู้ข้อมูลข่าวสาร สำหรับการอบรมผ่านออนไลน์ อาจเป็นอุปสรรคกับผู้ประกอบการจำนวนมากที่ยังไม่สามารถเข้าถึงเทคโนโลยี โดยเฉพาะผู้สูงอายุในพื้นที่ชนบท
- 4) ร้านอาหารขนาดเล็กส่วนใหญ่ที่ต้องปิดกิจการ เนื่องจากประสบปัญหา คือ (1) ค่าเช่าที่สูงขึ้น (2) อัตราภาษีแต่ละประเภทสูงขึ้น เช่น ภาษีการค้า ภาษีโรงเรือน ซึ่งในอดีตเป็นการจ่ายแค่เดือนครึ่งของค่าเช่า แต่ปัจจุบันต้องคิดตามพื้นที่ นอกจากนี้ยังขึ้นอยู่กับดุลพินิจของแต่ละเทศบาล ซึ่งไม่มีมาตรฐานที่แน่นอน (3) ไม่มีที่จอดรถ ทำให้ลูกค้าไม่สามารถเข้ามาใช้บริการที่ร้านได้สะดวก
- 5) ร้านอาหารขนาดเล็กส่วนใหญ่มักเป็นผู้ประกอบการคนเดียว ไม่มีลูกจ้างหรือมีน้อย ฉะนั้นมีปัญหาด้านสุขลักษณะในบางเรื่อง เช่น ระบบการกำจัดน้ำเสีย หรือบางร้านดำเนินธุรกิจมายาวนานสืบทอดมาหลายรุ่น มักมีข้อจำกัดในเรื่องพื้นที่ ที่ไม่สามารถปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลได้ทั้งหมด และไม่มีเวลาไปร่วมอบรมของภาครัฐต่างๆ เนื่องจากบุคลากรมีน้อย หากไปร่วมอบรมจะกระทบต่อการให้บริการ
- 6) ร้านอาหารขนาดเล็กเข้าถึงแหล่งทุนได้ยาก เพราะไม่เข้าใจระบบบัญชี รวมถึงหลักทรัพย์ในการประกอบการกู้เงิน หรือขั้นตอนวิธีการในการกู้เงิน ซึ่งเป็นปัญหาอุปสรรคอย่างหนึ่งในการขยายธุรกิจ ตลอดจนดอกเบี้ยเงินกู้ที่คิดกับธุรกิจขนาดเล็กที่สูง และการพิจารณาสินเชื่อที่มีหลักเกณฑ์เงื่อนไขเทียบเท่าธุรกิจขนาดใหญ่
- 7) ภาษีนิติบุคคล ซึ่งต้องจ่ายปีละ 2 ครั้ง การเก็บภาษีไม่สอดคล้องกับผลการประกอบการ รวมทั้งการเสียภาษีและการต่อใบอนุญาตต่างๆ ปัจจุบันต้องดำเนินการหลายสถานที่ ควรชำระและดำเนินการในเรื่องต่างๆ แบบที่เดียวเบ็ดเสร็จ
- 8) กฎหมายแรงงานที่คุ้มครองแรงงานมากเกินไป จนกระทบต่อสถานประกอบการขนาดเล็ก ซึ่งมีเงินทุนในการดำเนินกิจการจำกัด เช่น เรื่องวันลาหยุด ลาคลอด ค่าแรงนอกเวลางาน การจ่ายเงินสมทบกองทุนประกันสังคม นอกจากนี้ยังมีปัญหาการใช้แรงงานต่างด้าวเนื่องจากขาดแคลนแรงงานคนไทย ซึ่งมักมีปัญหาเรื่องการสื่อสาร เกิดต้นทุนในการปฏิบัติในธุรกิจขนาดเล็กและขนาดกลาง
- 9) ร้านอาหารประเภทหาบเร่แผงลอย มักไม่ค่อยได้รับการดูแลจากท้องถิ่น เนื่องจากอยู่ไม่เป็นหลักแหล่ง จึงทำให้เจ้าหน้าที่ไม่ไปตรวจสอบถึงแหล่งผลิตอาหาร และส่วนใหญ่อาหารไม่ถูกสุขลักษณะ
- 10) ไม่มีการตรวจสอบวัตถุดิบที่ไม่สะอาด มีสารปนเปื้อน อีกทั้งยังขาดการตรวจสอบดูแลที่ทั่วถึงจากภาครัฐ ทำให้ผู้ประกอบการไม่ทราบและนำวัตถุดิบที่ไม่ปลอดภัยมาประกอบอาหาร ทำให้ผู้บริโภคได้รับความเดือนร้อน เช่น ท้องเสีย อาหารเป็นพิษ ส่งผลต่อภาพลักษณ์ของร้านอาหาร
- 11) พฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป รักความสะดวกสบาย และหันมาใช้เทคโนโลยีมากขึ้น จึงนิยมสั่งอาหารผ่าน Application ต่างๆ เช่น Food Panda , Food Grap ตลอดจนผลกระทบจากสถานการณ์โรคระบาดโควิด-19 ที่ผู้ประกอบการต้องขายอาหารแบบดีลิเวอรี่มากขึ้น ซึ่งผู้ประกอบการที่ส่งอาหารผ่าน Application ต่างๆ ส่วนใหญ่ ต้องจ่ายค่าดำเนินการประมาณร้อยละ 32 และภาษีมูลค่าเพิ่มอีกร้อยละ 7 อีกทั้งได้รับเงินภายหลังการขายอีก 45 วัน ทำให้มีต้นทุนที่เพิ่มขึ้น

และมีเงินค้ำจ่าย ซึ่งปัจจุบันยังไม่มีหน่วยงานใดมากำกับดูแลหรือออกข้อกำหนดเพื่อควบคุมและสร้างความเป็นธรรมกับร้านอาหารที่ขายผ่าน Application

- 12) การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากรที่เป็นสังคมผู้สูงอายุ รวมทั้งสถานการณ์โรคระบาดโควิด-19 ที่ผู้บริโภคต้องอยู่บ้านมากขึ้น จึงหันมาใช้บริการรถพุ่มพวงที่มีความสะดวกสบาย ทำให้รถพุ่มพวงมีแนวโน้มการเติบโตที่สูงขึ้นเมื่อเทียบกับอดีต รวมทั้งการปรับเปลี่ยนรูปแบบการทำธุรกิจไปสู่หาบเร่แผงลอย ฟู้ดทรัค และ Cloud Kitchen เนื่องจากร้านอาหารที่อยู่ตามอาคารต่างๆ ส่วนใหญ่จะมีต้นทุนในเรื่องของค่าเช่า อีกทั้งพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป รักความสะดวกสบายและใช้เทคโนโลยีมากขึ้น แต่ปัจจุบันยังไม่มีกฎหมายบังคับใช้การดำเนินธุรกิจร้านอาหารรูปแบบใหม่ๆ เช่น ฟู้ดทรัค ร้านอาหารที่ไม่มีหน้าร้านอย่าง Home Kitchen หรือ Cloud Kitchen

ส่วนที่ 6 ผลกระทบจากโควิด-19 กับธุรกิจร้านอาหาร

จากสถานการณ์โรคระบาดโควิด-19 ซึ่งเริ่มต้นเมื่อเดือนธันวาคม 2562 จนถึงปัจจุบัน ณ เดือนสิงหาคม 2564 ในประเทศไทยมีผู้ติดเชื้อทั้งสิ้น 1,161,200 คน (30 ส.ค.64) นำมาซึ่งการควบคุมสถานการณ์โรคระบาดและการเยียวยาทางเศรษฐกิจของรัฐบาลอย่างต่อเนื่องมารวม 2 ปี ซึ่งธุรกิจร้านอาหาร เป็นธุรกิจหนึ่งที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์โรคระบาด และมาตรการควบคุมโรคระบาดของรัฐบาล โดยเฉพาะจากมาตรการล็อกดาวน์ในจังหวัดที่มีผู้ติดเชื้อสูง การประกาศปิดห้างสรรพสินค้า ตลาด แหล่งชุมชน ทำให้ธุรกิจร้านอาหารประสบปัญหาหลายด้าน

- จากสถานการณ์โควิด-19 ส่งผลให้มีการปิดกิจการและธุรกิจประเภทต่างๆ นำมาซึ่งการลดการจ้างงานหรือลดค่าจ้างแรงงานในหลายประเภทธุรกิจ ส่งผลต่อกำลังซื้อของผู้บริโภคที่ลดลง รวมทั้งผู้บริโภคในประเทศโดยรวมไม่มีความเชื่อมั่นต่อระบบเศรษฐกิจ ทำให้ระมัดระวังการใช้จ่าย อีกทั้งจำนวนนักท่องเที่ยวที่ลดลงเกือบร้อยละร้อย ทั้งหมดนี้ส่งผลให้รายได้ของธุรกิจร้านอาหารปี 2563 ในภาพรวมลดลงจากปีก่อนหน้า 200,838.15 ล้านบาท หรือลดลงร้อยละ 27.51 โดยธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร ซึ่งมี MSME อยู่เป็นจำนวนมากที่สุด ถึงร้อยละ 85.60 ของผู้ประกอบการร้านอาหาร ในปี 2563 มีรายได้รวมอยู่ที่ 192,006.74 ล้านบาท ลดลงจากปีก่อนหน้าร้อยละ 25.15 และธุรกิจร้านขายเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ซึ่งมี MSME เป็นจำนวนมากรองลงมา ในปี 2563 มีรายได้รวมอยู่ที่ 5,528.13 ล้านบาท ลดลงจากปีก่อนหน้า ร้อยละ 59.58
- อย่างไรก็ตามยังมีธุรกิจร้านอาหารที่มีรายได้เพิ่มขึ้นในปี 2563 ได้แก่ การบริการอาหารสำหรับกิจการขนส่ง มีรายได้เพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 476.27 การบริการด้านเครื่องดื่มบนแผงลอยและตลาด มีรายได้เพิ่มขึ้นร้อยละ 199.45 การบริการด้านอาหารบนแผงลอยและตลาด มีรายได้เพิ่มขึ้นร้อยละ 30.08 และการบริการด้านเครื่องดื่มโดยร้านเคลื่อนที่ มีรายได้เพิ่มขึ้นร้อยละ 14.35 ซึ่งจะเห็นได้ว่าธุรกิจร้านอาหารที่ยังคงเติบโตในปี 2563 คือ ธุรกิจบริการอาหารสำหรับกิจการขนส่ง ธุรกิจร้านอาหารแบบเคลื่อนที่ และธุรกิจร้านอาหารในตลาด

ตารางที่ 3 รายได้ของธุรกิจร้านอาหารปี 2562-2563

ประเภทธุรกิจ	2562	2563	Growth 63/62	จำนวน MSME (%)	การจ้างงาน MSME (%)
การบริการด้านอาหารในภัตตาคาร/ร้านอาหาร	256,511.66	192,006.74	- 25.15	85.60	86.19
การบริการด้านอาหารบนแผงลอยและตลาด	107.72	140.11	30.08	0.01	0.03
การบริการด้านอาหารโดยร้านอาหารแบบเคลื่อนที่	149.95	91.02	- 39.30	0.01	0.03
การบริการด้านการจัดเลี้ยง	1.04	0.41	- 60.63	0.79	1.93
การบริการอาหารสำหรับกิจการขนส่ง	1.68	9.67	476.27	0.01	0.03
การดำเนินงานของโรงอาหาร	947.11	324.39	- 65.75	0.04	0.14
การบริการด้านอาหารอื่น ๆ ซึ่งมีได้จัดประเภทไว้ในที่อื่น	2,010.76	1,300.45	- 35.33	0.09	0.19
การบริการด้านเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์เป็นหลักในร้าน	3,615.11	1,364.68	- 62.25	1.50	3.53
การบริการด้านเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์เป็นหลักในร้าน	13,674.61	5,528.13	- 59.57	11.95	7.92
การบริการด้านเครื่องดื่มบนแผงลอยและตลาด	12.57	37.63	199.45	0.00	0.00
การบริการด้านเครื่องดื่มโดยร้านเคลื่อนที่	30.53	34.91	14.35	0.00	0.01
รายได้รวมธุรกิจร้านอาหาร	277,062.73	200,838.15	- 27.51	100.00	100.00

ที่มา : กรมพัฒนาธุรกิจการค้า และสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

- ผู้ประกอบการร้านอาหารประสบปัญหาการบริหารต้นทุน โดยเฉพาะวัตถุดิบของสดจากมาตรการ ล็อกดาวนของรัฐบาลที่กระทบหนัก ในส่วนต้นทุนแรงงานในกรณีที่สั่งปิดห้างสรรพสินค้า ผู้ประกอบการสามารถใช้สิทธิเยียวยาจากมาตรการรัฐได้ แต่ในช่วงที่ไม่มีคำสั่งล็อกดาวน ธุรกิจไม่สามารถได้เงินเยียวยาจากรัฐบาลได้ ผู้ประกอบการจำเป็นต้องแบกรับต้นทุนแรงงาน ตลอดจนต้นทุนที่ยังต้องมีการจ่ายอยู่ เช่น ค่าเช่า ภาษี ดอกเบี้ย ค่าน้ำค่าไฟ ซึ่งเมื่อพิจารณาภาพรวมของผลประกอบการของธุรกิจ ร้านอาหารในปี 2563 พบว่า ธุรกิจร้านอาหารขาดทุนสุทธิ 7,198.97 ล้านบาท ขณะที่ในปี 2562 มีกำไรสุทธิ 1,406.02 ล้านบาท โดย ธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร ขาดทุนสุทธิถึง 7,232.03 ล้านบาท

ตารางที่ 4 กำไร/ขาดทุนสุทธิของธุรกิจร้านอาหารปี 2562-2563

ประเภทธุรกิจ	2562	2563
การบริการด้านอาหารในภัตตาคาร/ร้านอาหาร	127.52	(7,232.03)
การบริการด้านอาหารบนแผงลอยและตลาด	11.70	(13.39)
การบริการด้านอาหารโดยร้านอาหารแบบเคลื่อนที่	(22.52)	(15.98)
การบริการด้านการจัดเลี้ยง	0.03	(0.01)
การบริการอาหารสำหรับกิจการขนส่ง	0.10	(0.19)
การดำเนินงานของโรงอาหาร	76.77	46.01
การบริการด้านอาหารอื่น ๆ ซึ่งมีได้จัดประเภทไว้ในที่อื่น	21.89	79.57
การบริการด้านเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์เป็นหลักในร้าน	(42.67)	(274.97)
การบริการด้านเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์เป็นหลักในร้าน	1,240.00	208.60
การบริการด้านเครื่องดื่มบนแผงลอยและตลาด	(0.38)	1.51
การบริการด้านเครื่องดื่มโดยร้านเคลื่อนที่	(6.42)	1.89
กำไร/ขาดทุนสุทธิ	1,406.02	(7,198.97)

ที่มา : กรมพัฒนาธุรกิจการค้า

- ในเดือนกรกฎาคมและสิงหาคม 2564 รัฐบาลประกาศมาตรการควบคุมพื้นที่โรคระบาดสูงสุดเข้มงวด 29 จังหวัด ซึ่งห้ามการบริโภคภายในร้านอาหารแต่ให้นำกลับไปบริโภคที่อื่น และเปิดบริการได้ถึง 20.00 น. รวมทั้งงดการจำหน่ายและดื่มแอลกอฮอล์ และร้านอาหารในศูนย์การค้าหรือห้างสรรพสินค้าจำหน่ายอาหารได้แบบดีลิเวอรี่เท่านั้น ระยะเวลาของมาตรการถึง 31 สิงหาคม 2564 ซึ่งส่งผลต่อธุรกิจร้านอาหารใน 29 จังหวัด จำนวน 176,455 ราย คิดเป็นธุรกิจ SMEs จำนวน 176,333 ราย คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 52.70 ของธุรกิจร้านอาหารทั่วประเทศ ที่ต้องปรับเปลี่ยนรูปแบบมาขายอาหารแบบดีลิเวอรี่

ตารางที่ 5 จำนวน และการจ้างงานของ MSME ในธุรกิจร้านอาหาร ปี 2563 ใน 29 จังหวัดที่ควบคุมสูงสุดเข้มงวด

จังหวัด	L		M		Micro		S		MSME		Total	
	จำนวน	จ้างงาน	จำนวน	จ้างงาน	จำนวน	จ้างงาน	จำนวน	จ้างงาน	จำนวน	จ้างงาน	จำนวน	จ้างงาน
กรุงเทพมหานคร	104	113,026	554	34,632	47,535	106,832	9,145	103,946	57,234	245,410	57,338	358,436
นครปฐม			17	817	3,992	8,340	499	4,918	4,508	14,075	4,508	14,075
นนทบุรี	1	135	26	1,560	5,546	12,627	866	9,280	6,438	23,467	6,439	23,602
นราธิวาส			3	125	4,550	8,651	120	1,012	4,673	9,788	4,673	9,788
ปทุมธานี	2	976	19	1,002	6,093	12,159	566	5,841	6,678	19,002	6,680	19,978
ปัตตานี					2,699	4,829	77	624	2,776	5,453	2,776	5,453
ยะลา			1	41	2,122	4,320	116	1,011	2,239	5,372	2,239	5,372
สงขลา			14	545	7,177	15,282	616	6,209	7,807	22,036	7,807	22,036
สมุทรปราการ	3	822	30	1,651	6,083	11,448	545	6,389	6,658	19,488	6,661	20,310
สมุทรสาคร			6	213	2,748	5,455	255	2,503	3,009	8,171	3,009	8,171
ฉะเชิงเทรา			4	166	2,838	5,058	216	2,168	3,058	7,392	3,058	7,392
ชลบุรี	8	827	86	4146	10649	25204	3156	35141	13891	64491	13899	65318
พระนครศรีอยุธยา			10	378	4570	8224	281	2817	4861	11419	4861	11419
กาญจนบุรี	1	105	3	115	4277	7685	227	2268	4507	10068	4508	10173
ตาก			2	73	1681	3219	133	1151	1816	4443	1816	4443
ราชบุรี			5	264	4461	8484	304	2991	4770	11739	4770	11739
นครนายก			1	31	1036	2094	81	852	1118	2977	1118	2977
นครราชสีมา			14	722	8326	15538	572	5845	8912	22105	8912	22105
ประจวบคีรีขันธ์			11	541	4319	8926	448	4386	4778	13853	4778	13853
เพชรบุรี			9	460	2954	5823	245	2379	3208	8662	3208	8662
ปราจีนบุรี			1	35	2332	4105	106	969	2439	5109	2439	5109
ระยอง	2	206	18	868	4411	9193	440	4438	4869	14499	4871	14705
เพชรบูรณ์					3052	5461	145	1436	3197	6897	3197	6897
ลพบุรี			3	141	3127	5703	181	1638	3311	7482	3311	7482
สระบุรี	1	108	5	273	2772	5159	211	2001	2988	7433	2989	7541
อ่างทอง			1	41	1067	1908	88	820	1156	2769	1156	2769
สุพรรณบุรี			3	106	3065	5694	186	1915	3254	7715	3254	7715
สิงห์บุรี			3	210	1069	2015	67	599	1139	2824	1139	2824
สมุทรสงคราม			1	92	946	2033	94	850	1041	2975	1041	2975
รวม 29 จังหวัด	122	116,205	850	49,248	155,497	321,469	19,986	216,397	176,333	587,114	176,455	703,319
รวม	130	118,548	1,088	60,271	302,381	602,568	31,137	327,293	334,606	990,132	334,736	1,108,680
สัดส่วน 29 จังหวัด/ประเทศ	93.85	98.02	78.13	81.71	51.42	53.35	64.19	66.12	52.70	59.30	52.71	63.44

ที่มา : สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

❖ มาตรการเยียวยาผู้ได้รับผลกระทบจากโควิด-19 ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจร้านอาหาร

ในเดือนกรกฎาคมและสิงหาคม 2564 คณะรัฐมนตรีมีมติเห็นชอบมาตรการเยียวยาผู้ได้รับผลกระทบทั้งลูกจ้างและกิจการในจังหวัดพื้นที่ควบคุมสูงสุดเข้มงวด ซึ่งมาตรการเยียวยาภายใต้วงเงิน 4.2 หมื่นล้านบาท แบ่งเป็น 3 ส่วน คือ

1. มาตรการเยียวยาผู้ได้รับผลกระทบสำหรับลูกจ้างและกิจการใน 29 จังหวัดพื้นที่ควบคุมสูงสุดเข้มงวด (สีแดงเข้ม) ได้แก่ กรุงเทพมหานคร นครปฐม นนทบุรี ปทุมธานี สมุทรปราการ สมุทรสาคร นราธิวาส ปัตตานี ยะลา สงขลา ฉะเชิงเทรา ชลบุรี พระนครศรีอยุธยา กาญจนบุรี ตาก ราชบุรี นครนายก นครราชสีมา ประจวบคีรีขันธ์ เพชรบุรี ปราจีนบุรี ระยอง เพชรบูรณ์ ลพบุรี สิงห์บุรี สระบุรี สุพรรณบุรี อ่างทอง สมุทรสงคราม ด้วยวงเงิน 1 หมื่นล้านบาท

- ❖ กลุ่มที่จะได้รับการเยียวยา ได้แก่ แรงงานและผู้ประกอบการ ทั้งในและนอกระบบประกันสังคม ซึ่งมีระยะเวลาในการช่วยเหลือ 1 เดือน ครอบคลุม 9 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มก่อสร้าง กลุ่มที่พักแรมและบริการด้านอาหาร กลุ่มศิลปะ บันเทิงและนันทนาการ กลุ่มกิจกรรมบริการด้านอื่น ๆ กลุ่มขายส่งและการขายปลีก ซ่อมยานยนต์ กลุ่มขนส่งและสถานที่เก็บสินค้า กลุ่มกิจกรรมการบริหารและบริการสนับสนุน กลุ่มกิจกรรมวิชาชีพ วิทยาศาสตร์และกิจกรรมทางวิชาการ และกลุ่มข้อมูลข่าวสารและการสื่อสาร

❖ มาตรการการเยียวยากลุ่มแรงงานและผู้ประกอบการ ได้แก่

- 1) ลูกจ้าง ม. 33 ในกิจการ 9 กลุ่มดังกล่าว จะได้รับเงินเยียวยาให้ร้อยละ 50 ของรายได้ (สูงสุดไม่เกิน 7,500 บาท) และจ่ายสมทบให้ลูกจ้างสัญชาติไทยอีก 2,500 บาทต่อคน รวมแล้วได้สูงสุด 10,000 บาท
- 2) นายจ้าง ม. 33 ในกิจการ 9 กลุ่มดังกล่าว รัฐจะจ่ายให้ตามจำนวนลูกจ้าง 3,000 บาทต่อราย สูงสุดไม่เกิน 200 คน
- 3) สำหรับผู้ประกันตนตาม ม. 39 และ 40 จะได้รับการช่วยเหลือค่าใช้จ่าย 5,000 บาทต่อคน
- 4) ผู้ประกอบอาชีพอิสระให้ขึ้นทะเบียนตาม ม. 40 ภายใน ก.ค.64 เพื่อรับค่าช่วยเหลือ 5,000 บาท
- 5) ผู้ประกอบการที่มีลูกจ้างแต่ไม่ได้อยู่ในระบบประกันสังคมให้ขึ้นทะเบียนตาม ม.33 ภายใน ก.ค.64 เพื่อรับเงินช่วยเหลือตามข้อ 1 และ 2
- 6) ผู้ประกอบการที่ไม่มีลูกจ้าง และไม่ได้อยู่ในระบบประกันสังคมให้ขึ้นทะเบียนตาม ม. 40 ภายใน ก.ค.64 เพื่อรับค่าช่วยเหลือ 5,000 บาท (ตามข้อ 3)
- 7) ผู้ประกอบการภายใต้โครงการคนละครึ่งและโครงการเราชนะที่มีลูกจ้างให้ขึ้นทะเบียนตาม ม.33 ภายใน ก.ค.64 เพื่อรับเงินช่วยเหลือตามข้อ 1 และ 2
- 8) ผู้ประกอบการภายใต้โครงการคนละครึ่งและโครงการเราชนะที่ไม่มีลูกจ้างให้ขึ้นทะเบียนตาม ม. 40 ภายใน ก.ค.64 เพื่อรับค่าช่วยเหลือ 5,000 บาท (ตามข้อ 3)

2. มาตรการลดค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภคพื้นฐาน ได้แก่ ค่าน้ำ ค่าไฟให้ประชาชนทั่วประเทศ ในวงเงิน 3 หมื่นล้านบาท เป็นระยะเวลา 2 เดือน (ก.ค.-ส.ค.) โดยมีรายละเอียดดังนี้

- 1) สำหรับกิจการขนาดเล็กให้สิทธิใช้ไฟฟ้าฟรี 100 หน่วยแรก
- 2) สำหรับกิจการขนาดกลาง ขนาดใหญ่ องค์กรไม่แสวงหากำไร และการสูบน้ำเพื่อการเกษตรให้ยกเว้นการเรียกเก็บอัตราค่าไฟฟ้าต่ำสุดไปจนถึงสิ้นเดือน ธ.ค.64
- 3) ส่วนค่าน้ำประปาจะถูกปรับลดลงร้อยละ 10 สำหรับบ้านอยู่อาศัยและกิจการขนาดเล็กไม่รวมส่วนราชการและรัฐวิสาหกิจ ระยะเวลา 2 เดือน (ก.ค.-ส.ค.)

3. มาตรการความช่วยเหลือบรรเทาค่าใช้จ่ายของประชาชนด้านอื่นๆ เช่น การให้ความช่วยเหลือด้านการศึกษา และมาตราช่วยเหลือลูกหนี้ โดยมาตรการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจร้านอาหาร ได้แก่ มาตรการช่วยเหลือด้านการเงินและลูกหนี้สถาบันการเงิน

โดยธนาคารแห่งประเทศไทย กระทรวงการคลัง สถาบันการเงินของรัฐ สมาคมธนาคารไทย และสมาคมธนาคารนานาชาติ ได้ออกมาตรการเร่งด่วนพักชำระเงินต้นและดอกเบี้ย ให้แก่ลูกหนี้ SMEs และรายย่อย เป็นระยะเวลา 2 เดือน โดยมีผลตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2564 เป็นต้นไป และเมื่อหมดระยะเวลาพักชำระหนี้แล้ว สถาบันการเงินจะไม่เรียกเก็บเงินต้นและดอกเบี้ยหรือค่าธรรมเนียมที่ค้างอยู่ในทันที เพื่อไม่ให้เป็นภาระหนักกับลูกหนี้

- ลูกหนี้ที่ได้รับผลกระทบโดยตรงทั่วประเทศ คือ นายจ้างและลูกจ้างที่อยู่ในสถานประกอบการทั้งในพื้นที่ควบคุมฯ และนอกพื้นที่ควบคุมฯ ที่ต้องปิดกิจการจากมาตรการของภาครัฐ
- ลูกหนี้ที่ได้รับผลกระทบโดยอ้อม คือ ลูกหนี้ที่ยังเปิดกิจการได้ แต่รายได้ลดลงเนื่องจากมาตรการควบคุมการระบาดของภาครัฐ ซึ่งเงื่อนไขนี้สถาบันทางการเงินจะพิจารณาช่วยเหลือตามความจำเป็นและสอดคล้องกับสถานการณ์ของลูกหนี้อีกครั้ง

สรุปผลกระทบของธุรกิจร้านอาหาร มาตรการเยียวยาของภาครัฐ และข้อเสนอแนะในสถานการณ์โควิด

ปัญหา/ผลกระทบของ ธุรกิจร้านอาหาร	มาตรการเยียวยาภาครัฐ	ข้อเสนอแนะ
1. รายได้ลดลง เนื่องจากกำลังซื้อของผู้บริโภคลดลง/ ความเชื่อมั่นต่อภาวะเศรษฐกิจลดลง/ นักท่องเที่ยวลดลงจากสถานการณ์โควิด-19	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โครงการกระตุ้นการบริโภคของประชาชนต่างๆ ในช่วงปี 2563-2564 ได้แก่ โครงการคนละครึ่ง ยิ่งใช้ยิ่งได้ เพิ่มเงินในบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ม. 33 เราชนะ เราเที่ยวด้วยกัน 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ เร่งรัดการจัดหาวัคซีนที่มีประสิทธิภาพให้ประชาชน/มีวัคซีนที่เพียงพอ/กระจายวัคซีนได้อย่างทั่วถึง เพื่อนำไปสู่การควบคุมโรคระบาด เปิดเมือง เปิดกิจกรรมทางเศรษฐกิจต่างๆ รวมถึงเปิดประเทศได้ในที่สุด ▪ จัดหาช่องทาง/โครงการการสนับสนุนธุรกิจร้านอาหารในช่วงโควิด เช่น ซื้ออาหารจากร้านอาหารไปบริจาคให้ชุมชน คนตกงาน โรงพยาบาล โรงพยาบาลสนาม เป็นต้น
2. ธุรกิจขายได้เฉพาะดีลิเวอรี เนื่องจากมาตรการควบคุมโรคระบาดของภาครัฐ		<ul style="list-style-type: none"> ▪ ดูแลผู้ประกอบการที่ขายอาหารแบบดีลิเวอรี ผ่าน Application ต่างๆ ซึ่งส่วนใหญ่ต้องจ่ายค่าดำเนินการประมาณร้อยละ 32 และภาษีมูลค่าเพิ่มอีกร้อยละ 7 อีกทั้งได้รับเงินภายหลังการขายอีก 45 วัน ทำให้มีต้นทุนที่เพิ่มขึ้น และมีเงินค้างจ่าย ซึ่งปัจจุบันยังไม่มีหน่วยงานใดมากำกับดูแล หรือช่วยเหลือต้นทุนตรงส่วนนี้ของผู้ประกอบการ โดยรัฐสนับสนุนเงินผ่อนต้นทุนส่วนที่เพิ่มให้
3. ธุรกิจต้องบริหารต้นทุนให้สามารถอยู่รอดได้ ซึ่งต้นทุนหลักๆ ของธุรกิจร้านอาหาร ได้แก่ วัตถุดิบ ค่าแรง ค่าเช่า ดอกเบี้ย ค่าน้ำค่าไฟ และภาษี	<ul style="list-style-type: none"> ▪ มีมาตรการเงินเยียวยากลุ่มแรงงานและผู้ประกอบการ 9 กลุ่ม (รวมร้านอาหาร) ในพื้นที่สีแดงเข้ม ระยะเวลา 1 เดือน ▪ มีมาตรการช่วยเหลือค่าน้ำค่าไฟให้แก่ธุรกิจและประชาชนทั่วไป ระยะเวลา 2 เดือน ▪ มีมาตรการพักชำระเงินต้นและดอกเบี้ย ให้แก่ลูกหนี้ SMEs และรายย่อย เป็นระยะเวลา 2 เดือน 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ควรขยายเวลามาตรการเยียวยาของรัฐ ซึ่งปัจจุบันยังเป็นมาตรการระยะสั้น เพียง 1-2 เดือน เนื่องจากสถานการณ์โควิดยังไม่คลี่คลาย ▪ การประกาศล็อกดาวน์ของรัฐบาลควรใช้เวลาผู้ประกอบการในการเตรียมตัว ที่ผ่านมาเป็นการประกาศอย่างกระทันหัน ซึ่งธุรกิจอาหารมีต้นทุนวัตถุดิบ/ของสดเป็นต้นทุนหลัก ทำให้ประสบปัญหาเคลียร์ของไม่ทันเมื่อต้องปิดกิจการชั่วคราว ▪ ต้นทุนค่าเช่า ที่ผ่านมาผู้ประกอบการต้องทำการเจรจากับทางเจ้าของที่เอง ซึ่งปัจจุบันยังไม่มีหน่วยงานใดมากำกับดูแล หรือช่วยเหลือต้นทุนตรงส่วนนี้ของผู้ประกอบการ ▪ ต้นทุนด้านภาษีของผู้ประกอบการ ยังไม่มีมาตรการช่วยเหลือที่ชัดเจน โดยภาษีหลักๆของผู้ประกอบการ ได้แก่ ภาษีเงินได้ ภาษีมูลค่าเพิ่ม (เมื่อมีรายได้เกิน 1.8 ล้านบาท) ภาษีที่ดินและสิ่งปลูกสร้าง และภาษีป้าย

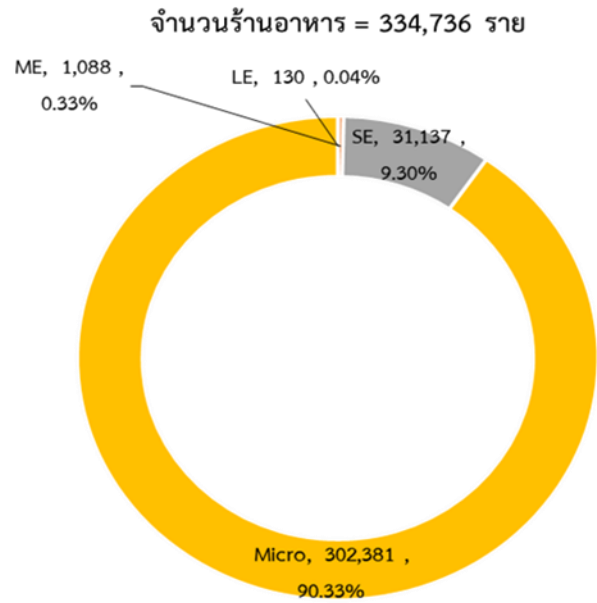
ส่วนที่ 7 การปรับตัวของธุรกิจร้านอาหารในยุคโควิด-19 และแนวโน้มในอนาคต

- ผู้ประกอบการต้องปรับตัวไปขายอาหารดีลิเวอรี่ ผ่านออนไลน์ตาม Platform ต่างๆ จากมาตรการล็อกดาวน์ของรัฐบาลทั้งการสั่งปิดร้านอาหารในห้างสรรพสินค้า หรือให้ขายได้แต่เฉพาะดีลิเวอรี่
- ในระยะสั้นผู้ประกอบการต้องบริหารต้นทุนทุกด้านให้ต่ำที่สุด เพื่อให้ธุรกิจยังอยู่ได้ ส่วนในระยะยาวถือเป็นโอกาสที่จะเปลี่ยนแปลงโมเดลทางธุรกิจ โดยปรับไปทำดีลิเวอรี่ให้มากขึ้น เพราะพฤติกรรมผู้บริโภคเปลี่ยนแล้ว เนื่องจากอยู่บ้านและคุ้นชินกับการใช้บริการแบบดีลิเวอรี่
- แนวโน้มที่น่าสนใจในช่วงโควิด-19 และหลังโควิด-19 ได้แก่ คลาวคิทเช่น และการดีลิเวอรี่ ซึ่งทำให้ผู้ประกอบการสามารถลดต้นทุนจากค่าเช่าที่ที่แพงได้ สามารถขยายธุรกิจ และกระจายสินค้าไปยังที่ต่างๆ ได้ง่ายขึ้น
- โมเดลคลาวคิทเช่น คือร้านอาหารที่ไม่มีหน้าร้าน หรือการใช้ครัวที่บ้าน หรือการเช่าครัว เพื่อทำอาหารและขายอาหารทางดีลิเวอรี่เท่านั้น โดยธุรกิจร้านอาหารที่ต้องการจะทำคลาวคิทเช่น ควรพิจารณาสิ่งสำคัญ 2 เรื่อง คือ 1) เรื่องโลเคชันหรือทำเลที่ตั้งของคลาวคิทเช่น ควรอยู่ในแหล่งชุมชนที่สามารถขายได้ทั้งบ้าน และออฟฟิศ มีที่จอดรถง่าย/ส่งของง่าย สำหรับพวกไรเดอร์ต่างๆ 2) เรื่องคุณภาพของอาหารที่ต้องรักษาคุณภาพของอาหารให้รสชาติอร่อย สะอาด ได้มาตรฐาน เพราะเป็นสิ่งที่ลูกค้าคาดหวังมากที่สุด
- เมื่อประเทศไทยสามารถควบคุมสถานการณ์โควิด-19 ได้ จนสามารถเปิดเมือง และเปิดประเทศได้ในที่สุด ธุรกิจร้านอาหารจะกลับมาดำเนินการได้ตามปกติ เนื่องจากในช่วงโควิด-19 ผู้บริโภคมีความเครียด และไม่สามารถพบปะสังสรรค์กันได้สะดวก เมื่อสถานการณ์ปลอดภัยแล้ว ผู้บริโภคย่อมอยากกลับมาใช้บริการ ซึ่งเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นแล้วในประเทศอังกฤษ และสหรัฐอเมริกา โดยผู้ประกอบการต้องเตรียมพร้อมรับสถานการณ์เหล่านี้ด้วย เพราะเมื่อถึงเวลาดังกล่าว อาจประสบปัญหาขาดแคลนแรงงานได้
- สำหรับแนวโน้มของผู้บริโภคในอนาคต ที่ผู้ประกอบการร้านอาหารควรให้ความสนใจ ได้แก่
 - 1) ผู้บริโภครุ่นใหม่ (Gen Y และ Gen Z ลงมา) ให้ความสนใจสนับสนุนสินค้าที่คิดถึงสังคม สิ่งแวดล้อม ความยั่งยืน มีการจ้างแรงงานอย่างเหมาะสม/เป็นธรรม เป็นธุรกิจที่ดำเนินงานอย่างยั่งยืน (Sustainability)
 - 2) ผู้บริโภครักสุขภาพมากขึ้น จึงบริโภคอาหารที่ดีต่อสุขภาพ เช่น
 - ☒ แนวโน้มการบริโภคเนื้อสัตว์น้อยลง และบริโภคโปรตีนทางเลือกมากขึ้น เช่น โปรตีนจากพืช
 - ☒ อาหารคลีน
 - ☒ อาหารที่ไม่ผ่านการแปรรูป
 - ☒ อาหารที่มีน้ำตาลต่ำ
 - ☒ อาหารที่ไขมันต่ำ
 - ☒ อาหารอแกนิก

- 3) ผู้บริโภคเน้นความสะดวกสบาย ซึ่งเทคโนโลยีและสถานการณ์โควิด-19 ทำให้ผู้บริโภคคุ้นชินกับการสั่งอาหารดีลิเวอรี่
- 4) ทำอาหารรับประทานเองมากขึ้น และสรรหาวัตถุดิบดี ๆ จากแหล่งที่น่าเชื่อถือ
- 5) อาหารและร้านอาหารที่ผู้บริโภคเลือกใช้บริการต้องถ่ายรูปออกมาสวย เพื่อที่จะได้ลงรูปใน Social media ต่างๆ รวมทั้งผู้บริโภคจะหาข้อมูลในเว็บไซต์ / นิยมเลือกร้านอาหารตาม Influencer / ตามรีวิวร้านอาหารของบล็อกเกอร์ต่างๆ
- 6) ผู้บริโภคต้องการความหลากหลายในการบริโภคเพิ่มขึ้น เช่น อาหารที่ Lactose free / Gluten free / Halo beverage (เครื่องดื่มเหมือนน้ำผลไม้แต่มีแอลกอฮอล์และแคลอรีต่ำ) / Alternative milk ต่างๆ เช่น นมถั่ว นมอแกนิก

แหล่งอ้างอิง

- รายงานผลการศึกษากฎหมายที่เอื้อและลดอุปสรรคต่อการประกอบธุรกิจของ SME : กรณีศึกษาการประกอบธุรกิจร้านอาหาร ฉบับสมบูรณ์ (Final Report) สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม
- มาตรการเยียวยาผู้ได้รับผลกระทบจากโควิด-19 จาก <https://www.bbc.com/thai/thailand-57821367>
https://www.thansettakij.com/money_market/487977
- การปรับตัวของธุรกิจร้านอาหารในยุคโควิด และแนวโน้มในอนาคต จาก https://www.youtube.com/watch?v=C0_gGlqVsZU
https://www.youtube.com/watch?v=nC7HFamq1_A

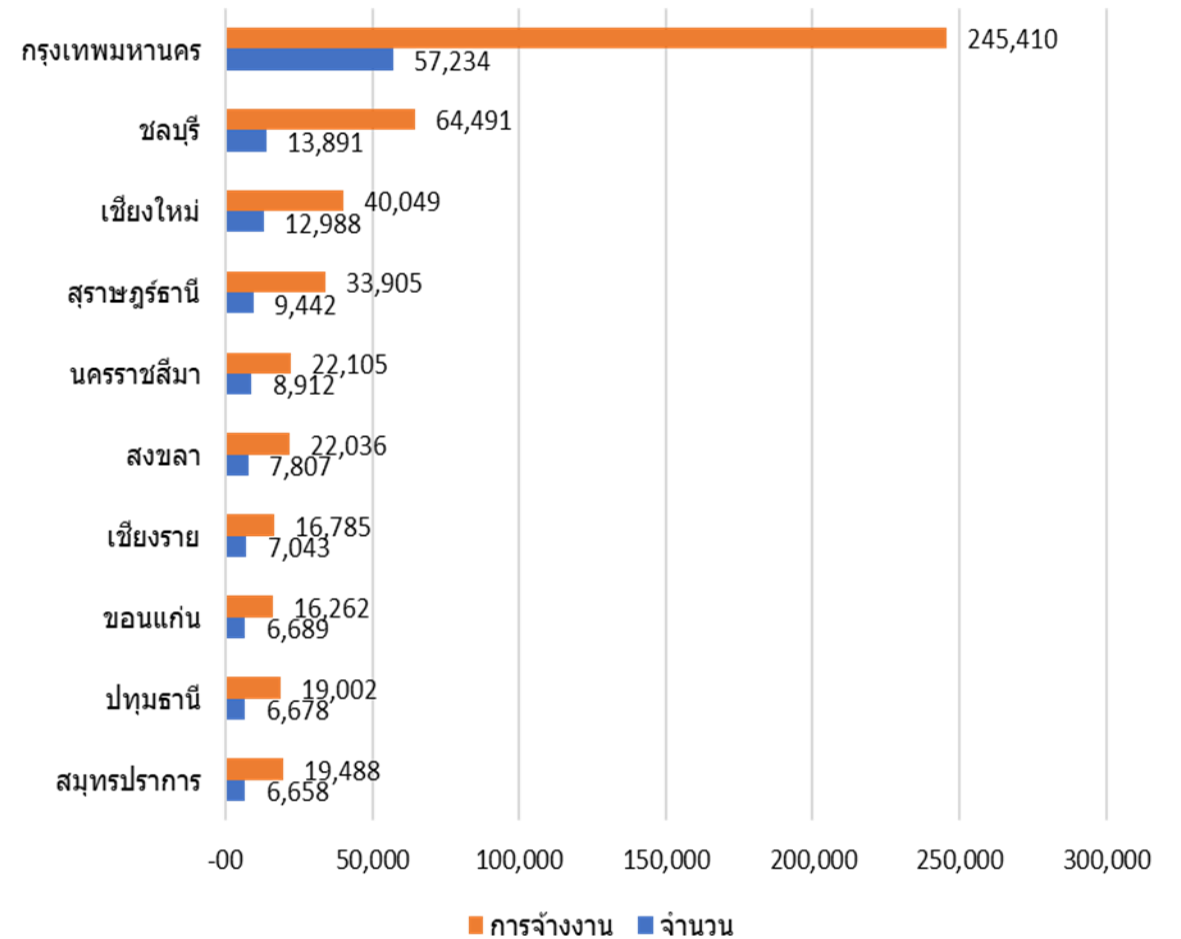


ในปี 2563 ธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทยมีจำนวนทั้งสิ้น 334,736 ราย เป็นธุรกิจ SMEs 99.9% (334,606 ราย)

โดยเป็นธุรกิจประเภทร้านอาหาร/ภัตตาคาร มากที่สุด ตามมาด้วยร้านขายเครื่องดื่ม สำหรับจังหวัดที่มีผู้ประกอบการร้านอาหารมากที่สุด คือ กรุงเทพมหานคร ชลบุรี และเชียงใหม่ ตามลำดับ

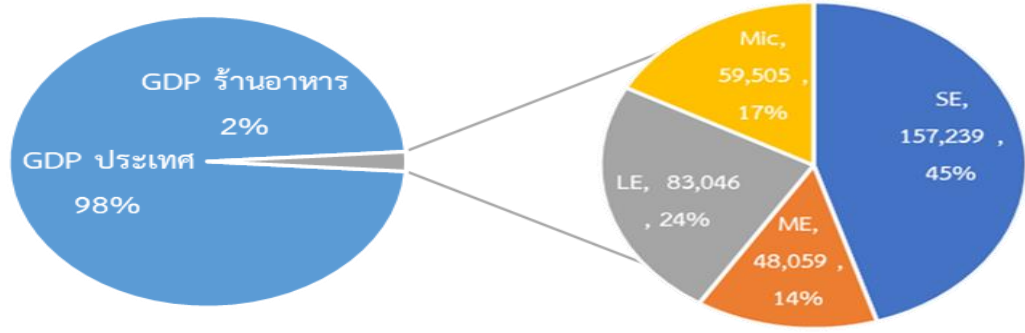
ประเภทร้านอาหาร	MSME	
	จำนวน	การจ้างงาน
ภัตตาคาร/ร้านอาหาร	286,417	853,391
ร้านเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์	39,972	78,460
ร้านเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์เป็นหลักในร้าน	5,010	34,945
การจัดเลี้ยง	2,653	19,088
การบริการด้านอาหารอื่น ๆ	295	1,834
โรงอาหาร	131	1,399
แผงลอยและตลาด	49	321
อาหารสำหรับกิจการขนส่ง	35	286
ร้านอาหารแบบเคลื่อนที่	31	316
ร้านเครื่องดื่มโดยร้านเคลื่อนที่	8	63
ร้านเครื่องดื่มบนแผงลอยและตลาด	5	29
รวม	334,606	990,132

10 จังหวัดที่มีร้านอาหาร SMEs จำนวนมากที่สุด

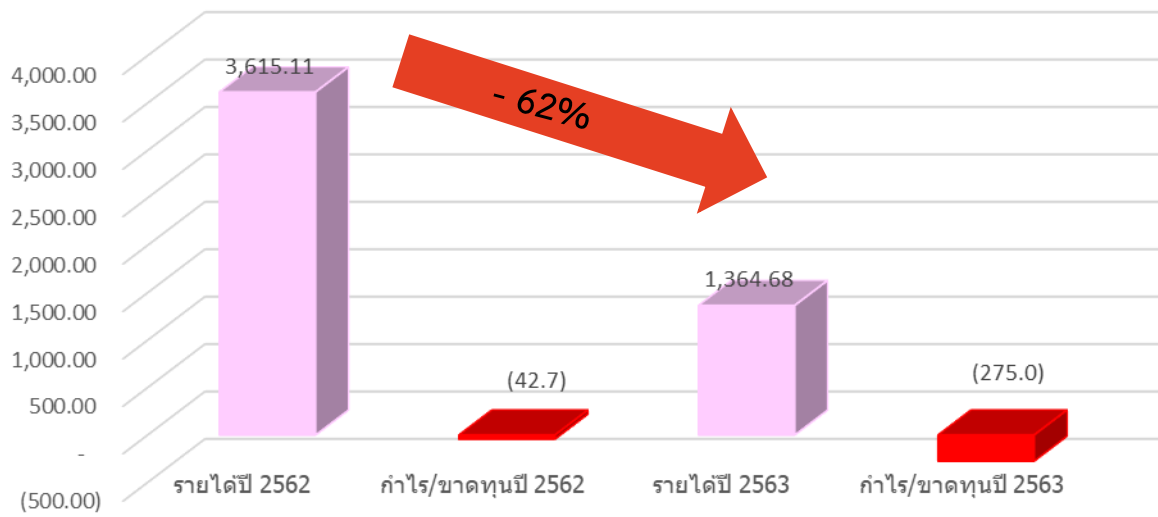


ผลกระทบจากโรคระบาดโควิด-19 ส่งผลให้ในปี 2563 ธุรกิจร้านอาหารได้รับผลกระทบสูง ซึ่ง GDP SMEs ของร้านอาหารในปี 2563 ลดลง 38% จากปีก่อนหน้า ในส่วนของธุรกิจร้านอาหารในภาพรวม ปี 2563 มีรายได้ลดลง 28%

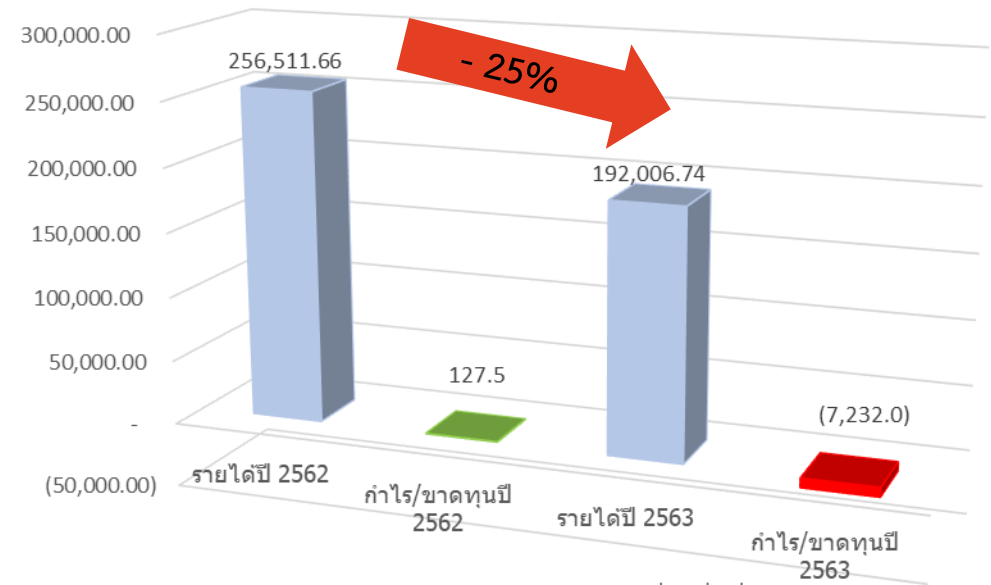
GDP ปี 2563 = 15,703,021 ลบ.
GDP ร้านอาหาร = 347,849 ลบ.



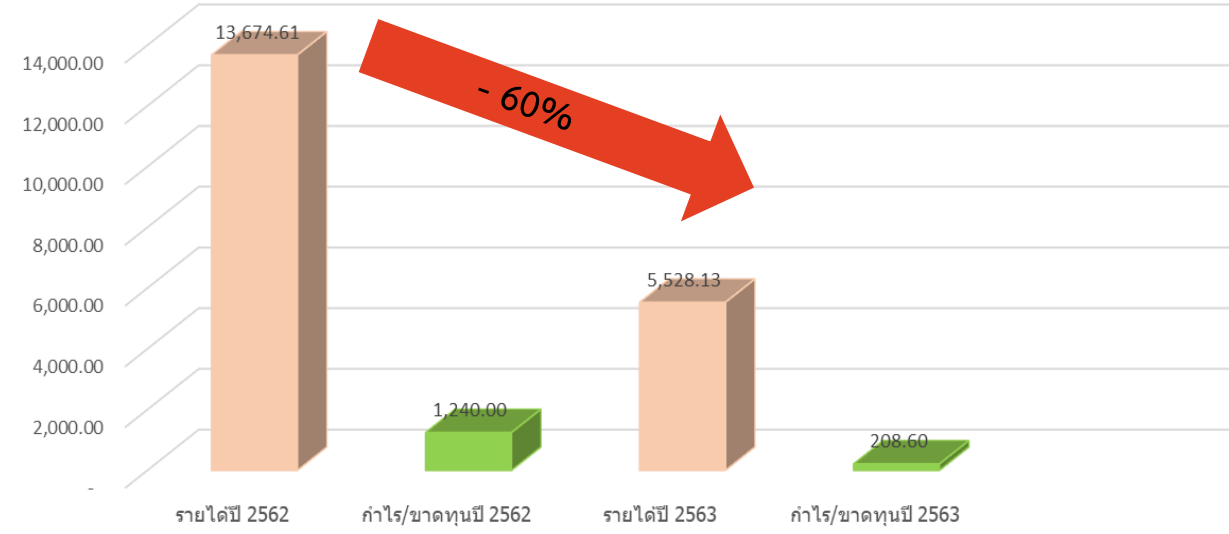
รายได้ กำไร ขาดทุนของร้านขายเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ปี 2562-2563
 (หน่วย : ล้านบาท)



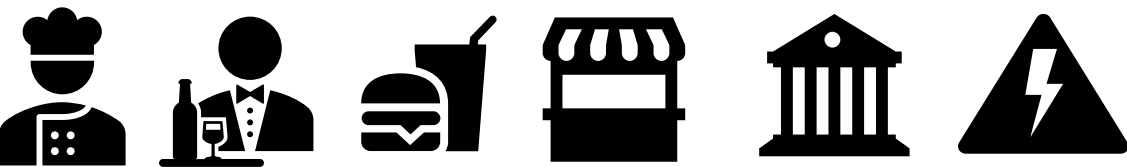
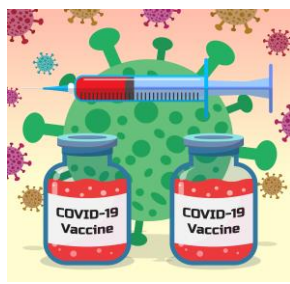
รายได้ กำไร ขาดทุน ของธุรกิจภัตตาคาร/ร้านอาหาร ปี 2562-2563
 (หน่วย : ล้านบาท)



รายได้ กำไร ขาดทุน ของธุรกิจร้านขายเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ปี 2562-2563
 (หน่วย : ล้านบาท)



การปรับตัวของธุรกิจร้านอาหารในยุคโควิดและหลังโควิด



- 🕒 ผู้ประกอบการปรับตัวไปขายอาหารดีลิเวอรี่ ผ่าน Platform ต่างๆ
- 🕒 ในระยะสั้นต้องบริหารต้นทุนทุกด้านให้ต่ำที่สุด เพื่อให้ธุรกิจยังอยู่ได้ ส่วนในระยะยาวถือเป็นโอกาสที่จะเปลี่ยนแปลงโมเดลทางธุรกิจ อย่างการปรับไปทำดีลิเวอรี่ให้มากขึ้น เพราะพฤติกรรมผู้บริโภคเปลี่ยนแล้ว เนื่องจากอยู่บ้านและสั่งดีลิเวอรี่จุนคุ่นชิน
- 🕒 แนวโน้มที่น่าสนใจในช่วงโควิดและหลังโควิด ได้แก่ คลาวทิตเชน และการดีลิเวอรี่ ซึ่งทำให้ผู้ประกอบการสามารถลดต้นทุนจากค่าเช่าที่ที่แพงได้ สามารถขยายธุรกิจและกระจายสินค้าไปยังที่ต่างๆได้ง่ายขึ้น
- 🕒 เมื่อประชาชนได้วัคซีนจนเกิดภูมิคุ้มกันหมู่ สามารถเปิดเมือง/ประเทศได้ ธุรกิจร้านอาหารจะกลับมา เพราะช่วงโควิดคนเครียดและโหยหาการพบปะสังสรรค์ ตัวอย่างในประเทศไทยและอเมริกา ที่กิจกรรมทางเศรษฐกิจต่างๆ รวมทั้งร้านอาหารกลับมาคึกคักแล้ว

ปัญหา	ข้อเสนอแนะต่อภาครัฐ
1 รายได้ลดลง	<ul style="list-style-type: none"> - เร่งรัดการฉีดวัคซีนที่มีประสิทธิภาพให้ประชาชน เพื่อนำไปสู่การเปิดเมือง - จัดหาช่องทาง/โครงการสนับสนุนธุรกิจร้านอาหารในช่วงโควิด เช่น ซื้ออาหารจากร้านอาหารไปบริจาคให้ชุมชน คนตกงาน โรงพยาบาลสนาม
2 ธุรกิจต้องใช้ดีลิเวอรี่เพิ่มขึ้นมาก	<ul style="list-style-type: none"> - ปัจจุบันยังไม่มีหน่วยงานใดมากำกับดูแล/ช่วยเหลือต้นทุนค่า GP จากการขายอาหารดีลิเวอรี่ ผ่าน Application ต่างๆ และรอรับเงินภายหลังการขายอีก 45 วัน ทำให้ผปก.มีต้นทุนที่เพิ่มขึ้น/มีเงินค้างจ่าย
3 ธุรกิจต้องบริหารต้นทุนให้อยู่รอด	<ul style="list-style-type: none"> - ควรขยายเวลามาตรการเยียวยาของรัฐ ทั้งด้านการเยียวยานายจ้าง ลูกจ้าง ค่าน้ำ ค่าไฟ มาตรการพักหนี้ ซึ่งปัจจุบันเป็นมาตรการระยะสั้น (1-2 เดือน) - ประกาศล็อกดาวน์ของรัฐบาลแต่ละครั้งควรรอบคอบ และให้เวลาผปก.เตรียมตัว - ปัจจุบันยังไม่มีหน่วยงานใดมาดูแล/ช่วยเหลือการเจรจาเช่า/ภาษี ของผปก.