



วันที่ 30 ตุลาคม - 5 พฤศจิกายน 2566

ธุรกิจร้านอาหารในอินเดียขยายตัวมากขึ้น



ที่มา Indialocalfood.com

ปัจจุบันนี้ธุรกิจร้านอาหารในอินเดียมีการเติบโตอย่างรวดเร็ว คาดการณ์ว่าภายในปี 2571 ตลาดจะมีมูลค่า 79,650 ล้านดอลลาร์สหรัฐ จากที่มีมูลค่า 41,100 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในปี 2565 โดยภายในสิ้นปี 2566 จะมีการเปิดบริการหรือการเพิ่มสาขาของร้านอาหารจำนวนมากในหลายพื้นที่ทั้งในเมืองใหญ่ เมืองระดับ 2 และระดับ 3 เช่น MMG Group ผู้รับสิทธิ์แฟรนไชส์หลักของ McDonald's วางแผนที่จะเปิดสาขาใหม่ 18 แห่งในหลายพื้นที่ เช่น เดลี โกลกาตา ปัญจาบ हरยาणा หิมาจัลประเทศ อุตตรประเทศ เป็นต้น ร้านอาหารขนาดใหญ่ เจ้าของ Farzi Café, Masala Library และ Bo Tai จะเปิดตัวร้าน (cloud kitchen) จำนวน 30 แห่งและร้านอาหารใหม่ในรัฐมัธยประเทศ รัฐทมิฬนาฑู และรัฐโอริสสา นอกจากนี้ Investment Information and credit Rating Agency of India Limited: ICRA คาดการณ์ว่าในปี 2566 ธุรกิจร้านอาหารบริการด่วนในอินเดียมีแนวโน้มเติบโต ร้อยละ 20 – 25 โดยมีการเพิ่มขึ้นของร้านอาหารรายใหญ่ๆ ระหว่างปีงบประมาณ 2566 - 2568 ประมาณ 2,300 แห่ง ด้วยเงินลงทุน ประมาณ 5,800 ล้านบาท ซึ่งไม่รวมเงินลงทุนสำหรับการปรับปรุงร้านอาหาร โดยคิดเป็นมูลค่าสองเท่าของการลงทุนก่อนโควิด

การเปิดร้านอาหารในเมืองระดับ 2 ของอินเดียได้รับความสนใจจากนักลงทุนมากขึ้น จากปัจจัยบวกหลายด้าน เช่น การใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น สถานการณ์การมีจำนวนจำกัด ค่าเช่าสถานที่มีราคาต่ำกว่าในเมืองใหญ่ ซึ่งอาจจะต่ำกว่าถึงร้อยละ 50 ธุรกิจเกิดขึ้นใหม่ที่เพิ่มมากขึ้น รวมถึงความพยายามของผู้คนในเมืองระดับ 2 ที่ต้องการสร้างธุรกิจให้ประสบความสำเร็จก็เป็นอีกหนึ่งปัจจัยสำคัญ เป็นต้น

การทำธุรกิจร้านอาหารของอินเดียได้มีการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ร้านอาหารรายใหญ่หลายร้านมีบริการแบบจัดส่งด่วน (Quick service restaurant) การสั่งอาหารออนไลน์เพิ่มมากขึ้น ร้านอาหารแบบไม่มีหน้าร้านมีจำนวนเพิ่มมากขึ้น การประยุกต์อาหารท้องถิ่นและอาหารต่างชาติเข้าด้วยกันเพื่อสร้างความแตกต่างและจุดเด่นของร้าน การนำเสนออาหารที่หลากหลายตามกลุ่มผู้บริโภค เช่น อาหารมังสวิรัต อาหารเพื่อสุขภาพ อาหารจำกัดปริมาณน้ำตาล เป็นต้น นอกจากนี้ การนำเสนอของกลุ่มผู้ทรงอิทธิพลในสื่อออนไลน์ที่มีการทดลองอาหารและถ่ายทอดบรรยากาศภายในร้านอาหารก็มีผลต่อธุรกิจร้านอาหารในปัจจุบันด้วยเช่นกัน

สำหรับผู้ประกอบการไทยที่สนใจทำธุรกิจร้านอาหารในอินเดีย อาจลองศึกษาแนวทางการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในอินเดีย ซึ่งจะต้องมีการขออนุญาตจากหลายหน่วยงานต่างๆ โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. จดทะเบียนการธุรกิจค้า (business entity) กับกระทรวงกิจการองค์กร (Ministry of Corporate Affairs: MCA) ซึ่งมีทั้งในรูปแบบคนเดียว (One Person Company: OPC) ห้างหุ้นส่วนจำกัด (Limited Liability Partnership: LLP) และบริษัทจำกัด (Private Ltd.) https://www.mca.gov.in/MinistryV2/incorporation_company.html

2. ขอบใบอนุญาตความปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร (FSSAI License) จากหน่วยงานด้านความปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร (The Food Safety and Standards Authority of India) <https://foscos.fssai.gov.in>

3. จดทะเบียนพระราชบัญญัติร้านค้าและสถานประกอบการ (Shop and Establishment Act Registration) กับกรมแรงงานของรัฐที่ต้องการเปิดร้านอาหาร

4. ขอบใบอนุญาตประกอบธุรกิจ (Business License) จากหน่วยงาน Municipal corporation และจะต้องมีการต่ออายุทุกปี และใบรับรองการไม่คัดค้านในการเปิดร้านอาหาร (No Objection Certificate: NOC) จากเพื่อนบ้าน 3 ราย และหน่วยงานดับเพลิง (Fire department)

5. ขอบใบอนุญาตเปิดสถานที่รับประทานอาหาร (Eating House License) จากสำนักงานตำรวจในเมืองที่ต้องการเปิดร้านอาหาร (Licensing Police Commissioner)

6. การลงทะเบียนเสียภาษี (Good and Services Tax: GST Registration) <https://reg.gst.gov.in/registration>

7. การจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า (Trademark Registration) กับสำนักงานควบคุมสิทธิบัตรการออกแบบ และเครื่องหมายการค้า (Office of the controller general of patents, designs and trade marks) กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมและการค้าระหว่างประเทศ ซึ่งการจดนี้ไม่ได้มีการบังคับจากรัฐบาลอินเดีย แต่จะช่วยป้องกันการเลียนแบบชื่อหรือเครื่องหมายการค้า <https://ipindia.gov.in/>

นอกจากเอกสารตามข้อ 1 – 7 แล้วอาจจะมีเอกสารที่ต้องขอเพิ่มเติมขึ้นอยู่กับธุรกิจที่จะดำเนิน เช่น กรณีในร้านอาหารมีการขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ จะต้องมีการขออนุญาตขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เป็นต้น

ที่มาข้อมูล

1. The Times of India: 'The restaurant industry in 2023: A look ahead'
2. The Times of India: 'What are the latest trends in Indian cuisine: Fusion and innovation in restaurants'
3. The Economic Times: ICRA projects 20-25% growth for India's quick service restaurant industry in FY24
4. Kinara capital: 7 Evolving Trends that are Revamping the Restaurant Industry
5. Cleartax: How to start a restaurant business in India
6. Indian Retailer: Why it is right time to expand to tier 2 cities for restaurants,
7. For QSR chains, tier-2 cities are most promising and also most underestimated, ET Hospitality World
8. Indialocalfood: Restaurant Industry in India