

คำถาม : อยากทราบข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับการเปิดร้านอาหารไทยในอิสราเอล

คำตอบ : อิสราเอลเป็นตลาดใหม่ที่ขึ้นชอบรสชาติอาหารไทย ดังนั้น จึงเป็นโอกาสดีของผู้ประกอบการชาวไทยที่จะเข้าไปเปิดร้านอาหารไทยในอิสราเอล เพื่อให้ผู้บริโภคได้ลิ้มลองอาหารไทยที่มีรสชาติแบบไทยแท้ ซึ่งน่าจะเป็นข้อได้เปรียบในการดึงดูดลูกค้า แม้ว่าปัจจุบันมีร้านอาหารไทยในอิสราเอลมากถึง 21 ร้าน แบ่งเป็นร้านอาหารเต็มรูปแบบจำนวน 20 ร้าน และร้านอาหารจานด่วน 1 ร้าน แต่ร้านอาหารไทยทั้งหมดนี้เป็นของชาวอิสราเอล

สำหรับข้อมูลธุรกิจร้านอาหารในอิสราเอลที่ควรทราบในเบื้องต้น มีดังนี้

1. **ค่าใช้จ่าย** การเปิดร้านอาหารในอิสราเอล มีค่าใช้จ่ายที่สำคัญ อาทิ

ประเภทของค่าใช้จ่าย	ประมาณการเบื้องต้น
เงินลงทุนขั้นต่ำสำหรับร้านขนาด 50 ที่นั่ง	200,000 ดอลลาร์สหรัฐ
ค่าเช่าร้านจะขึ้นอยู่กับขนาดของพื้นที่และทำเลที่ตั้ง	6,000-8,000 ดอลลาร์สหรัฐ/เดือน
ค่าประกันภัย	3,000 ดอลลาร์สหรัฐ/ปี
ค่าจ้างพ่อครัว/แม่ครัว	700-1,200 ดอลลาร์สหรัฐ/คน/เดือน

2. **กฎระเบียบสำคัญ** เกี่ยวกับการเปิดร้านอาหารในอิสราเอล

- **การจดทะเบียนจัดตั้งกิจการ** ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องจดทะเบียนนิติบุคคลเพื่อจัดตั้งกิจการกับกระทรวงยุติธรรมของอิสราเอล โดยผู้ประกอบการสามารถลงทุนในกิจการร้านอาหารในอิสราเอลได้ 100% อย่างไรก็ตาม ธุรกิจร้านอาหารจะไม่ได้รับสิทธิพิเศษด้านการลงทุนใด ๆ จากทางการอิสราเอล

- **การจดทะเบียนร้านอาหาร** ต้องขออนุญาตจากเทศบาลท้องถิ่นที่เข้าไปเปิดร้านอาหาร

- **การนำเข้าพ่อครัว/แม่ครัวไทย** นายจ้างต้องยื่นคำขออนุญาตนำแรงงานต่างชาติเข้ามาทำงานต่อกระทรวงแรงงานของอิสราเอล ซึ่งหลังจากได้รับอนุญาตแล้ว นายจ้างต้องยื่นขอใบอนุญาตเข้าเมือง (Visa) และใบอนุญาตทำงาน (Work Permit) ของพ่อครัว/แม่ครัวต่างชาติต่อกระทรวงมหาดไทยของอิสราเอล โดยนายจ้างต้องรับผิดชอบในการจ่ายค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ทั้งหมด ทั้งนี้ พ่อครัว/แม่ครัวต่างชาติที่จะนำเข้ามาทำงานในอิสราเอลจะมีจำนวนมากน้อยเท่าใด ขึ้นกับขนาดและยอดขายของร้านอาหารนั้น ๆ

- **ระเบียบของสถานที่ตั้ง** ทางการอิสราเอลกำหนดให้ร้านอาหารต้องมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 55 ตารางเมตร โดยต้องแบ่งเป็นพื้นที่ขายอาหารอย่างน้อย 35 ตารางเมตร และห้องเก็บของอย่างน้อย 8 ตารางเมตร สำหรับร้านอาหารขนาดไม่เกิน 100 ที่นั่ง ต้องมีห้องสุขาอย่างน้อย 2 ห้อง และร้านอาหารขนาดมากกว่า 100 ที่นั่ง ต้องมีห้องสุขาอย่างน้อย 4 ห้อง โดยต้องจัดห้องสุขาไว้สำหรับคนพิการด้วย

- **กฎระเบียบด้านสุขอนามัย** อิสราเอลมีกฎระเบียบด้านสุขอนามัยที่เข้มงวด โดยจะมีเจ้าหน้าที่ของทางการอิสราเอลทำการตรวจสอบร้านอาหารทุก 3 เดือน ทั้งในเรื่องความสะอาด ที่มาของอาหาร และการเก็บรักษาอาหาร ฯลฯ รวมทั้งจะต้องฉีดยาฆ่าแมลงภายในร้านเป็นประจำทุกเดือน นอกจากนี้ การวางระบบกำจัดขยะและสิ่งปฏิกูล รวมถึงการจัดวางถังขยะ เพื่อรักษาความสะอาดภายในร้าน ต้องได้รับการอนุมัติจากกระทรวงสาธารณสุขของอิสราเอลด้วย

3. รสนิยมการบริโภค ชาวอิสราเอลนิยมรับประทานอาหารรสจัด ออกหวานและเปรี้ยว และชอบอาหารประเภทย่าง ทอด และนึ่ง อีกทั้งยังชอบรับประทานผักเป็นพิเศษ โดยทั่วไปชาวอิสราเอลนิยมบริโภคอาหารไทย เนื่องจากอาหารไทยมีครบทุกรสชาติ รวมทั้งยังปรุงด้วยสมุนไพรหลากหลายชนิด ซึ่งล้วนแล้วแต่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ

อย่างไรก็ตาม ก่อนเข้าไปลงทุนร้านอาหารไทยในอิสราเอล ผู้ลงทุนควรศึกษาข้อมูลของผู้บริโภคอย่างละเอียดก่อนเข้าไปลงทุน อาทิ ชาวอิสราเอลส่วนใหญ่นับถือศาสนา Judaism ซึ่งตามบทบัญญัติทางศาสนาจะไม่อนุญาตให้บริโภคเนื้อสัตว์บางชนิด เช่น เนื้อหมู ดังนั้น ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารจึงต้องหลีกเลี่ยงการนำเนื้อสัตว์ที่เป็นข้อห้ามมาประกอบอาหาร เป็นต้น

ส่วนเศรษฐกิจต่างประเทศ ฝ่ายวิชาการ

กรกฎาคม 2549