



A

R

T

I

C

L

E



เลือกบุฟเฟต์ให้ถูกปากแต่ไม่ลำบากใจ...ควรดูอะไรบ้าง

จรัชญา หล่ายสอง
นักวิชาการเผยแพร่

“อาหารบุฟเฟต์” ถือเป็นอาหารยอดนิยมของผู้คนในวันนี้ เพราะมีข้อดีหลายประการ สามารถกินได้มากเท่าที่ต้องการในราคาเหมาจ่าย บรรยากาศในการกินที่สนุกสนานเฮฮา เหมาะที่จะเป็นมื้อของครอบครัวและเพื่อนฝูง อาหารบุฟเฟต์มีหลากหลายประเภทไม่ว่าจะเป็น ปิ้งย่าง ชาบู หมูกระทะ อาหารทะเล ต้มยำ ข้าวมันไก่ แม้กระทั่งขนมเค้กหรืออาหารมื้อหรูในโรงแรม ด้วยเอกลักษณ์เฉพาะของบุฟเฟต์ ที่จะเน้นจัดเต็มไม่อั้น เต็มได้ไม่จำกัดจำนวน ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะกินอาหารปริมาณมากหรือเลือกกินอาหารที่ราคาแพง โดยทั่วไปชุดบุฟเฟต์จะมีราคาตั้งแต่หลักร้อยไปจนถึงหลักพัน และด้วยความที่เป็นธุรกิจที่มีการแข่งขันสูง จึงมีการใช้เทคนิคทางการขายและการโฆษณาที่หลากหลาย จึงควรศึกษารายละเอียดเหล่านี้ให้ดี เพื่อจะได้ไม่เป็นการรบกวนช่วงเวลาที่ดีของครอบครัว

ที่น่าสังเกตประการแรกคือ จะเห็นได้ว่าร้านบุฟเฟต์ส่วนใหญ่จะตั้งราคารองท้ายด้วยเลข 9 เช่น 199 บาท 299 บาทหรือแม้แต่ 999 บาท การที่ตั้งราคารองท้ายด้วยเลข 9 เป็นการตั้งราคาเชิงจิตวิทยาที่ทำให้ผู้บริโภครู้สึกว่าย่อมไม่แพง เช่น บุฟเฟต์ราคา 199 บาท ผู้บริโภคจะรู้สึกว่าย่อมจ่ายเงินเพียงแค่นิดหนึ่งน้อยกว่าบาทยังไม่ถึง 200 บาท บางร้านนิยมจัดโปรโมชั่นเพื่อชักชวนลูกค้า โดยแคมเปญที่นิยมใช้ เช่น มา 3 จ่าย 2 หรือ มา 4 จ่าย 3 บัตรสมาชิกสะสมแต้ม ส่วนลดกับบัตรเครดิต ส่วนลดเฉพาะวันพิเศษ จึงเป็นโอกาสอันดีที่จะให้ผู้บริโภคที่ตัวอย่างเราๆ ใช้ศักยภาพในการศึกษาเงื่อนไขอย่างรอบคอบ เพื่อให้ได้สิทธิประโยชน์เต็มที่

วันนี้ สคบ. มีเคล็ดลับที่จะมาแนะนำ เพื่อที่จะให้บุฟเฟต์เป็นมื้ออร่อยสมกับเป็นช่วงเวลาอันแสนสุขของครอบครัวและเพื่อนๆ ดังนี้

1. **เลือกร้านที่สะอาด** สิ่งแรกที่จะทำให้การกินบุฟเฟต์ของคุณนั้นเต็มไปด้วยความสุขก็คือการเลือกร้านที่สะอาด บรรยากาศน่านั่ง วัตถุดิบหลากหลาย ใหม่ สด และสะอาด
2. **เราไม่ควรจะเลือกเพียงเพราะเห็นป้ายโฆษณา** ว่าราคาถูก แต่ควรดูด้วยว่ามีรายละเอียดอื่น ๆ อะไรบ้าง เพราะบางร้านจะมีการคิดค่าน้ำ ขนม หรืออาหารจานพิเศษ เป็นค่าใช้จ่ายที่บวกเพิ่มเข้าไปอีก
3. **ค่าบริการ (Service Charge)** จะต้องแจ้งให้ทราบอย่างชัดเจนว่าเก็บหรือไม่ หรือเก็บเท่าไร
4. **ค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT 7%)** ร้านค้าจะต้องจดทะเบียนร้านค้าและจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่มกับกรมสรรพากรก่อน และจะต้องมีเลขที่ผู้เสียภาษีที่กรมสรรพากรออกให้ถึงจะมีสิทธิ์คิด VAT ได้ ซึ่งพบบ่อยครั้งว่าทางร้านคิดเงินส่วนนี้เพิ่มจากลูกค้าแต่ไม่ได้จด VAT ซึ่งสามารถแจ้งความเอาผิดผู้ประกอบการได้
5. **ควรกินแต่พอดี** ควรให้การกินอาหารเป็นสิ่งที่ดีต่อสุขภาพทั้งกายและใจ หากมัวแต่กินโดยเน้นปริมาณที่มากเกินไปจะไม่ดีต่อสุขภาพ

หากผู้บริโภคไม่ได้รับความเป็นธรรมหรือเอาเปรียบจากการใช้บริการ สามารถแจ้งเบาะแส หรือร้องเรียนมาที่สคบ. สายด่วน 1166 หรือทางแอปพลิเคชัน OCPB Connect

คำนิยม สคบ. “โปร่งใส ทันสมัย ใส่ใจผู้บริโภค”



www.ocpb.go.th

สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค