



■ วีรพล สวรรค์พิทักษ์

ผู้อำนวยการฝ่ายสื่อสารการตลาด และ

ผู้ช่วยคณบดี คณะบริหารธุรกิจ

มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต

หิวไหมครับ

วันนี้มีโอกาสมาอบรมเพิ่มเติมเรื่องการสอนบุคลิกภาพที่ศูนย์เตรียมความพร้อมเพื่อการทำงานมหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตครับ หัวข้อน่าสนใจเชียว ซึ่งผมจะเชื่อมโยงมา Startup ให้อ่านกันครับเรื่องคือ “มารยาทในการรับประทานอาหารตะวันตกอย่างเป็นทางการ” แค่อีกก็เห็นแล้วว่าไม่ยากเหมือนเราจากข้าวเหนียวส้มตำเข้าปากอย่างแน่นอน อย่างที่ผมกล่าวในฉบับก่อนว่าอะไรก็ตามที่เป็นปัญหาล้อมรอบตัวเรามาเป็นไอเดีย Startup ได้ทั้งนั้นวันนี้จึงอบรมป๊อบรู้เลยครับ เกิดปัญหาชีวิตในการรับประทานอาหารแบบนี้แน่นอน

อันที่จริงธุรกิจ Startup ที่เกี่ยวกับอาหารมีมากมาย อาทิ Wongnai เจ้าแห่งการพากินพาเที่ยวประจำชาติเรา วงในเป็นแอฟริวิร้านอาหารอันดับ1 ก่อตั้งมาตั้งแต่ปี 2010 มีการรีวิร้านอาหารมากมายเกือบ 2 แสนร้านค้า มีผู้ลงทะเบียนใช้งานกว่าล้านคน สามารถนำทางไปหาร้านโปรดได้ด้วย GPS นับเป็นความสำเร็จของ CEO และ Founder อย่าง “คุณยอด ชินสุภัคกุล” จนขณะนี้เรียกได้ว่าเป็น Thailand Yelp ได้เลย (Yelp เป็นแอฟริวิร้านอาหารที่ดังที่สุดในอเมริกา หรือในโลกก็ว่าได้) เป็นการตอบใจหาคำถามยอดฮิต ว่า “กินอะไรดี” แล้วตอบว่า “อะไรก็ได้ง่าย” ได้เป็นอย่างดีต่อไปเวลาแฟนใครถามแบบนี้ Wongnai ให้เลยนะครับจะได้ไม่มีปัญหา

หากเราจะทำแอฟประเภทนี้ขึ้นมาบ้างอาจจะยากละ เพราะเค้าทำมานานและมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องอย่างที่กลยุทธ์การตลาดกล่าวไว้ถึง First mover advantage หรือใครทำก่อนได้เปรียบนั่นเอง คนที่เป็นผู้นำหรือ FMA มักจะได้ประโยชน์จาก Preemptive scarce resource หรือการจับจองทรัพยากรต่างๆได้ก่อนคนอื่นเรียกว่าช้ากว่าก็เสียเปรียบดังนั้นมาหาไอเดียใหม่ๆ กันเถอะ



เริ่มจากไอเดียแรกที่ได้จากการอบรม “วิธีการรับประทานและมารยาท” เชื่อไหมครับว่าการรับประทานอาหารตะวันตกนี้หลายๆชาติไม่ถนัดจริงๆ ผมยกตัวอย่างเรื่องไข่ให้ฟังครับใช้คำว่า “ไข่” แค่นี้ก็ยากแล้วอยู่เมืองไทยสั่งง่าย แต่เวลาสั่งต่างประเทศต้องเรียนรู้ครับไข่ดาว (ไม่ใช่ Star egg) มีหลายแบบ แบบไม่สุกทอดด้านเดียวเรียกว่า Sunny side up แบบทอด 2 ด้านไข่แดงไม่สุกเรียกว่า Over easy แบบทอด 2 ด้านไข่แดงสุกเรียกว่า Over hard ไข่ต้มมีอีก 3 แบบ Hard-boiled, Medium-boiled และ Soft-boiled ชีวิตคนไทยเริ่มยากแล้วใช้ไหมครับ ยังไม่หมดถ้าคิดจะสั่งไข่เจียวแล้วสั่ง Omelette จะได้ไข่ม้วน ต้องสั่ง Thai omelette แต่ถ้าสั่ง Scrambled egg จะได้ไข่คน เดียวนี้มี Poached egg ไข่ดาวน้ำและ Egg Benedict อีกต่างหาก (ปวดหัวกันรึยังครับ)

อ่านมาถึงตรงนี้ท่านผู้อ่านอาจได้ไอเดียรีบไปทำแอฟการสั่งอาหารต่างๆ เลยครับ นี่ยังไม่รวมถึงการใช้มีด ส้อม แก้วน้ำ แก้วไวน์ ผ้าเช็ด ปากอีกเพียบเลย อย่าลืมมะครับคนเอเชียอย่างพวกเรามีอีกมากที่คุ้นเคยกับการใช้มือ ช้อนส้อม และตะเกียบมากกว่าครับ

นอกจากวิธีการรับประทานแล้วเรื่อง “สูตรอาหาร” ก็เป็นไอเดีย Startup ที่ดีได้เสมอครับแม้จะมี Startup หลายรายทำเรื่องนี้แต่ช่องว่างก็มีอยู่เคยชมรายการ อ.ยิ่งศักดิ์ทำอาหารไหมครับหรือ Jamie Oliver ก็ตามทำไม่เค้าน่าทำกันง่ายขนาดนั้นเท่ๆ เหยีย่งๆ อยู่นอกมาสวยงามอร่อยน่ารับประทาน เพราะอะไรรู้ไหมครับเค้ามีคนเตรียมวัตถุดิบอุปกรณ์และทุกสิ่งอย่างไว้ครับ Blue Apron (www.blueapron.com) เป็นแอฟชื่อดังมากกกก... อีกรายที่น่าเสนอสูตรอาหาร พร้อมทั้งการเตรียมส่วนผสมต่างๆ เพียงสมัครสมาชิกพอส่งมาถึงปั๊บก็จับเท่ๆเหยีย่งๆลงกระทะลงหม้อกันได้เลย คาดว่ารสชาติน่าจะดีเพราะผ่านการวิเคราะห์มาแล้วแต่ก็กะ “กินได้ก็กิน กินไม่ได้ก็เททิ้ง” (ทำเสียงเหมือนอ.ยิ่งศักดิ์ด้วยนะครับ) ในประเทศไทยก็มีคนเริ่มทำได้อย่างน่าสนใจทีเดียวลองดูที่ Passiondelivery (www.passiondelivery.com) นะครับเห็นแล้วอยากเข้าครัว ณ์ บัดนี้เลย ผมพยายามหาแอฟที่แก้ปัญหาของผมแต่ยังไม่เจอคือ ให้มีอุปกรณ์ทำอาหารรวมถึงเก็บกวาดล้างจานอันนี้เป็นปัญหาส่วนตัวเวลาทำอาหารเลย ผมชอบทำอาหารที่บ้านนะ แต่ทำแล้วขี้เกียจล้างชาม (ส่งกระทะ Korea King มาให้ผมซักใบสิครับได้ข่าวว่าเข็ดง่าย)

นอกจาก Fintech, Edtech ที่กำลังเป็นที่นิยมแล้ว Foodtech ก็กำลังมาแรงเช่นเดียวกันลองดูครับ Food Idea, Nutrition, Competition, Coupon, Beer choice, Wine List,... ช่องว่างให้ทำธุรกิจ Startup มีอีกมากทีเดียว Bon appetit ครับทุกท่าน

