

## เรื่องควรรู้ก่อนเปิดร้านอาหารไทยในดูไบ

ธุรกิจ “ร้านอาหารไทย” เป็นธุรกิจยอดนิยมของคนไทยที่สนใจจะเปิดในต่างประเทศ ซึ่งหลายคนอาจคิดว่า



ธุรกิจดังกล่าวทำได้ไม่ยาก เพียงแค่มีฝีมือในการทำอาหารก็สามารถเปิดร้านได้ แต่ในความเป็นจริงแล้วธุรกิจการเปิดร้านอาหารนั้นมีขั้นตอนและระเบียบมากกว่านั้นพอสมควร การเปิดร้านอาหารในประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ โดยเฉพาะในเมืองดูไบซึ่งเป็นตลาดใหญ่ที่สุดของร้านอาหารไทยในประเทศนี้มีกฎระเบียบควบคุม เพื่อให้ร้านมีมาตรฐานความสะอาด คำนึงถึงผู้บริโภค รวมทั้งมีความปลอดภัย ดังนั้นการจะทำให้ร้านอาหารประสบความสำเร็จประกอบไปด้วยหลายปัจจัยที่ต้องนำมาพิจารณา

### (1) เลือกทำเลร้าน

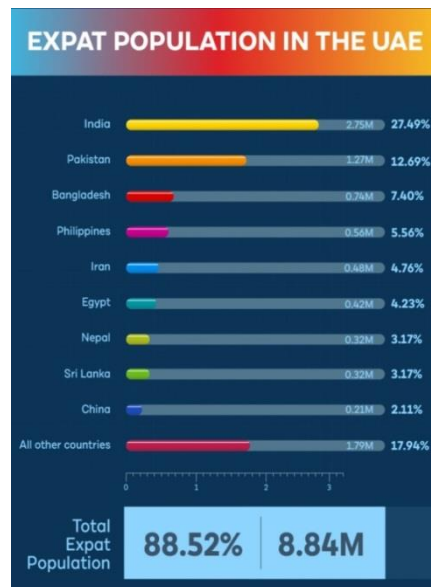
สถานที่ตั้งเป็นสิ่งแรกที่สำคัญที่สุดในการพิจารณาเปิดร้านอาหาร ควรสำรวจทำเลเป้าหมาย ประเมินกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย สำรวจมีอะไรอยู่ในพื้นที่ อาทิ อาคารสำนักงาน คอนโดมิเนียม โรงแรม สถานที่ราชการ สถานศึกษา โรงงาน และอื่นๆ เพื่อจะได้ประเมินว่าธุรกิจของเราที่จะไปเปิดร้านในพื้นที่นั้น มีความเหมาะสมและมีโอกาสประสบความสำเร็จ ตรงกลุ่มเป้าหมายหรือไม่ เพื่อสำรวจว่าลูกค้าในพื้นที่เป้าหมายมีลักษณะอย่างไร ทำอาชีพอะไร รายได้เป็นอย่างไร มีไลฟ์สไตล์การใช้ชีวิตอย่างไร กำลังซื้อของคนในพื้นที่เป้าหมาย มีคนพลุกพล่าน ใกล้ร้านอาหารอื่นๆ มีที่จอดรถสะดวก เป็นต้น

#### เชื้อชาติประชากร

กำหนดเป้าหมายผู้บริโภค เพราะประเทศนี้มีประชากรประมาณ 9.8 ล้านคน เป็นคนยูเออี 11.5% ที่เหลือเป็นชาวต่างชาติจาก 180 ประเทศ อาทิ อินเดีย ปากีสถาน บังคลาเทศ ฟิลิปปินส์ อิหร่าน และอียิปต์ เป็นต้น

คนอาหรับพื้นเมืองมีบ้านพักอยู่ทั่วไป อาทิ Jumeirah, Al Barsha, Mirdif และ Khawaneej

ชาวยุโรป และผู้มั่งคั่งระดับสูงอาศัยอยู่ในย่าน Arabian Ranches, Marina, Jumeirah และ Dubai Hill ซึ่งย่านดังกล่าวเป็นบ้านเดี่ยวหรืออพาร์ทเมนท์ที่ชาวต่างชาติเป็นเจ้าของได้



ย่านที่คนอินเดียอาศัยอยู่หนาแน่น คือ Karama, Burdubai, Al Nahda  
คนฟิลิปปินส์ซึ่งเป็นลูกค้ากลุ่มใหญ่ที่นิยมอาหารไทย นิยมเช่า อพาร์ทเมนต์ในย่าน Al Riqqa, Al Muraqqabat  
และย่าน Satwa

นักท่องเที่ยวมักจะเข้าพักที่โรงแรมระดับ 5 ดาวและเลือกสถานที่รับประทานอาหารที่หรูหรามากขึ้น เช่น  
Downtown Dubai, Marina, JLT และ JBR

ค่าเช่าพื้นที่ร้านในดูไบมีราคาแตกต่างกัน เช่น ในตึกสำนักงาน ในห้างสรรพสินค้าทั่วไป ค่าเช่า Food Court ใน  
ศูนย์การค้าขนาดพื้นที่ 460 ตารางฟุตปีละ ตารางฟุตละประมาณ 50.00\$US. ต่อเดือน 20,000 - 40,000 \$US. ทั้งนี้  
ราคาของค่าเช่าขึ้นอยู่กับบริเวณที่ตั้งของศูนย์การค้าต่างๆ สำหรับตัวอย่างค่าเช่าพื้นที่เดือนมกราคม 2565 มีดังนี้

Area SqFt.	Rent per year (US\$)	Location (Dubai)
409	8,197	International City
1,392	26,623	Dubai Investment Park
1,450	30,055	Al Karama
987	40,984	Jadaf
1,550	64,208	Al Barshar 1
1,000	73,770	Al Nahda 1
3,620	81,967	Villa for commercial -Al Wasl road
4,900	88,798	Villa for commercial - Jumeirah road
2,900	139,344	Safa park
4,355	220,130	Sheikh Zayed Road

Source: <https://www.propertyfinder.ae/en/commercial-rent/dubai/retail-spaces-for-rent.html>

<https://www.bayut.com/to-rent/shops/dubai/>

## (2) ขั้นตอนการขอยื่นขอจดทะเบียนพาณิชย์

ลำดับการเปิดร้านอาหารหลังจากที่เลือกทำเลร้านได้แล้ว จะต้องตรวจสอบกับเจ้าของสถานที่สำหรับการอนุญาตให้เปิดร้านอาหาร รวมทั้งหน่วยงานเทศบาลของเมืองดูไบ (Dubai Municipality, DM) ว่าอนุญาตให้บริเวณดังกล่าวเปิดร้านอาหารได้หรือไม่

การเปิดร้านอาหารจะต้องจดทะเบียนพาณิชย์ (Trade License) โดยสามารถยื่นขอจดจากหน่วยงานเศรษฐกิจ การพาณิชย์ (Department of Economic Development: DED), ขอใบรับรองเปิดร้านอาหารจาก Department of Tourism and Commerce Marketing (DTCM) และขอขึ้นทะเบียนธุรกิจอาหาร (Food License) จาก Dubai Municipality

ขั้นตอนการจดทะเบียนพาณิชย์ พอสรุปได้ ดังนี้

- 1) ระบุลักษณะของกิจการ: ว่าเป็นประเภทการค้า (Commercial)
- 2) ระบุกิจกรรมของบริษัทที่จะเปิดคือประกอบธุรกิจร้านอาหาร
- 3) ระบุสถานะทางกฎหมาย (legal status) ของธุรกิจที่จะเปิด เช่น บุคคลธรรมดา (natural person) หรือ นิติบุคคล (juristic person)
- 4) เลือกชื่อร้านและจดทะเบียนใช้ชื่อที่เลือก (เสนอ 5 ชื่อเพื่อให้ DED เลือก)
- 5) ยื่นคำขอจดทะเบียนโดยยื่นหนังสือสัญญาเช่าร้าน/เช่าพื้นที่ประกอบ

ทั้งนี้สามารถดำเนินการเองหรือจ้างมีบริษัทที่ปรึกษาธุรกิจซึ่งรับจดทะเบียนเปิดร้านอาหารซึ่งมีอยู่จำนวนมากในเมืองดูไบก็ได้

## (3) การขออนุญาตทำการค้าอาหาร (Food License) จาก Dubai Municipality

1. เมื่อจดทะเบียนพาณิชย์เรียบร้อยแล้วจะต้องขออนุญาตทำการค้าอาหาร ขั้นตอนนี้ค่อนข้างสำคัญและใช้เวลา เพราะจะต้องดำเนินการต่างๆ ตั้งแต่การก่อสร้างและการติดตั้งอุปกรณ์ภายในร้าน ให้เป็นไปตามระเบียบ Food Code ([www.al-halabi.com/Portals/0/PDF/Food\\_Code\\_English\\_1.pdf](http://www.al-halabi.com/Portals/0/PDF/Food_Code_English_1.pdf)) อาทิ ระบบระบายควัน ที่ตั้งเตา ตู้แช่ ตู้เย็น อุปกรณ์ทำอาหาร อุปกรณ์ดับเพลิง ห้องสุขา เจ้าหน้าที่จาก Dubai Municipality จะตรวจสอบก่อนอนุญาต



2. นำทะเบียนการค้าไปยื่นขอรับใบอนุญาตทำธุรกิจอาหาร (Food License) จาก Food Safety Department หน่วยงานของเทศบาลรัฐดูไบ (Dubai Municipality) เพื่อขออนุญาตการก่อสร้างและตกแต่งร้าน พร้อมแสดงพิมพ์เขียวหรือ blueprint ของร้านที่ระบุทางเข้า-ออกร้าน บริเวณที่เตรียมอาหาร เก็บอาหารและเครื่องปรุง อุปกรณ์ประกอบการปรุงอาหาร หน้าต่างและระบบถ่ายเทอากาศ บริเวณวางเครื่องล้างจานและอุปกรณ์

การก่อสร้างร้านอาหารในดูไบ มีระเบียบพอสรุปได้ ดังนี้

- พื้นที่ครัวจะต้องมีขนาด 300-380 ตารางฟุต หรือสัดส่วนร้อยละ 40 ของพื้นที่ร้านอาหารทั้งหมด
- จะต้องมีการระบายอากาศอย่างดี และมีปล่องระบายควันความสูงกว่าตึกด้านข้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร
- พื้น กำแพงและเพดานสามารถทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ดูดซับ และทนไฟ
- อ่างล้างจาน ผัก และเนื้อสัตว์ ต้องแยกกัน
- จะต้องมียุทธรณ์ที่เก็บอาหารและเครื่องปรุง
- ท่อระบายน้ำจะต้องห่างจากผนังไม่ต่ำกว่า 2 นิ้ว
- ติดตั้งระบบดับเพลิงพร้อมอุปกรณ์ตามมาตรฐาน UAE Fire and Life Safety Code of Practice เพื่อผ่านการรับรองจาก Civil Defense Department, Ministry of Interior บางกรณีร้านอาหารจะต้องยื่นขอใบอนุญาตขนถ่ายอาหาร และรถขนส่งอาหาร

#### ใบอนุญาตที่อาจต้องขอเพิ่ม

- ❖ ใบอนุญาตขายอาหารเนื้อหมู หากต้องการขายอาหารปรุงด้วยเนื้อหมู จะต้องขอใบอนุญาต Pork license ทั้งนี้ จะต้องแยกห้องครัวส่วนทำอาหารเนื้อหมูและอุปกรณ์ปรุงอาหารแยกออกจากครัวปรุงอาหารทั่วไป และต้องใช้พื้นที่กว้างกว่าครัวปกติ มีความยุ่งยากในการขอใบอนุญาต จึงมักมีแต่ร้านอาหารในโรงแรมเสิร์ฟเนื้อหมู
- ❖ ใบอนุญาตขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ Alcohol license เฉพาะร้านอาหารในโรงแรมสามารถเสิร์ฟแอลกอฮอล์ได้
- ❖ ใบอนุญาตเดลิเวอรี่ หากร้านต้องการบริการส่งอาหาร จะต้องมียุทธรณ์ใบอนุญาต Permit for delivery

#### (4) การขออนุญาตนำเข้าคนงานและขอวีซ่า

เมื่อได้รับใบอนุญาตเปิดกิจการแล้ว ผู้ขออนุญาต/เจ้าของกิจการนำใบจดทะเบียนพาณิชย์ยื่นขอโควตานำเข้าพ่อครัวและพนักงานซึ่งกำกับดูแลโดย Ministry Of Human Resources & Emiratization: MOHRE โดยมีตัวแทนหรือเอเจนต์เรียก TASHEEL (<https://eservices.mohre.gov.ae/tasheelweb>) นอกจากนี้ TASHEEL ตั้งอยู่ทั่วไปในย่านธุรกิจ และมีบริการครบวงจรรับเปิดธุรกิจร้านอาหารอีกด้วย ทั้งนี้จำนวนคนงานที่จะอนุญาตขึ้นอยู่กับขนาดของร้านและจำนวนที่นั่ง

ขั้นตอนยื่นขอวีซ่าอาศัยในประเทศ ทำบัตรประจำตัว และตรวจสุขภาพประกอบการขอวีซ่าของพนักงานดูแล โดย The General Directorates of Residency and Foreign Affairs Department หรือ Immigration มีเอเจนต์เรียก Amer247 Center (<https://amer247.com>) นอกจากนี้มีบริษัทที่ปรึกษาธุรกิจรับจดทะเบียนเปิดธุรกิจและร้านอาหาร พร้อมจัดหาผู้ร่วมลงทุนธุรกิจ

- ผู้ประกอบการจะต้องทำการยื่นสำเนาหนังสือเดินทางของคนงานทั้งหมดที่จะเข้าไปทำงานในร้าน แจ้งรายชื่อระบุตำแหน่งงาน พร้อมแนบหลักฐานการศึกษาตัวจริงที่ได้รับการรับรองเอกสารจากกระทรวงการต่างประเทศของไทยและรับรองจากสถานทูตสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ในไทย
- เมื่อได้รับอนุมัตินำเข้าคนงานจากกระทรวงแรงงานเรียบร้อยแล้ว นำเป็นหลักฐานไปยื่นที่กรมตรวจคนเข้าเมืองเพื่อขอให้ออกวีซ่าทำงานต่อไป (Employment Visa)
- เมื่อได้ Employment Visa จะต้องเตรียมหลักฐานต่างๆเช่น Employment visa, สัญญาการจ้างงาน และใบมอบอำนาจไปให้สถานทูต/สถานกงสุลไทย/สำนักงานแรงงาน รับรองเอกสาร) ก่อนที่จะรับรองเอกสารหน่วยงานไทยดังกล่าวจะไปดูตรวจดูสถานที่จริงพร้อมตรวจสอบการจ้างงาน และมีตำแหน่งงานจริงแล้วส่งกลับไปกระทรวงแรงงานไทยเพื่ออนุมัติและอนุญาตให้คนงานเดินทาง
- ในขั้นตอนนี้ต้องมีการระบุเงินเดือนคนงาน จะมีระเบียบตั้งเพดานเงินเดือนว่าจ้าง
- ในทางปฏิบัติส่วนใหญ่การจ้างงานรวมทั้งพ่อครัว พนักงานเสิร์ฟหรือตำแหน่งอื่นๆในอุตสาหกรรมโรงแรมและร้านอาหารในประเทศยูเออี ผู้ว่าจ้างจะจัดหาที่พัก อาหารพร้อมรถรับส่งลูกจ้างให้ เงินเดือนที่ระบุจึงเป็นเงินเดือนเต็ม (Basic salary) อีกรั้งไม่มีการหักภาษีรายได้
- หากทุกอย่างถูกต้องได้รับการอนุมัติ นายจ้างจะส่งสำเนาวีซ่า Employment Visa ไปให้ลูกจ้างเพื่อยื่นต่อกระทรวงแรงงานของไทยเพื่ออนุญาตให้เดินทางไปทำงานต่อไป
- เมื่อลูกจ้างเดินทางถึงยูเออี นายจ้างจะนำคนงานไปตรวจสุขภาพ หากผ่าน นายจ้างนำผลตรวจสุขภาพเป็นเอกสารประกอบไปยื่นกับกระทรวงแรงงานเพื่อออกสัญญาว่าจ้าง (Labour contract) บัตรทำงาน (Labour card) บัตรประจำตัวประชาชน (Emirates ID) เพื่อประทับวีซ่าประเภทพักอาศัย (Resident visa) อายุ 2 ปี ในหนังสือเดินทาง
- เนื่องจากต้องทำงานกับอาหารนายจ้างจะต้องนำคนงานไปตรวจสุขภาพอีกครั้งกับทางเทศบาล หากพบว่าคนงานมีโรคติดต่อร้ายแรง เช่น Virus b, virus c, HIV, TB จะถูกส่งกลับ
- ตามกฎหมายแรงงานยูเออี นายจ้างจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายนี้ รวมทั้งค่าธรรมเนียมการต่อวีซ่าและบัตรประจำตัวทำงานที่จะต้องต่ออายุทุก 2 ปี ส่วนค่าบัตรประกันสุขภาพจะต้องต่ออายุบัตรทุกปี
- ค่าใช้จ่ายการดำเนินการขอวีซ่า/บัตรอนุญาตทำงานข้างต้นมีค่าใช้จ่ายประมาณ 2,200 เหรียญสหรัฐฯ:คน
- นอกจากนี้ผู้ที่ทำงานในร้านอาหารจะต้องตรวจสุขภาพทุกปีที่สถานอนามัยของเทศบาลรัฐฯ โดยมีค่าใช้จ่ายประมาณ 100 เหรียญสหรัฐฯ และสำนักงานเทศบาลของรัฐฯจะมีสารวัตรอาหารออกตรวจสอบสภาพความสะอาดร้านอาหาร เครื่องปรุงอาหารที่หมดอายุ เป็นต้น ซึ่งหากพบว่าไม่ถูกต้องจะถูกตักเตือน หรืออาจสั่งปิดร้านได้

## (5) ค่าแรงและสวัสดิการ

รัฐบาลยูเออีไม่ได้กำหนดค่าแรงขั้นต่ำไว้ในกฎหมายแรงงาน แต่ระบุกว้างๆ ว่าเงินเดือนลูกจ้างจะต้องครอบคลุมความต้องการพื้นฐาน (Basic Needs) ส่งเสริมสุขภาวะความเป็นอยู่ของลูกจ้าง ทั้งนี้อัตราเงินเดือนลูกจ้างจะระบุไว้ชัดเจนในสัญญาจ้างงาน (Employment Contract) ที่ทำระหว่างลูกจ้าง นายจ้าง และกระทรวงแรงงาน รวมทั้งระบุสิทธิประโยชน์อื่นๆ ให้ลูกจ้าง โดยทั่วไปนายจ้างจะต้องเป็นผู้จัดหาที่พัก อาหาร พาหนะเดินทางไป-กลับระหว่างที่พักกับร้านอาหาร ตัวเครื่องบินไป-กลับ ประเทศทุก 2 ปี ให้กับลูกจ้างด้วย



ปัจจุบันคนงานจากไทยมีค่าจ้างสูง บางครั้งเป็นอุปสรรคต่อนายจ้างในต่างประเทศไม่สามารถจ้างแรงงานจากไทยได้

เงินเดือนสำหรับพ่อครัว (จากเอเชีย) ทั่วไปประมาณเดือนละ 900-2,500 เหรียญสหรัฐฯ แต่สำหรับพ่อครัวไทยมีอัตราการจ้างประมาณเดือนละ 1,500-3,500 เหรียญสหรัฐฯ พนักงานต้อนรับและพนักงานเสิร์ฟ (คนไทย) เดือนละ 800 เหรียญสหรัฐฯ ขึ้นไป ในขณะที่พนักงานเสิร์ฟจากฟิลิปปินส์ได้รับค่าจ้างเดือนละ 950 ดอลลาร์แอม (260 เหรียญสหรัฐฯ)

การจ่ายเงินเดือนนายจ้างจะต้องจ่ายผ่านบัญชีธนาคารของลูกจ้าง ตามระเบียบ Wages Protection System (WPS) ของกระทรวงแรงงานยูเออี นายจ้างจ่ายเงินเดือนล่าช้าได้แต่ไม่เกิน 14 วันจากวันที่กำหนดจ่ายในระบบ WPS

## (6) การจัดซื้อเครื่องปรุงอาหารไทย

มีบริษัทนำเข้าผัก ผลไม้ อาหารสดและเครื่องปรุงหลายแห่งในดูไบที่นำเข้าอาหารไทยโดยเฉพาะโดยนำเข้าผัก ผลไม้และอาหารสดทางอากาศสัปดาห์ละ 1-2 ครั้ง รวมทั้งในปัจจุบันมีบริษัทจีนปลูกผักสดประเภทคะน้า กวางตุ้ง คื่นช่าย ผักบุ้ง ถั่วงอก ในสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ และยังจำหน่ายเครื่องปรุงบางชนิด เช่น เต้าหู้ และเส้นใหญ่สด เป็นต้น และเนื่องจากสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์เป็นประเทศบนชายฝั่งทะเล ดูไบจึงมีอาหารทะเลสดอุดมสมบูรณ์จำหน่ายทั่วไปตามซูเปอร์มาร์เก็ต และในตลาดค้าส่งอาหารทะเล (Waterfront Market) ทั้งนี้ รายชื่อผู้นำเข้าเครื่องปรุงอาหารไทย ตามเอกสารแนบ

## (7) พฤติกรรมผู้บริโภค

ประชากรยูเออี (ปี 2564) รวมทั้งสิ้นประมาณ 9.9 ล้านคน ประกอบด้วยชาวต่างชาติประมาณ 8.4 ล้านคน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นผู้ใช้แรงงานจากอินเดีย ปากีสถาน บังคลาเทศ ศรีลังกา นอกจากนั้นเป็นชาวอาหรับจากประเทศอื่นที่เข้าไปทำงานเป็นลูกจ้างในหน่วยงานรัฐบาลและบริษัทเอกชน ชาวต่างชาติอื่นๆ ส่วนใหญ่เป็นชาวฟิลิปปินส์และชาวยุโรป เป็นต้น สัดส่วนของชาวอาหรับพื้นเมืองมีจำนวนประมาณ 1.5 ล้านคน

จากการสำรวจผู้บริโภคอาหารไทยในประเทศนี้ได้แก่



ร้าน Benjarong Dubai

- ชาวต่างชาติที่เคยเดินทางมาประเทศไทยรู้จักอาหารไทย และชาวเอเชียตะวันออกที่อาหารลักษณะใกล้เคียงกัน เช่น ฟิฟิลิปปินส์ มาเลเซีย สิงคโปร์ เป็นต้น

- ชาวอาหรับพื้นเมืองที่เคยเดินทางมาประเทศไทย ชาวอาหรับพื้นเมืองที่แต่งงานกับคนไทย/คนเอเชีย

- นักท่องเที่ยวจากยุโรป อเมริกา เอเชียตะวันออก

ร้านอาหารไทยในโรงแรมผู้บริโภคนิยม

ไปรับประทานกันเนื่องในโอกาสพิเศษหรือเป็นการเลี้ยงรับรองแขกนักธุรกิจ การรับประทานในหมู่เพื่อนฝูงนิยมตามร้านอาหารทั่วไป ส่วนกลุ่มผู้บริโภคใน Food Court นั้นเป็นกลุ่มแม่บ้าน หรือคนทำงานที่ต้องการความสะดวกเพื่อรับประทานอาหารมือเดียว

### เมนูอาหาร

ร้านอาหารควรจัดทำเมนูที่สะดวกต่อการเลือก ง่ายต่อการอ่าน พร้อมมีรูปภาพประกอบ ใช้ภาษาอังกฤษและอาระบิก อาหารที่เสิร์ฟควรให้เหมือนกับรูปภาพในเมนูตามที่ลูกค้าคาดหวัง

นอกจากต้มยำกุ้งและผัดไทยซึ่งเป็นอาหารยอดนิยมและรู้จักกันทั่วไปแล้ว อาหารอื่นๆที่ลูกค้าต่างชาติของร้านอาหารไทยในยูเออีนิยม พอสรรูปได้ดังนี้

1. ลูกค้าชาวอาหรับพื้นเมืองชอบอาหารทะเลปรุงแบบไม่เผ็ด อาหารทะเลย่าง นิยมอาหารรสออกเปรี้ยว
2. ลูกค้าชาวอินเดียนิยมอาหารรสจัด อาหารมังสะวิรัต เช่น แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด ผัดกระเพรา ส่วนใหญ่รับประทานอาหารปรุงด้วยเนื้อไก่ อาหารทะเล หากเป็นอินเดียฮินดูไม่รับประทานเนื้อวัว
3. ลูกค้าชาวยุโรปและชาวอาหรับอื่นๆนิยมอาหารรสไม่เผ็ดจัด เช่น ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ปลา/กุ้งเปรี้ยวหวาน และไก่สแต๊ะ เป็นต้น
4. ลูกค้าชาวฟิลิปปินส์นิยมอาหารประเภทเส้น เช่น ผัดไทย ผัดวุ้นเส้น และต้มยำ

### (8) ภาษี

ยูเออีเก็บภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT) ร้อยละ 5 ร้านอาหารไทยในโรงแรมจะคิดค่าบริการ (Service charge) และค่าภาษีเทศบาล 15-20% ร้านอาหารทั่วไปอาจมีคิดค่าบริการ 10% ส่วนร้านอาหารใน Food Court ไม่คิดค่าบริการ (Service charge)

นอกจากนี้รัฐบาลยูเออี มีแผนจะเริ่มเก็บภาษีเงินได้นิติบุคคล ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน 2566 ที่อัตรา 9% จากยอดกำไรที่เกินกว่า 375,000 ดอลลาร์สหรัฐ/ปี

## (9) เครื่องหมาย Thai SELECT

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศมีโครงการสนับสนุนธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ผ่านกิจกรรม



ส่งเสริมประชาสัมพันธ์เครื่องหมาย Thai SELECT ซึ่งเป็นตราสัญลักษณ์ของกระทรวงพาณิชย์ที่มอบให้กับร้านอาหารไทยในต่างประเทศที่ผ่านมาตรฐานที่กำหนดไว้ โดยรัฐบาลมีความเห็นว่าร้านอาหารไทยเป็นช่องทางสำคัญ ในการส่งออกสินค้าอาหารส่วนประกอบและวัตถุดิบในการประกอบอาหาร โดยได้ดำเนินการสนับสนุนการพัฒนาและส่งเสริมร้านอาหารไทยในต่างประเทศอย่างต่อเนื่อง

ในภูมิภาคตะวันออกกลาง สำนักส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ (สคต.) จำนวน 6 แห่ง ได้ร่วมกันจัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์ร้านอาหารไทยที่ได้รับตรา Thai SELECT ผ่านช่อง Social Media (Facebook, Instagram และ Twitter) และ สคต. ณ เมืองคูไบ จัดกิจกรรมส่งเสริมการขายร่วมกับร้านอาหาร Thai SELECT ในยูเออี เพื่อสนับสนุนการฟื้นตัวของธุรกิจร้านอาหารไทยในยูเออีที่ได้รับผลกระทบจากการแพร่ระบาดของโควิด-19 นอกจากนี้ยังได้จัดทำกิจกรรมประชาสัมพันธ์ตรา Thai SELECT และร้านอาหารที่ได้รับตรา Thai SELECT ในโอกาสอื่นๆ อาทิ ในระหว่างการแข่งขันงานแสดงสินค้า Gulfood ซึ่งเป็นงานแสดงสินค้าอาหารที่ใหญ่ที่สุดในภูมิภาคตะวันออกกลางและแอฟริกา ที่จัดขึ้น ณ เมืองคูไบ และในงาน World Expo 2020 ระหว่างวันที่ 17-19 มีนาคม 2565 เป็นต้น

ในยูเออีและประเทศกลุ่มอ่าวอาหรับ GCC ในเขตคูแลของ สคต.คูไบ มีร้านอาหารไทยที่ได้รับเครื่องหมาย Thai SELECT รวมทั้งสิ้น 22 ร้าน อยู่ในยูเออี 16 ร้าน ประเทศบาห์เรน 4 ร้าน และประเทศคูเวต 2 ร้าน

### ค่าใช้จ่ายในการเปิดร้านอาหารในสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์

บริษัทที่ปรึกษาธุรกิจและให้บริการเปิดธุรกิจในยูเออีได้ประมาณการค่าใช้จ่ายการเปิดร้านอาหารแบบครบวงจรไว้ที่ประมาณ 350,000 เหรียญสหรัฐฯ ร้านอาหารขนาดเล็กประมาณ 200,000 เหรียญสหรัฐฯ และร้านอาหารที่ไม่มีหน้าร้านประเภท Ghost Kitchen /Virtual Kitchen ประมาณ 50,000 เหรียญสหรัฐฯ ซึ่งกลุ่มหลังสุดเป็นโมเดลธุรกิจร้านอาหารที่มีแต่ครัว ไม่มีหน้าร้านให้ลูกค้านั่ง เป็นการปรุงอาหารภายในร้าน เพื่อรับออเดอร์จัดส่งอาหารผ่านแอปพลิเคชันเดลิเวอรี่ต่างๆ เช่น Talabat, Zomato และ Deliveroo เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อมุ่งตอบโจทย์พฤติกรรมผู้บริโภคที่นิยมสั่งอาหารมากินเอง (Food Delivery) มากขึ้น ตั้งแต่มีการแพร่ระบาดของโควิด-19



**(10) ข้อเสนอแนะ**

1. การทำอาหารไทยต้องคำนึงถึงรสมีือ พยายามปรุงให้เป็นรสไทยแท้ให้มากที่สุด เพราะลูกค้าชาว Emirati ส่วนใหญ่เดินทางไปประเทศไทยปีละหลายครั้งจึงคุ้นเคยรสชาติอาหารไทยเป็นอย่างดี
2. การจัดการด้านบุคลากรเป็นหัวใจที่สำคัญของธุรกิจร้านอาหารในต่างประเทศ โดยเฉพาะพ่อครัว/แม่ครัวที่มีส่วนสำคัญต่อรสชาติและคุณภาพของอาหารที่จำเป็นต้องรักษาให้มีความสม่ำเสมอ ร้านอาหารในดูไบบางร้านกำหนดสูตรปรุงอาหารจากครัวกลางซึ่งนอกจากจะควบคุมต้นทุนได้แล้วยังทำให้ได้รสชาติอาหารที่คงที่ ไม่ผิดเพี้ยน
- 3 . หัวใจสำคัญประการหนึ่งของร้านอาหารปัจจุบันคืออาหารเดลิเวอรี่ นอกจากความสะดวกและรสชาติอาหารที่อร่อยแล้ว การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์จะต้องถูกต้องเป็นไปตามระเบียบของ Dubai Municipality ในเรื่องข้อกำหนดของ Food Contact ความสวยงามสะอาดตาของบรรจุภัณฑ์เป็นสิ่งที่ควรออกแบบถือเป็นการดึงดูดใจให้ผู้บริโภคสนใจ ทั้งยังสร้างความประทับใจได้ง่าย รวมถึงแสดงออกตัวตนของทางร้านได้อีกด้วย
4. การลงทุนกับการทำ social media เป็นช่องทางที่ช่วยสร้างการรับรู้ได้อย่างมากสำหรับธุรกิจร้านอาหารโดยในยูเออีนิยมใช้ Instagram และ Twitter เป็นหลัก

\*\*\*\*\*

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองดูไบ

เมษายน 2565

ประมาณการค่าใช้จ่าย	US\$	หมายเหตุ
• ค่าเช่าร้านแล้วแต่ขนาดพื้นที่และทำเล (Rent)	40,000 ++	
• ค่าจดทะเบียนพาณิชย์ (Trade License) และ ค่าขออนุญาตทำการค้าอาหาร (Food License)	6,550	
• ค่าธรรมเนียมอนุญาตต่างๆ (Permissions) เช่น Fitout, ติดตั้งแก๊ส ค่าตรวจและทดสอบระบบดับเพลิง (Fire fighting test certificate)	5,000	
• ค่าธรรมเนียมสำหรับหุ้นส่วนยูเออี (Sponsor fees)	5,500-7,000	ร้านในเขต Free Zone ชาวต่างชาติเป็นเจ้าของ ได้100% ไม่ต้องเสียส่วนนี้
• ค่าวีซ่าพนักงาน (Staff visas)	2,200	ต่อคน
• ค่าฝึกอบรมพนักงานเกี่ยวกับความสะอาดด้านอาหารกับ Dubai Municipality (Staff training)	370	ต่อคน
• ค่าบัตรสุขภาพพนักงาน (Occupational health cards)	60	ต่อคน
• ค่าซอฟต์แวร์ระบบบัญชี (Accounting software)	20,000	
• ค่าระบบบริหารจัดการร้านอาหาร (EPOS)	280	
• ค่าประกันต่างๆ (Insurance)	5,000-10,000	
• อุปกรณ์ เครื่องใช้ในครัว	50,000	
• เฟอร์นิเจอร์ร้าน เก้าอี้ โต๊ะ	80,000	
• ค่าจัดทำเว็บไซต์ และทำตลาดออนไลน์	1,600-4,000	
• เงินทุนหมุนเวียน (Working capital)	50,000	

List of Thai Food importers & Supermarkets in UAE.

Company	Name	Position	Tel.	Mobile	Email	Products
1004 Gourmet	Mr. Dong Chul Shin	Chairman	+9714882 9882	+97154 5847741	info@1004gourmet.com	Korea Thai and Asian food Trading & Supermarket
Thailand Foodstuff	K. Poom	Owner		+97152 6339593		Thai Foodstuff, fresh vegetable
Chalee Foodstuff	K.Chalee	Owner		+97150 2440749		Thai Foodstuff, fresh vegetable
Green House Foodstuff Trading LLC			+97148170000		customerservice@greenhouseuae.com	Hotel supply Foodstuff trading
Thai Smile Foodstuff Trading	Mr.Phakkhathep Phakakat	General Manager	+97143284450		thaismiledubai@gmail.com	Thai Foodstuff, fresh vegetable
Modhvia General Trading (L.L.C.)	Mr. Bob	Managing Director	+97148856216		sales@mof-dubai.com	Thai & Oriental Food Specialist
Hong Kong Star Foodstuff Trading	Mr. Tsz Yeung Ng (Colin)	Development Manager	+97143262005	+971529 066948	dubaihk@sia.com	Fresh vegetable
WeMart Hypermarket	Mr.Jimmy Mr. Long Chen	Manager Purchasing	+97145518068	+97155 9969888	sc@wenchao.ae	Asian Gourmet Supermarket