



เลือกบุฟเฟต์ให้ถูกปากแต่ไม่ลำบากใจ...ควรดูอะไรบ้าง

“อาหารบุฟเฟต์” ถือเป็นอาหารยอดนิยมของผู้คนในวันนี้ เพราะมีข้อดีหลายประการ สามารถกินได้มากเท่าที่ต้องการในราคาเหมาะสม บรรยากาศในการกินที่สนุกสนานเฮฮา เหมาะที่จะเป็นมื้อของครอบครัวและเพื่อนฝูง อาหารบุฟเฟต์มีหลากหลายประเภทไม่ว่าจะเป็น ปิ้งย่าง ชาบู หมูกระทะ อาหารทะเล ต้มยำ ข้าวมันไก่ แม้กระทั่งขนมเค้กหรืออาหารมือหรรุในโรงแรม ด้วยเอกลักษณ์เฉพาะของบุฟเฟต์ ที่เน้นจัดเต็มไม่อั้น เต็มได้ไม่จำกัดจำนวน ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะกินอาหารปริมาณมากหรือเลือกกินอาหารที่ราคาแพง โดยทั่วไปชุดบุฟเฟต์จะมีราคาตั้งแต่หลักร้อยไปจนถึงหลักพัน และด้วยความที่เป็นธุรกิจที่มีการแข่งขันสูง จึงมีการใช้เทคนิคทางการขายและการโฆษณาที่หลากหลาย จึงควรศึกษารายละเอียดเหล่านี้ให้ดี เพื่อจะได้ไม่เป็นการรบกวนช่วงเวลาที่ดีของครอบครัว

ที่น่าสังเกตประการแรกคือ จะเห็นได้ว่าร้านบุฟเฟต์ส่วนใหญ่จะตั้งราคาดังกล่าวด้วยเลข ๙ เช่น ๑๙๙ บาท ๒๙๙ บาทหรือแม้แต่ ๙๙๙ บาท การที่ตั้งราคาดังกล่าวด้วยเลข ๙ เป็นการตั้งราคาเชิงจิตวิทยาที่ทำให้ผู้บริโภครู้สึกว่าย่อมแพง เช่น บุฟเฟต์ราคา ๑๙๙ บาท ผู้บริโภคจะรู้สึกว่าย่อมแพงเพียงแค่นี้ร้อยกว่าบาทยังไม่ถึง ๒๐๐บาท บางร้านนิยมจัดโปรโมชั่นเพื่อชักชวนลูกค้า โดยแคมเปญที่นิยมใช้ เช่น มา ๓ จ่าย ๒ หรือ มา ๔ จ่าย ๓ บัตรสมาชิกสะสมแต้ม ส่วนลดกับบัตรเครดิต ส่วนลดเฉพาะวันพิเศษ จึงเป็นโอกาสอันดีที่จะให้ผู้บริโภคที่ตัวอย่างเราๆ ใช้ศักยภาพในการศึกษาเงื่อนไขอย่างรอบคอบเพื่อให้ได้สิทธิประโยชน์เต็มที่

วันนี้ สคบ. มีเคล็ดลับลับที่จะมาแนะนำ เพื่อที่จะให้บุฟเฟต์เป็นมื้ออร่อยสมกับเป็นช่วงเวลาอันแสนสุขของครอบครัวและเพื่อนๆ ดังนี้

๑. เลือกร้านที่สะอาด สิ่งแรกที่จะทำให้การกินบุฟเฟต์ของคุณนั้นเต็มไปด้วยความสุขก็คือการเลือกร้านที่สะอาด บรรยากาศน่านั่ง วัตถุดิบหลากหลาย ใหม่ สด และสะอาด
๒. เราไม่ควรจะเลือกเพียงเพราะเห็นป้ายโฆษณา ว่าราคาถูก แต่ควรดูด้วยว่ามีรายละเอียดอื่นๆ อย่างไรบ้าง เพราะบางร้านจะมีการคิดค่าน้ำ ขนมน หรืออาหารจานพิเศษ เป็นค่าใช้จ่ายที่บวกเพิ่มเข้าไปอีก
๓. ค่าบริการ (Service Charge) จะต้องแจ้งให้ทราบอย่างชัดเจนว่าเก็บหรือไม่ หรือเก็บเท่าไร
๔. ค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT 7%) ร้านค้าจะต้องจดทะเบียนร้านค้าและจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่มกับกรมสรรพากรก่อน และจะต้องมีเลขที่ผู้เสียภาษีที่กรมสรรพากรออกให้ถึงจะมีสิทธิ์คิด VAT ได้ ซึ่งพบบ่อยครั้งว่าทางร้านคิดเงินส่วนนี้เพิ่มจากลูกค้าแต่ไม่ได้จด VAT ซึ่งสามารถแจ้งความเอาผิดผู้ประกอบการได้
๕. ควรกินแต่พอดี ควรให้การกินอาหารเป็นสิ่งที่ดีต่อสุขภาพทั้งกายและใจ หากมัวแต่กินโดยเน้นปริมาณที่มากเกินไปจะไม่ดีต่อสุขภาพ

หากผู้บริโภคไม่ได้รับความเป็นธรรมหรือเอาเปรียบจากการใช้บริการ สามารถแจ้งเบาะแสหรือร้องเรียนมาที่ สคบ. สายด่วน ๑๖๖๖ หรือทางแอปพลิเคชัน OCPB Connect

“คำนิยมของ สคบ. “โปร่งใส ทันท่วงที ใส่ใจผู้บริโภค”