

# สกายลาร์ครุกหนักร้านอาหาร

## ชும்ผุค2แบรนค้ใหม่เสริมแกร่ง

"ไทย สกายลาร์ค" ชุมเจียบผุคร้านอาหารแบรนค้ใหม่เพิ่มอีก 2 แบรนค้ สบชองว่างคนไทยนิยมอาหารสไคล์ค่วันออก ชูข้าวหน้าเนื้อ-ราเมน เกาะฟู้คคอรค์ค้ำปลักรายใหญ่ เน้นคุณภาพ-ราคาไม่แพงนาร่อง พร้อมเดินหน้าขยายสาขาเพิ่มต่อเนื่อง เล็งปรับโฉมร้านรูปแบบเรสเคอรองค์บางสาขาไปเป็นร้านอาหารญี่ปุ่น

นายนิวัฒน์ พฤษวงค์วาน กรรมการผู้จัดการบริษัท ไทย สกายลาร์ค จำกัด ผู้ดำเนินการธุรกิจร้านอาหารภายใต้แบรนค้สกายลาร์ค, เค.เคน เปิดเผย "ประชาชาติธุรกิจ" ว่า เมื่อเร็วๆ นี้บริษัทได้เริ่มทยอยเปิดร้านอาหารแบรนค้ใหม่เพิ่มอีก 2 แบรนค้คือ ยามาคา야 ที่เน้นขายข้าวหน้าเนื้อต่างๆ ส่วนอีกแบรนค้คือ โตเกียว ราเมน โดยเน้นการเปิดตามฟู้คคอรค์ค้ำของผุคประกอบการค้ำปลักรายใหญ่ ซึ่งบริษัทจะยังคงคอนเซ็ปต์การขายในราคาที่ไม่สูงนัก เช่น ราเมนที่ขายชามละ 30-35 บาท ขณะที่หากเป็นร้านที่เปิดตามศูนย์การค้า ห้างสรรพสินค้าราคา ก็จะอยู่ที่ตั้งแต่ 50 บาทขึ้นไป

นายนิวัฒน์กล่าวต่อไปว่า การที่บริษัทเน้นเปิดร้านอาหารในลักษณะดังกล่าว ส่วนหนึ่งนอกจากเทรนค้ของร้านอาหารที่ยังมีอัตราการเติบโตอย่างต่อเนื่องแล้ว แม้ว่าภาวะเศรษฐกิจจะไม่ดีแต่เนื่องจากอาหารนั้นเป็นสิ่งที่จำเป็นตลาดก็จะยังไปได้ หากสังเกตจะเห็นได้ว่าร้านอาหารที่บริษัทเปิดเพิ่มขึ้นมานั้นเป็นตลาดที่มีช่องว่างทางการตลาดสูง เนื่องจากไม่มีผุคประกอบการรายใดโดยเฉพาะผุคประกอบการแบรนค้ใหญ่ๆ ที่เป็นอินเตอร์แบรนค้เข้ามาเปิดอยู่ในฟู้คคอรค์ หรือหากเปิดอยู่ในศูนย์การค้าต่างๆ ก็จะมีราคาค่อนข้างสูง

"การที่บริษัทเปิดร้านมากถึง 3-4 แบรนค้อยู่ในฟู้คคอรค์ค้ำของผุคประกอบการค้ำปลักรายใหญ่ทำให้บริษัทสามารถที่จะลดต้นทุนต่างๆ ได้มาก ยกตัวอย่างกรณีของการขนส่งวัตถุดิบไปตามสาขาต่างๆ ก็

ประหยัดไปได้มาก การที่เราเป็นผุคประกอบการรายใหญ่ที่การสั่งวัตถุดิบแต่ละครั้งไม่ว่าจะเป็นข้าวสาร เนื้อหมู เนื้อไก่ ปลา ฯลฯ ก็จะทำให้สามารถสั่งได้ในราคาที่ไม่สูงนัก"

นายนิวัฒน์ยังกล่าวด้วยว่า ที่ผ่านมาแม้ว่าภาวะเศรษฐกิจโดยรวมจะไม่ค่อยดีนัก แต่การเติบโตของบริษัทโดยเฉพาะอย่างยิ่งในแง่ของยอดขายก็มีการเติบโตเป็นที่น่าพอใจ โดยมีลูกค้าเข้ามาใช้บริการร้านอาหารในเครือเฉลี่ยถึงวันละ 35,000 คน และตอนนี้บริษัทก็ยังมียุบายจะขยายสาขาของร้านอาหารแบรนค้ที่เปิดใหม่อย่างต่อเนื่อง และหลักๆ ก็จะเน้นการเปิดตามฟู้คคอรค์ และคาดว่า 2 แบรนค้ใหม่ที่เปิดเพิ่มน่าจะมีจำนวนสาขาเพิ่มขึ้นเป็น 100 สาขา จากปัจจุบันที่สาขาของร้านสกายลาร์ค และ เค.เคน ที่มีรวมกันมากกว่า 200 สาขา

พร้อมกันนี้นายนิวัฒน์ยังกล่าวถึงการเปิดร้านอาหารในรูปแบบเรสเคอรองค์ ที่เป็นการผสมผสานร้านอาหารสไคล์ญี่ปุ่นและสไคล์ตะวันตก ภายใต้แบรนค้สกายลาร์คตามศูนย์การค้า ที่เริ่มเปิดให้บริการตั้งแต่ปีที่ผ่านมามีด้วยว่า ที่ผ่านมาเพิ่งเปิดไปได้ 7 แห่ง อาทิ ฟิวเจอร์ พาร์ค รังสิต, ตลาดโลคัส พงษ์เพชร, ไอที สแควร์ และอิมพีเรียล สำโรง เป็นต้น แต่ที่ไปได้จริงๆ นั้นมีเพียง 4 สาขา ดังนั้นขณะนี้บริษัทจึงได้กลับมาตั้งพิจารณาในรายละเอียดต่างๆ ว่าควรจะมีการปรับปรุงหรือมีการเปลี่ยนแปลงอะไรบางอย่างเพื่อให้สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้มากขึ้น

"ตอนนี้มีแนวคิดที่จะปรับบางสาขามาทำเป็นร้านอาหารญี่ปุ่น ซึ่งตอนนี้อยู่ระหว่างการศึกษาในรายละเอียดต่างๆ โดยเฉพาะในแง่ของเมนู และคาดว่าจะสามารถสรุปได้ในเร็วๆ นี้ นอกจากนี้ เรายังอยู่ระหว่างการศึกษาที่จะขยายตัวออกไปเปิดร้านอาหารในต่างประเทศด้วย แต่ก็คงจะต้องใช้เวลาอีกระยะหนึ่ง" นายนิวัฒน์กล่าวในตอนท้าย