

คำถาม : อยากทราบข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับการเปิดร้านอาหารไทยในรัสเซีย

คำตอบ : รัสเซียเป็นตลาดใหม่ที่น่าสนใจสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารไทย เนื่องจากอาหารไทยมีรสชาติอร่อยและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งขณะนี้ได้รับความนิยมมากขึ้นในรัสเซีย ขณะนี้ปัจจุบันยังมีร้านอาหารไทยเปิดให้บริการในรัสเซียเพียง 6 ร้านเท่านั้น ซึ่งทั้งหมดตั้งอยู่ในกรุงมอสโก ประกอบกับในช่วงหลายปีที่ผ่านมาเศรษฐกิจรัสเซียมีแนวโน้มเติบโตดี ทำให้ชาวรัสเซียมีฐานะดีขึ้น จึงนิยมออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านบ่อยครั้ง สนับสนุนให้ธุรกิจร้านอาหารรวมทั้งร้านอาหารไทยในรัสเซียเติบโตอย่างรวดเร็ว และเป็นหนึ่งในธุรกิจที่ได้รับความสนใจจากนักลงทุนไทย สำหรับข้อมูลธุรกิจร้านอาหารในรัสเซียที่ควรทราบเบื้องต้น มีดังนี้

1. **ทำเลที่ตั้ง** ผู้ประกอบการควรเลือกเปิดร้านอาหารไทยในพื้นที่ที่ประชากรมีกำลังซื้อค่อนข้างสูง เช่น ที่กรุงมอสโก เมืองหลวงของรัสเซีย หรือเมืองที่มีนักท่องเที่ยวมาก เช่น เมืองเซนต์ปีเตอส์เบิร์ก ซึ่งเป็นเมืองท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมที่สำคัญของประเทศ เป็นต้น

2. **ค่าใช้จ่าย** การเปิดร้านอาหารในรัสเซีย มีค่าใช้จ่ายที่สำคัญ ได้แก่

ประเภทของค่าใช้จ่าย	ประมาณการค่าใช้จ่ายเบื้องต้น
เงินลงทุนขั้นต่ำ	800 ดอลลาร์สหรัฐ/ตารางเมตร
ค่าเช่าพื้นที่ร้านขั้นต่ำ	15 ดอลลาร์สหรัฐ/ตารางเมตร/เดือน
ค่าธรรมเนียม ค่าใช้จ่ายในการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า และการขอใบอนุญาตต่าง ๆ	3,000-4,000 ดอลลาร์สหรัฐ
ค่าจ้างพ่อครัว/แม่ครัว	1,500 ดอลลาร์สหรัฐ/เดือน

3. **กฎระเบียบสำคัญเกี่ยวกับการเปิดร้านอาหารในรัสเซีย**

• **การจดทะเบียนจัดตั้งกิจการ** ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องจดทะเบียนจัดตั้งกิจการกับสภาหอการค้าและอุตสาหกรรมของรัสเซีย ในเมืองที่ต้องการจะเข้าไปเปิดร้านอาหาร โดยผู้ประกอบการสามารถลงทุนในกิจการร้านอาหารในรัสเซียได้ทั้ง 100% แต่ในกรณีที่ประสงค์จะดำเนินธุรกิจในลักษณะการจัดตั้งบริษัทร่วมทุน จะต้องจดทะเบียนเพื่อขออนุญาตประกอบกิจการต่อกระทรวงการคลังของรัสเซียเพิ่มเติมอีกหน่วยงานหนึ่งด้วย

• **การจดทะเบียนร้านอาหาร** ผู้ประกอบการต้องขอจดทะเบียนการเปิดร้านอาหารกับกระทรวงสาธารณสุขของรัสเซีย โดยมีเอกสารสำคัญที่ต้องยื่นเพื่อประกอบการพิจารณา ได้แก่ หนังสือรับรองด้านสุขอนามัยและการป้องกันโรคระบาด ซึ่งออกโดยศูนย์ควบคุมสุขอนามัยและโรคระบาด สังกัดกระทรวงสาธารณสุขของรัสเซีย พร้อมด้วยหนังสือรับรองการตรวจสุขภาพของพ่อครัว/แม่ครัว และบริกร (จะต้องตรวจสุขภาพซ้ำทุก 4 เดือน) นอกจากนี้ ผู้ประกอบการจะต้องกำหนดวันกำจัดสิ่งปฏิกูลและวันทำความสะอาดร้าน (โดยปกติจะทำเดือนละ 1 ครั้ง) รวมทั้งการกำจัดแมลงในห้องอาหาร ซึ่งหน่วยงานควบคุมและกำจัดโรคแมลง สังกัดกระทรวงสาธารณสุขของรัสเซีย จะเป็นผู้รับผิดชอบในการให้บริการกำจัดแมลง ทั้งนี้ ศูนย์ควบคุมสุขอนามัยและโรคระบาดของรัสเซียจะใช้เวลาราว 2 เดือน ในการพิจารณาเพื่อออกหนังสือรับรองด้านสุขอนามัยและการป้องกันโรคระบาด และต้องต่ออายุทุก 1 ปี

- **การนำเข้าพ่อครัว/แม่ครัวไทย** การนำเข้าพ่อครัว/แม่ครัวจากไทยจะต้องยื่นขอใบอนุญาตทำงาน (Work Permit) ของพ่อครัว/แม่ครัว ต่อกรมแรงงานและการจ้างงานของรัสเซีย และขอใบอนุญาตเดินทางเข้าประเทศจากหน่วยงานด้าน Immigration Services ของรัสเซีย ซึ่งจะใช้เวลาค่อนข้างนานราว 5 เดือน ในการพิจารณาและอนุมัติ

- **ระเบียบของสถานที่ตั้ง** ผู้ประกอบการสามารถเปิดร้านอาหารในอาคารที่ใช้เป็นที่พักอาศัย หรืออาคารสำนักงานได้ แต่ไม่อนุญาตให้จัดตั้งในชั้นเดียวกับชั้นที่พักอาศัย นอกจากนี้ ทางการรัสเซียยังกำหนดให้ร้านอาหารต้องแบ่งพื้นที่ออกเป็น 2 ส่วน ในสัดส่วน 1 ต่อ 5 โดย ส่วนที่ 1 เป็นพื้นที่สำหรับลูกค้า และส่วนที่ 2 เป็นพื้นที่ประกอบอาหาร รวมถึงห้องเก็บรักษาอาหาร และพื้นที่สำหรับทำความสะอาดสิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ

4. **รสนิยมการบริโภค** ชาวรัสเซียนิยมบริโภคอาหารที่มีรสชาติไม่เลี่ยนและไม่เผ็ดจัดนัก สำหรับอาหารไทยที่ชาวรัสเซียชื่นชอบเป็นพิเศษ คือ ต้มยำกุ้ง ต้มข่าไก่ ผัดเปรี้ยวหวาน และผัดไทยกุ้งสด เป็นต้น ทั้งนี้ รัสเซียให้ความสำคัญกับการคุ้มครองผู้บริโภคค่อนข้างมาก โดยการทำอาหารแต่ละจานต้องมีมาตรฐานเดียวกัน อาทิ กำหนดให้ต้มยำกุ้ง 1 ชาม ต้องใส่กุ้งกี่กรัม ใส่เห็ดกี่กรัม เป็นต้น เพื่อไม่ให้ร้านค้าเอาเปรียบผู้บริโภค

สำหรับการตกแต่งร้านอาหารไทยในรัสเซีย และการให้บริการควรสะท้อนถึงวัฒนธรรมและความเป็นไทย ซึ่งจะทำให้ร้านอาหารไทยมีความโดดเด่น แตกต่างจากร้านอาหารของชาติอื่น ๆ เพื่อดึงดูดลูกค้าให้เข้ามารับประทานอาหารไทยเพิ่มขึ้นอีกทางหนึ่งด้วย

ส่วนเศรษฐกิจต่างประเทศ ฝ่ายวิชาการ

เมษายน 2549