'หย่ง ปัง'
ร้านอาหารสมองสถาปัตย์
ศิลปกรรมจีนโบราณผสานโมเดิร์น

ASTVผู้จัดการรายวัน – เพราะ "อนันต์ชัย ชัยเชิดชูกิจ" และ "ณัฏฐ์นริน รอดผล" เรียนด้านสถาปัตยกรรม จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เมื่อเส้นทางชีวิตหันมายึดอาชีพทำร้านอาหาร ความรู้พื้นฐานเดิมถูกดึงกลับมาใช้สร้างสไตล์ร้านให้โดดเด่น ทั้งเรื่องออกแบบสถานที่ และรังสรรค์เมนู ผสมผสานระหว่าง

อ่านต่อหน้า 18



จีนโบราณกับโมเดิร์นไว้ด้วยกัน เมื่อรวมกับการแสวงหาโอกาสจากทำเลเกิดใหม่ได้เหมาะสม ช่วยให้ร้านอาหารแห่งนี้ เติบโตจากขายหน้าบ้านสู่ร้านขนาดใหญ่ในปัจจุบัน

จุดเริ่มของร้านนี้ หลังทั้งคู่สำเร็จการศึกษา และเข้าทำงานอยู่บริษัทผลิตเครื่องไฟฟ้าชื่อดังแห่งหนึ่งด้วยกัน กระทั่ง เมื่อพ.ศ.2545 ได้รับมอบหมายจากต้นสังกัดให้ย้ายมาทำงานประจำอยู่ที่นิคมอุตสาหกรรมกบินทร์บุรี จ.ปราจีนบุรี

ด้วยครอบครัวของอนันต์ชัยเปิดร้านขาย "ซีโครงหมูตุ๋นยาจีน" อยู่ที่ย่านพัฒนาการมายาวนาน จึงมีความรู้การทำเมนูนี้ติดตัว ขณะที่ณัฏฐ์นริน รักการทำอาหารมาก เมื่อต้องย้ายมาอยู่ที่กบินทร์บุรี ทั้งสองช่วยกันบุกเบิกทำร้านอาหารเล็กๆ ขายหน้าบ้านตัวเอง เน้นเมนูซีโครงหมูตุ๋นยาจีน เบื้องต้นหวังเพียงหารายได้เสริมเท่านั้น


อนันต์ชัย ชัยเชิดชูกิจ (ซ้าย) และณัฏฐ์นริน รอดผล

"ในเวลานั้น พื้นที่แถวนี้ ไม่มีอาหารจีนโบราณขายเลย ทำให้ร้านเราขายดีมาก จากนั้น 2 ปี ขยายซื้อห้องแถวเปิดเป็นร้านชื่อ "ตั้งหย่ง ปัง" มาจาก"ตั้ง"เป็นแซ่ของผม ส่วนคำว่า "หย่า ปัง" แปลว่า มิตรภาพยาวนาน สื่อว่าร้านนี้ต้องการเป็นเพื่อนกับลูกค้าไปยาวนาน ด้วยบริการประทับใจและคุณภาพอาหารดีเยี่ยม ซึ่งร้านใหม่ของเราก็ขายดีเพิ่มกว่า 4 เท่า เพราะสถานที่กว้างขึ้น และเพิ่มเติมเมนูอาหารจีนโบราณอื่นๆด้วย" อนันต์ชัย เสริม

ณัฏฐ์นริน ผู้รับผิดชอบด้านการพัฒนาเมนู เพิ่มเติมว่า ทางร้านจะเน้นนำอาหารจีนโบราณ หากินยากมาบริการลูกค้า ซึ่งความรู้ในการทำ ศึกษาด้วยตัวเองผ่านทางอินเทอร์เน็ต และตำราต่างๆ แล้วนำมาประยุกต์ เติมความคิดสร้างสรรค์ ทั้งในแง่ของรสชาติและการนำเสนอ ให้ออกมาเป็นเมนูที่ดูอลังการ แปลกใหม่ น่าลิ้มลอง เช่น กุ้งผัดพริกกุ้ยหลิน สุกี้ยูนนาน ปูทะเลผัดผงกะหรี่ เป็นต้น

จากแรกหวังหารายได้เสริม กลายเป็นธุรกิจหลัก และด้วยผลตอบรับดีจนลูกค้าแน่นไม่มีที่นั่ง ตัดสินใจลงทุนครั้งใหญ่กว่า 25 ล้านบาท อาศัยทุนส่วนตัวกับบริการสินเชื่อธนาคารพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมแห่งประเทศไทย (เอสเอ็มอีแบงก์) ก่อสร้างร้านขนาดใหญ่ บนเนื้อที่กว่า 1 ไร่ ห่างจากนิคมฯ กบินทร์บุรี แค่ 1 กิโลเมตร รองรับลูกค้าได้สูงสุดถึง 500 คน

ร้านนี้ทั้งคู่ได้ใช้ความรู้ด้านการออกแบบสถาปัตยกรรม สร้างสรรค์ร้านสไตล์จีนโมเดิร์นสวยงามโดดเด่นชวนนั่ง สอดคล้องกับเมนูในร้านที่เป็นจีนประยุกต์เช่นกัน พร้อมเพิ่มเติมเมนูอาหารไทย ซีฟูด และทะวันตก เพื่อความหลากหลาย รวมกว่า 100 รายการ นอกจากนั้น เสริมบริการห้องจัดเลี้ยง คาราโอเกะ สำหรับรองรับลูกค้ากลุ่มพนักงาน และองค์กรในนิคมฯ กบินทร์บุรี พร้อมปรับชื่อใหม่ให้ทำซับว่า "หย่ง ปัง"

ส่วนการทำตลาดนั้น อนันต์ชัย บอกว่า ที่ผ่านมาทำน้อยมาก มีแค่ทำป้ายริมทาง สังคมออนไลน์ รวมถึงจัดโปรโมชันบ้างช่วงเทศกาล แต่สิ่งสำคัญที่ช่วยให้ได้ลูกค้าเกิดจากบอกปากต่อปากถึงเรื่องความแปลกของเมนูจีนโมเดิร์น และความพร้อมของสถานที่ ทำให้นอกจากฐานลูกค้าขาประจำเดิม คือ คนในท้องที่กับพนักงานในนิคมฯ แล้ว ยังเพิ่มเติมลูกค้ากรุ๊ปทัวร์ปัจจุบัน โดยเฉลี่ยลูกค้าเข้าร้านประมาณ 100-200 คนต่อวัน และมีอัตราใช้จ่ายประมาณ 150-200 บาทต่อคน เฉลี่ยรายได้ประมาณ 1 ล้านบาทต่อเดือน เมื่อหักค่าใช้จ่ายต่างๆ ในร้านแล้วเหลือกำไรประมาณ 2 แสนบาทต่อเดือน

ด้วยการเติบโตของท้องที่รอบๆ นิคมฯ ปัจจุบัน มีร้านอาหารเปิดใหม่มาแข่งขันหลายราย เจ้าของร้าน "หย่ง ปัง" ให้ทัศนะว่า แต่ละร้านมีจุดเด่นของตัวเอง ดังนั้น สิ่งสำคัญต้องพยายามคงคุณภาพเพื่อรักษาฐานลูกค้าขาประจำไว้ หากทำได้ แม้จะมีร้านเกิดใหม่ ธุรกิจของเราก็ยังสามารถยืนหยัดอยู่ได้

เมื่อถามถึงปัญหาธุรกิจร้านอาหาร ทั้งสองชี้ตรงกันว่า เนื่องจากเรียนมาทางศิลปะ ใส่ใจด้านความสวยงามเป็นอันดับแรก เดิมทำร้านขนาดเล็กสามารถทุกอย่างได้ครบถ้วน ไม่ว่าจะเป็นความพิถีพิถันในการรังสรรค์เมนู และด้านบริการ แต่เมื่อทำร้านขนาดใหญ่ ต้องปรับวิธีการทำงานใหม่แทบทั้งหมด, หันมาพึ่งระบบมากขึ้น เช่น การประกอบอาหารใช้กำหนดสูตรตายตัว บัญชีมีระบบตรวจสอบป้องกันรั่วไหล หรืองานบริการจัดอบรมพนักงาน และจะให้คนเข้าใหม่เริ่มจากหน้าที่เล็กๆ ก่อนจะขยับไปสู่หน้าที่สำคัญ โดยมีผลตอบแทนสูงขึ้นเป็นแรงกระตุ้น และป้องกันปัญหาพนักงานเข้าออกบ่อย

"เราทั้งสองคนยังพยายามหาความรู้เรื่องการทำร้านอาหารเสมอ ทั้งไปเข้าอบรมและศึกษาเอง เพื่อจะทำร้านนี้ให้ดีที่สุด ซึ่งตอนนี้มันยังมีหลายอย่างไม่ได้ดั่งใจ ทั้งเรื่องการบริหารจัดการภายในร้าน ตลอดจนดีไซน์ร้านที่อยากทำอีกหลายอย่าง ซึ่งเราจะพยายามพัฒนาแบบค่อยเป็นค่อยไป" เจ้าของร้าน กล่าว ■





โทร. 084-191-5362, 085-144-7926, 081-408-0069 หรือ FB:Yongpangrestaurant