

# “ชาบู สไมล์” ชุบพเฟต์สุดคุ้ม ไม่จำกัดเวลา พร้อมโต ต่อเนื่อง เล็งขยายสาขาทั่วประเทศ



ร้านชาบู สไมล์ (Shabu Smile) ร้านอาหารชาบูพเฟต์สไตล์ญี่ปุ่น ที่เอาใจสายกินจุ ชุกชุกชุก สด ใหม่ คุ้มค่า และ ไม่จำกัดเวลา ในราคาเดียวเพียง 299+ บาท พร้อมเมนูอาหารมากกว่า 60 รายการ เอาชนะคู่แข่งในตลาด พร้อม เดินหน้าลุยขยายสาขาทั่วประเทศ เริ่มสาขาต่างจังหวัดสาขาแรก ที่เซ็นทรัล พลาซ่า ชลบุรี ในเดือน ก.ค. 62 นี้ นางสาวพิชญ์ราฎุ เกียรติวัฒนชัย หรือ “คุณแพรว” หนึ่งในเจ้าของธุรกิจร้านชาบู สไมล์ กล่าวว่า “สำหรับร้านชาบู สไมล์นั้น ได้ดำเนินธุรกิจมาแล้วกว่า 4 ปี โดยจุดเริ่มต้นของธุรกิจเกิดจากการชอบทานอาหารนอกบ้าน ชอบไปสังสรรค์ปาร์ตี้กับเพื่อนๆ จนวันหนึ่งได้คุยกับเพื่อนที่สนิทกันจนเกิดไอเดียอยากจะทำร้านอาหาร โดยได้รวมตัวกัน 6 คน เกิดเป็น “ร้านชาบู สไมล์” ขึ้นสาขาแรกที่ ดิ อเวนิว รัชโยธิน หรือเมเจอร์ รัชโยธินนั่นเอง ต่อจากนั้น เราได้ค่อยๆ พัฒนาการบริหารจัดการร้าน รวมถึงพัฒนาสูตรน้ำจิ้ม น้ำซุ๊ป เพื่อสร้างความเป็นเอกลักษณ์ให้รสชาติถูกปากผู้บริโภคมากขึ้น ทำให้เกิดเป็นร้านชาบู สไมล์ สาขาต่อๆ มา ซึ่งในขณะนี้ทั้งหมด 6 สาขา ในเขตพื้นที่กรุงเทพฯ และปริมณฑล โดยทั้งหมดใช้งบลงทุนรวมอยู่ที่ 30 ล้านบาท

ในปัจจุบันตลาดของธุรกิจชาบูนั้นเติบโตสูงถึง 19,000 ล้านบาท และมีแนวโน้มการเติบโตขึ้นเรื่อยๆ ทุกปี จากเทรนด์อาหารสุขภาพที่ได้รับความนิยมอย่างต่อเนื่อง ทำให้ร้านอาหารประเภทชาบูสุกก็เพิ่มขึ้นด้วยเช่นกัน สำหรับร้านชาบู สไมล์ เราวางโพสิชันนิ่งให้เป็นร้านชาบูที่ให้ความ “คุ้มค่า” แก่ผู้บริโภค ทั้งเรื่องคุณภาพและราคา แบบที่เรียกว่า “อิมคุ้ม สุขครบ” ในราคาเดียวเพียง 299+ บาทเท่านั้น ซึ่งเราจับตลาดกลุ่มเมส ได้แก่นักเรียนนักศึกษา พนักงานออฟฟิศ ที่มาทานกันเป็นกลุ่ม รวมถึงครอบครัวขนาดเล็กไปจนถึงขนาดใหญ่ และกลุ่มคนที่รักและใส่ใจสุขภาพ ซึ่งการเป็นร้านบุฟเฟต์ที่ “ไม่จำกัดเวลา” นั้น ถือเป็นจุดเด่นของร้านเรา เพราะร้านชาบูพเฟต์ในหลายๆ ที่ไม่ค่อยทำกัน สำหรับรูปแบบของการให้บริการจะมีพนักงานบริการเสิร์ฟอาหารให้ที่โต๊ะ ลูกค้าไม่ต้องลุกขึ้นไปตักอาหารเอง และมีเมนูให้เลือกมากกว่า 60 รายการ โดยลูกค้าสามารถเลือกน้ำซุ๊ปได้ถึง 4 แบบ คือ ซุ๊ปชาบู (ซุ๊ปใส), ซุ๊ปสุก (ซุ๊ปดำ), ซุ๊ปแซบสไมล์ (ซุ๊ปต้มยำ) และซุ๊ปเย็นตาโฟ ซึ่งสามารถเลือกได้ 2 รสชาติใน 1 หม้อ และสามารถเปลี่ยนได้หากทานแล้วอยากได้รสชาติอื่นโดยไม่มีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม ในส่วนของน้ำจิ้มนั้น ก็ถือเป็นทีเด็ดที่มัดใจลูกค้าหลายรายด้วย 4 สูตรเด็ด คือ น้ำจิ้มสไมล์พอนส์, สไมล์ซีฟู้ด, สไมล์สุก และสไมล์แจ่วสูตรพิเศษ สูตรเฉพาะของร้านเท่านั้น นอกจากนี้ยังมีมันกุ้งแม่น้ำ และซีสียัด ที่ลูกค้าต่างชื่นชอบเพราะเราใช้มอสซาเรลล่าชีส อย่างดี จากประเทศสวีเดนที่หอมอร่อย ที่สำคัญสามารถสั่งได้ไม่อั้นอีกด้วย”

นายวรวงศ์ รามางกูร หรือ “คุณวงศ์” หนึ่งในส่วนธุรกิจอีกท่าน กล่าวเพิ่มเติมว่า “การที่เราอยู่ในจุดที่มีการแข่งขันในเรื่องของราคาสูงนั้น ถือเป็นจุดสำคัญที่เราจะต้องใส่ใจในเรื่อง “คุณภาพ” ของอาหารมากขึ้นไปอีกด้วย เพราะคุณ

ภาพ คือสิ่งที่ทำให้ลูกค้ากลับมาซ้ำ ซึ่งเราใส่ใจเรื่องวัตถุดิบ ให้สดใหม่อยู่ตลอด ไม่ใช่วัตถุดิบค้างคืน เป็นการรักษาหัวใจหลักของร้านได้ดีที่สุด รวมถึงการบริการที่ประทับใจแก่ลูกค้าทุกคน และร้านชาบู สไมล์ ยังได้สร้างความแตกต่างด้วยการออกแบบร้านอาหารให้ทันสมัย พร้อมให้ลูกค้าได้สนุกกับการถ่ายรูปมากขึ้น เพื่อให้เกิดการแชร์ต่อบนโลกโซเชียลมีเดีย พร้อมทั้งเดินทางทำตลาดผ่านช่องทางออนไลน์ผ่านเฟซบุ๊ก “Shabu Smile - ชาบู สไมล์” เพื่อรักษาฐานผู้บริโภคและหวังสร้างการรับรู้ให้แก่ผู้บริโภคอีกทาง”

นอกจากนั้น นายเกียรติกมล เอี่ยมพึงพร หรือ “คุณโจ๊ก” อีกหนึ่งหุ้นส่วนธุรกิจคนสำคัญ ได้กล่าวถึง แผนธุรกิจในปีนี้ของร้านชาบู สไมล์ว่า “ขณะนี้เราได้เปิดสาขาไปแล้วทั้งหมด 6 สาขา ในพื้นที่เขตกรุงเทพและปริมณฑล โดยเราเน้นเปิดร้านภายในศูนย์การค้าที่ได้รับความนิยมตามย่านชุมชนต่างๆ ได้แก่ สาขาเมเจอร์ รัชโยธิน อเวนิว, สาขาเซ็นทรัล ศาลายา, สาขาเดอะมอลล์ ท่าพระ, สาขาฟิวเจอร์ พาร์ค รังสิต, สาขาเซ็นทรัล พระราม 2, สาขาซีคอน ศรีนครินทร์ และเรากำลังจะเปิดเพิ่มอีก 3 สาขารวมเป็น 9 สาขาในระหว่างเดือน ก.ค. - ส.ค. 62 นี้ ที่เซ็นทรัล พลาซ่า ชลบุรี, เดอะมอลล์โคราช และเดอะมอลล์บางกะปิ ตามลำดับ พร้อมวางแผนรายได้เติบโตเพิ่มขึ้นอีก 30% จากปีที่ผ่านมา”

“ร้านชาบู สไมล์” ชาบูสุดคุ้ม.. เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 11.00 - 22.00 น. และพบกับโปรโมชั่นพิเศษฉลองเปิดร้านใหม่ที่สาขาเซ็นทรัล พลาซ่า ชลบุรี “มา 4 จ่าย 3” พร้อมร่วมสนุกกับกิจกรรมหน้าร้านจากน้องๆ สไมล์แสนน่ารักลุ้นรับส่วนลดเพิ่มอีก 100 บาท และรีฟิวน้ำดื่มฟรี ตลอดเดือน ก.ค. 62 นี้