



สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโทรอนโต  
 ข่าวเด่นประจำสัปดาห์  
 ระหว่างวันที่ 21 มิถุนายน - 1 กรกฎาคม 2565

**วัตถุดิบท้องถิ่น สิ่งจำเป็นสำหรับร้านอาหารในแคนาดาท่ามกลางปัญหาห่วงโซ่อุปทาน**



ให้ร้านอาหารได้ติดต่อกับผู้ที่เป็นคนปลูกโดยตรง เห็นที่มาของวัตถุดิบ และช่วยให้การวางแผนเมนูและวัตถุดิบเป็นไปได้ง่ายขึ้น

การหันมามองหาแหล่งวัตถุดิบใหม่ทำให้อาหารได้ค้นพบซัพพลายเออร์ในพื้นที่มากขึ้นและได้สร้างความสัมพันธ์ใหม่ที่อาจไม่เกิดขึ้นหากไม่มีปัญหาเรื่องห่วงโซ่อุปทาน และบางครั้งปัญหาห่วงโซ่อุปทานสามารถเกิดขึ้นได้อย่างกะทันหัน การสื่อสารและการพัฒนาระดับความไว้วางใจกับซัพพลายเออร์จึงได้ช่วยบรรเทาปัญหาเหล่านั้น

การระบาดของโควิด-19 ส่งผลกระทบต่อหลากหลายธุรกิจ และหนึ่งในอุตสาหกรรมที่ถูกกระทบรุนแรงที่สุดคือธุรกิจร้านอาหารซึ่งได้ปิดตัวลงเกือบ 10,000 แห่งในแคนาดา หลายร้านต้องเปลี่ยนวิธีดำเนินธุรกิจเพื่อความอยู่รอด โดยหลังจากผ่านพ้นช่วงที่เลวร้ายที่สุดของวิกฤติการณ์นี้และร้านต่างๆ ได้เปิดรับลูกค้าเข้าร้านอีกครั้ง อุปสรรคใหม่ที่อุตสาหกรรมอาหารกำลังเผชิญคือปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบอาหารซึ่งสืบเนื่องมาจากห่วงโซ่อุปทาน (supply chain) ที่ยังคงไม่ฟื้นตัวเต็มที่



โดยรายงานปี 2022 พบว่าการหยุดชะงักของห่วงโซ่อุปทาน การขนส่งวัตถุดิบได้ส่งผลกระทบต่อ 96% ของร้านอาหารในแคนาดา ทำให้การจัดหาและวางแผนวัตถุดิบเป็นไปได้ยาก ร้านอาหารหลายแห่งจึงมีปัญหาค่าขาดแคลนวัตถุดิบและมีการปรับขึ้นราคาในเมนูโดยเฉลี่ย 5.3% เพื่อสะท้อนกับค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ในขณะที่เดียวกันบางร้านได้ใช้โอกาสนี้เพื่อหาและสร้างความสัมพันธ์กับซัพพลายเออร์ใหม่ๆ ที่อยู่ในพื้นที่เพื่อให้การเข้าถึงแหล่งวัตถุดิบมีความแน่นอนแม้ราคาจะสูงกว่า โดยผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นนั้นมักจะมีราคาแพงกว่าของต่างประเทศเล็กน้อย ซึ่งถึงแม้ว่าร้านอาหารอาจไม่สามารถซื้อวัตถุดิบได้ในปริมาณหรือราคาที่เท่าเดิมได้ แต่นี่ถือเป็นอีกทางเลือกที่ร้านอาหารยอมแลกเพื่อให้ได้รับวัตถุดิบที่สม่ำเสมอและแก้ปัญหาการขาดแคลน ยิ่งไปกว่านั้น การซื้อวัตถุดิบจากซัพพลายเออร์ท้องถิ่นทำ

การหันมาใช้วัตถุดิบท้องถิ่นทำให้อาหารต้องพยายามใช้ผลผลิตตามฤดูกาลที่มีอยู่มากในช่วงเวลาและพื้นที่นั้นให้เกิดประโยชน์สูงสุด และใช้วัตถุดิบเหล่านั้นมาทดแทนหรือรังสรรค์เมนูใหม่ๆ ขึ้นมา ซึ่งวัตถุดิบที่หาได้ตามฤดูกาลจะเป็นตัวกำหนดสิ่งที่อยู่ในเมนู โดยการใช้ผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นคุณภาพดีสามารถทำให้ผู้รับประทานอาหารเข้าใจและยอมรับกับการขึ้นราคาเมนูอาหารมากขึ้น โดยเฉพาะเมื่อวัตถุดิบเหล่านั้นมีเรื่องราวเบื้องหลังก่อนที่จะถูกต่อเติมเสริมแต่งออกมาเป็นอาหารหนึ่งจาน

**ความคิดเห็นสำนักงาน**

เนื่องจากผลกระทบที่ตามมาของโควิด-19 ร้านอาหารหลายแห่งในหลายประเทศรวมถึงแคนาดาต้องหันมาพึ่งพาผู้ผลิตที่อยู่ภายใน

- นโยบายภาครัฐ    
  เศรษฐกิจการลงทุน    
  แนวโน้มการตลาด    
  รายงานสินค้าและบริการ    
  อื่นๆ

พื้นที่มากขึ้นเพื่อเป็นแหล่งวัตถุดิบที่มีความมั่นคงเมื่อไม่สามารถพึ่งการขนส่งจากสถานที่ห่างไกลได้ในภาวะเช่นนี้ โดยธุรกิจร้านอาหารอาจจำเป็นต้องคิดค้นและสร้างสรรค์เมนูใหม่ๆ มากขึ้นเพื่อรองรับวัตถุดิบที่แตกต่างกันในแต่ละฤดูกาล การหันมาใช้แหล่งวัตถุดิบในพื้นที่นี้ถือเป็นทางออกที่ทำให้ร้านอาหารในแคนาดาบางส่วนนั้นสามารถประกอบธุรกิจเอาไว้ได้ในช่วงที่วัตถุดิบนั้นหาได้ยาก ทั้งนี้ ผู้ประกอบการไทยทั้งในหรือนอกแคนาดาที่ทำธุรกิจเกี่ยวกับอาหารสามารถนำกลยุทธ์นี้ไปปรับใช้ให้เป็นประโยชน์ในการแก้ปัญหาประเภทเดียวกัน โดยผู้ประกอบการสามารถปรับใช้แนวทางการเล่าเรื่องและบอกที่มาของวัตถุดิบที่ใช้เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างความแปลกใหม่ให้กับร้านของตน

แหล่งที่มา: The Globe and Mail, The New York Times, Daily Hive

โปรดติดตามความเคลื่อนไหวในการค้าระหว่างประเทศผ่านช่องทางต่างๆ ของกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ [www.ditp.go.th](http://www.ditp.go.th) และ [www.thaitrade.com](http://www.thaitrade.com) หรือโทรปรึกษาเรื่องการการค้าระหว่างประเทศที่กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ โทร. 1169 (หากโทรจากต่างประเทศ โปรดติดต่อที่ โทร. +66 2792 6900)

- นโยบายภาครัฐ     เศรษฐกิจการลงทุน     แนวโน้มการตลาด     รายงานสินค้าและบริการ     อื่นๆ

Call Center 1169  
[www.ditp.go.th](http://www.ditp.go.th)  
[www.thaitrade.com](http://www.thaitrade.com)

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ  
563 ถนนนนทบุรี ตำบลบางกระบือ อำเภอเมือง  
จังหวัดนนทบุรี 11000

Thai Trade Centre - TORONTO  
31 Gloucester Street,  
Toronto, ON M4Y 1L8  
CANADA

Tel: +1 416 921 5400  
Fax: +1 416 921 7545  
Email: [toronto@thaitrade.ca](mailto:toronto@thaitrade.ca)