ข้อควรคำนึงในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในยุค New Normal

การแพร่ระบาดของไวรัสโควิด-19 ได้เปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของผู้บริโภคและภาคธุรกิจบริการโดยเฉพาะร้านอาหารในระยะยาว โดยผู้เชี่ยวชาญจากบริษัท Navitas ซึ่งเป็นบริษัทให้คำปรึกษาด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety) เห็นว่า ความปลอดภัยอาหารเป็นสิ่งสำคัญที่ควรคำนึงถึงเป็นอย่างมากในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในขณะนี้ ทั้งนี้ ยังมีข้อควรคำนึงอื่นๆ ในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในยุค New Normal ได้แก่

1. บรรจุภัณฑ์สำหรับการให้บริการอาหารรูปแบบซื้อกลับบ้าน

เนื่องจากมาตรการ Lockdown เพื่อป้องกันการระบาดของไวรัสโควิด-19 ได้ส่งผลให้ร้านอาหารปรับรูปแบบธุรกิจให้บริการรูปแบบซื้อกลับบ้าน เช่น Delivery และ Takeaway มากขึ้น ซึ่งกฎระเบียบด้านความปลอดภัยอาหารของการให้บริการรูปแบบ Delivery และTakeaway นั้น แตกต่างจากการให้บริการในร้าน อีกทั้งยังมีข้อควรคำนึงโดยเฉพาะในเรื่องของบรรจุภัณฑ์อาหารแบบซื้อกลับบ้าน ที่ต้องมีการระบุถึงสารที่ก่อให้เกิดการแพ้ (Allergen labels) ทั้งนี้ สหราชอาณาจักรได้มีการแก้ไขกฎระเบียบเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร ซึ่งจะมีผลบังคับใช้ในเดือนตุลาคม 2564 นี้ โดยผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการบรรจุล่วงหน้า (Pre-packed) จะต้องมีการติดฉลากพร้อมคำอธิบายเกี่ยวกับส่วนผสมทั้งหมด โดยเฉพาะสารที่ก่อให้เกิดการแพ้ที่สำคัญ 14 ชนิด นอกจากนี้ กระทรวงสาธารณสุขของสหราชอาณาจักร ยังมีเป้าหมายที่จะเพิ่มกฎระเบียบเกี่ยวกับข้อมูลในฉลากอาหาร โดยให้มีการระบุถึงปริมาณแคลอรี่และเกลือในผลิตภัณฑ์อาหารแบบซื้อกลับบ้านในอนาคตอีกด้วย

2. การให้ข้อมูลผู้บริโภคผ่านช่องทางออนไลน์/แอพลิเคชั่น

จากการแพร่ระบาดของไวรัสโควิด – 19 ทำให้ร้านอาหารให้บริการสั่งซื้ออาหารผ่านแอพลิเคชั่นมากขึ้น ดังนั้น ร้านอาหารควรที่จะให้ข้อมูลเกี่ยวกับสารที่ก่อให้เกิดการแพ้และข้อมูลที่สำคัญเกี่ยวกับอาหารในแอพลิเคชั่น เพื่อช่วยให้ผู้บริโภคสามารถตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารได้อย่างมั่นใจ

3. การใช้เทคโนโลยีและดิจิตัล เพื่อช่วยบริหารจัดการร้านและลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

ผู้บริโภคและร้านอาหารจำนวนมากให้ความสนใจต่อปัญหาสิ่งแวดล้อมมากขึ้น เช่น การลดการใช้พลาสติกในบรรจุภัณฑ์ การลดการใช้กระดาษ ปัจจุบัน ร้านอาหารได้มีการนำเทคโนโลยีและระบบดิจิตัลมาใช้ในการ

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

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนนนทบุรี ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง
จังหวัดนนทบุรี 11000

สำนักงานส่งเสริมการค้าใน
ต่างประเทศ ณ กรุงลอนดอน
11 Hertford Street, Mayfair,
London W1J 7RN

Phone : +44 207 4935749
e-Mail :
info@thaitradelondon.com

จัดการบริหารร้าน ได้แก่ การจัดการครัว การทำเมนูออนไลน์ และการตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารด้วยการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) รวมทั้ง การใช้ระบบ Cloud ในการจัดเก็บข้อมูลแทนการพิมพ์เอกสาร ซึ่งการนำระบบดิจิตัลมาใช้ ไม่เพียงแต่เป็นการช่วยให้สามารถบริหารจัดการร้านได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น แต่ยังเป็นการช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม จากการลดการใช้กระดาษ และการบริหารจัดการขยะได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น

ที่มา: freshfruitportal

ข้อมูลเพิ่มเติม/ ความเห็น สคต.

การแพร่ระบาดของไวรัสโควิด-19 ได้ส่งผลต่อแนวโน้มการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในสหราชอาณาจักร โดยรัฐบาลสหราชอาณาจักรและผู้บริโภคได้ให้ความสำคัญในเรื่องของความปลอดภัยของอาหารมากขึ้น ทั้งนี้ ในการกลับมาเปิดให้บริการที่ร้านของร้านอาหาร รัฐบาลสหราชอาณาจักรได้ออกกฎหมายและกฎระเบียบต่างๆ โดยเฉพาะในเรื่องของความปลอดภัยอาหาร และ Health & Safety เพื่อควบคุมการระบาดของไวรัสโควิด-19 ที่ร้านอาหารต้องปฏิบัติตาม

สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงลอนดอน ร่วมกับ สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงลอนดอน ได้จัดสัมมนาออนไลน์เพื่อเตรียมความพร้อมให้แก่ธุรกิจร้านอาหารไทยในสหราชอาณาจักรก่อนเปิดธุรกิจอีกครั้งหลังวิกฤต COVID-19 โดยผู้ร่วมสัมมนาในครั้งนี้ จะได้เรียนรู้และเพิ่มพูนทักษะด้านการตลาดในยุคดิจิตัล ข้อกำหนดความปลอดภัยอาหารสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร ข้อกำหนดการทำอาหารจากบ้านจำหน่าย ตลอดจนกฎระเบียบเกี่ยวกับฉลากสินค้าอาหาร เพื่อช่วยให้ผู้ประกอบการไทยสามารถรับมือกับความท้าทายในยุค New Normal และภาวะแวดล้อมใหม่ของธุรกิจร้านอาหารในสหราชอาณาจักร ตลอดจน เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับผู้ประกอบการไทย

สำหรับท่านที่สนใจ สามารถลงทะเบียนเข้าร่วมโดยแสกน QR code จากโปสเตอร์ด้านล่างเพื่อกรอกแบบฟอร์ม โดยสัมมนาแรกจะเริ่มในวันจันทร์ที่ 26 เมษายน 2564 เวลา 10.00 น. (เวลากรุงลอนดอน/ตรงกับเวลา 16.00 น. ในไทย)

สรุปโดย สคต. ลอนดอน

จัดโดย สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงลอนดอน
(rtelondon@thaiembassyuk.org.uk) ร่วมกับ
สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงลอนดอน
(info@thaitradelondon.com)

การอบรมออนไลน์
ข้อควรรู้ก่อนเปิดร้านอาหารไทยในสหราชอาณาจักรหลังวิกฤต COVID-19

ONLINE WORKSHOP
on entrepreneurial skills for Thai restaurant business in the post COVID-19

ระยะเวลาการอบรม 3 วัน
วันจันทร์ที่ 26 เมษายน 2564
วันจันทร์ที่ 3 พฤษภาคม 2564
วันจันทร์ที่ 10 พฤษภาคม 2564

ค่าใช้จ่าย - ฟรี โดยเข้าร่วมทาง zoom

หลักสูตรการอบรม

วันจันทร์ที่ 26 เมษายน 2564
เวลา 10.00 - 12.00 น. (ตรงกับเวลาไทย 16.00-18.00 น.)
- เอกอัครราชทูตฯ ให้ข้อคิด
- เข้าถึงแก่นความสำคัญของการตลาดในโลกดิจิทัล
- รู้จักและเข้าใจลูกค้าบนโลกดิจิทัลใน Platform ที่หลากหลาย

เวลา 13.00 - 15.30 น. (ตรงกับเวลาไทย 19.00 - 21.30 น.)
- ข้อกำหนดความปลอดภัยอาหารที่ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือจากที่บ้านจำเป็นต้องรู้
- การทำครัวจากที่บ้าน (Running a business from home) และการเช่าครัวเพื่อทำอาหารจำหน่าย (Cloud Kitchen)

วันจันทร์ที่ 3 พฤษภาคม 2564
เวลา 10.00 - 12.00 น. (ตรงกับเวลาไทย 16.00-18.00 น.)
- เรียนรู้วิกฤตและวิธีการแก้ไขปัญหาจาก Case ของแบรนด์หรือร้านอาหารต่างๆ ในการปรับตัวอย่างเห็นผล
- สร้างภูมิคุ้มกันต่อพิษเศรษฐกิจวิกฤต COVID-19 (Part1)

เวลา 13.00 - 15.30 น. (ตรงกับเวลาไทย 19.00 - 21.30 น.)
- กฎระเบียบเกี่ยวกับฉลากสินค้าอาหาร (Food Labelling for Prepacked food)

วันจันทร์ที่ 10 พฤษภาคม 2564
เวลา 10.00 - 12.00 น. (ตรงกับเวลาไทย 16.00-18.00 น.)
- สร้างภูมิคุ้มกันต่อพิษเศรษฐกิจวิกฤต COVID-19 (Part2)
- แชร์ปัญหาเพื่อรับมือความท้าทายในธุรกิจของตนเองและร่วมกันหาทางออกจากวิกฤตอย่างสร้างสรรค์

เวลา 13.00 - 15.00 น. (ตรงกับเวลาไทย 19.00 - 21.00 น.)
- แชร์ประสบการณ์การฝ่าวิกฤตและการบริหารด้านบริการส่งถึงบ้าน (delivery) โดยสมาคมธุรกิจไทยในสหราชอาณาจักร

นายพิษณุ สุวรรณะชฎ
เอกอัครราชทูต ณ กรุงลอนดอน

ผู้บรรยาย

อ. อิงครัตน์
Thai Staff Training UK

อ. ปัณณเจตน์
Thai Staff Training UK

อ. แชมป์ ศิกร
Hubvisor

อ. กอล์ฟ วสันต์
Hubvisor

ติดต่อสอบถามได้ที่
rtelondon@thaiembassyuk.org.uk

สแกนเพื่อลงทะเบียนได้ทันที

ดำเนินรายการ

นายประคัลร์ กอดำรงค์
ผอ. สคต. ลอนดอน