

ครัวอาหารไทยในผับอังกฤษ



ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมาสามทศวรรษที่ผ่านมา การจำหน่ายอาหารไทยภายในสถานบันเทิงดั้งเดิมของอังกฤษ (English Pub) หรือ “ผับ” ได้แพร่หลายมากขึ้นจนพัฒนาจากการเป็นเพียงกระแสนิยมชั่วคราว สู่การเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการบริโภคของชาวสหราชอาณาจักรอย่างแท้จริง ความสำเร็จดังกล่าวมีปัจจัยสำคัญจากโครงสร้างทางธุรกิจที่เกื้อกูลกันระหว่างเจ้าของกิจการผับและผู้ประกอบการร้านอาหารไทย ตลอดจนเอกลักษณ์ด้านรสชาติของอาหารไทยที่มีความหลากหลายและกลมกล่อม สามารถส่งเสริมรสชาติของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ได้เป็นอย่างดี

โมเดลธุรกิจร้านอาหารไทยในรูปแบบการเช่าพื้นที่ครัวนับเป็นจุดเริ่มต้นสำคัญที่เปิดโอกาสให้อาหารไทยเป็นที่รู้จักและแพร่หลายในผับทั่วประเทศ รูปแบบการดำเนินธุรกิจดังกล่าวช่วยลดภาระความเสี่ยงด้านต้นทุนสำหรับผู้ประกอบการไทย ทำให้สามารถนำเสนออาหารรสชาติต้นตำรับได้โดยไม่ต้องลงทุนเปิดร้านอาหารเต็มรูปแบบ ขณะเดียวกันเจ้าของผับก็สามารถดึงดูดลูกค้าที่ต้องการประสบการณ์การรับประทานอาหารที่หลากหลายมากขึ้น นอกเหนือจากอาหารทานเล่นแบบดั้งเดิม อีกทั้งยังช่วยลดภาระในการบริหารจัดการครัวได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ความสำเร็จที่เป็นรูปธรรมอย่างชัดเจนเริ่มต้นจากจุดบุกเบิกในปี พ.ศ. 2531 ณ The Churchill Arms ซึ่งเป็นผับย่าน Kensington เมื่อ Gerry O'Brien ผู้จัดการผับในขณะนั้น ได้ตัดสินใจดำเนินแนวทางที่ถือว่าแปลกใหม่อย่างยิ่งในยุคนั้น ด้วยการนำอาหารไทยเข้ามาให้บริการภายในบรรยากาศผับแบบดั้งเดิม ในช่วงเวลาที่ผู้บริโภคชาวสหราชอาณาจักรส่วนใหญ่ยังมองว่าอาหารไทย เช่น แกงกะทิหรือผัดไทย เป็นอาหาร “แปลกใหม่” (exotic) และไม่น่าจะสอดคล้องกับการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ อย่างไรก็ตาม แนวคิดดังกล่าวกลับได้รับการตอบรับอย่างล้นหลาม ส่งผลให้บริษัท Fuller's (บริษัทบริหารจัดการผับรายใหญ่ในสหราชอาณาจักร) ซึ่งเป็นเจ้าของผับดังกล่าวขยายรูปแบบธุรกิจนี้ไปยังสาขาอื่น อาทิ The Latymers ในย่าน Hammersmith และต่อยอดจนปัจจุบันมีผับในเครือหลายแห่งที่นำเสนอเมนูอาหารไทยยอดนิยม เช่น ผัดไทย แกงเขียวหวาน และแกงเผ็ด เป็นรายการอาหารหลัก

☐ นโยบายภาครัฐ ☐ เศรษฐกิจการลงทุน ☐ แนวโน้มการตลาด ☐ รายงานสินค้าและบริการ ☐ อื่นๆ

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

ความสำเร็จดังกล่าวมิได้จำกัดอยู่เพียงในกลุ่มผับเครือข่ายขนาดใหญ่เท่านั้น หากยังเป็นแรงบันดาลใจให้แก่ผับที่มีชื่อเสียงอีกหลายแห่ง ซึ่งนำอาหารไทยมาพัฒนาเป็นเอกลักษณ์ประจำร้าน อาทิ The Heron ในย่าน Paddington The Pineapple ใน Kentish Town และ The Faltering Fullback ใน Finsbury Park ซึ่งมีความโดดเด่นจากการผสมผสานกลิ่นอายความเป็น “ผับไอริช” เข้ากับรสชาติอาหารไทยได้อย่างกลมกลืน

พัฒนาการของอาหารไทยในผับอังกฤษจึงมิใช่เพียงกระแสนิยมชั่วคราว หากแต่เป็นกระบวนการสร้างอัตลักษณ์ใหม่ที่หลอมรวมอาหารไทยเข้าเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมผับอังกฤษร่วมสมัยได้อย่างสมบูรณ์

ที่มา The Telegraph

ข้อมูลเพิ่มเติม/ความเห็น สศต.

ปัจจุบันจำนวนร้านอาหารไทยที่ดำเนินกิจการภายในผับทั่วกรุงลอนดอนมีมากกว่า 20 แห่ง ซึ่งสะท้อนการแพร่หลายของอาหารไทยในผับและเป็นตัวอย่างหนึ่งของ Soft Power ไทยที่ประสบความสำเร็จและสามารถปรับตัวเข้ากับวิถีท้องถิ่นชาวสหราชอาณาจักรได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งไม่เพียงเป็นตัวช่วยสร้างความคุ้นเคยต่อรสชาติอาหารไทยแล้ว ยังเป็นกลยุทธ์ในการสื่อสารภาพลักษณ์ของประเทศไทยได้ดี ทั้งยังอาจจะส่งผลบวกต่อเนื่องไปยังอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและสินค้าไทยประเภทอื่นๆได้

สำหรับผู้สนใจเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในสหราชอาณาจักร การใช้โมเดลธุรกิจร้านอาหารไทยในผับถือเป็นโอกาสทางธุรกิจที่มีศักยภาพ ทั้งช่วยลดภาระค่าเช่าสถานที่และต้นทุนในการบริหารจัดการ จึงอาจจะเป็นอีกหนึ่งช่องทางที่เหมาะสมในการเริ่มต้นธุรกิจเพื่อทดสอบตลาดและสร้างฐานลูกค้า ก่อนจะต่อยอดไปสู่การขยายธุรกิจเต็มรูปแบบในอนาคตได้

สรุปโดย สศต. ลอนดอน

มีนาคม 2569