



ข่าวเด่นประจำสัปดาห์

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครแฟรงก์เฟิร์ต

ระหว่างวันที่ 20 – 24 ส.ค. 2561

ร้านอาหารไทยแบบลูกโซ่ “THAI WOK” และ “Kaimug” ขยายตัวอย่างมากใน Food Court

ในนครแฟรงก์เฟิร์ต และเมือง Mülheim an der Ruhr



เยอรมนีถือว่าเป็นประเทศที่มีความนิยมในการรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพ หรือเรียกได้ว่า Healthy-Food-Concept ซึ่งเป็นแนวโน้มใหม่ที่ขยายไปทั่วประเทศ เนื่องจากมีกรณีเรื่องอื้อฉาว ในผลิตภัณฑ์ที่เป็นส่วนประกอบอาหารที่ไม่ได้มาตรฐานตามกฎหมาย จึงทำให้ผู้บริโภคเยอรมันหันมารับประทานอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้น และให้ความสนใจกับคุณภาพอาหารยิ่งขึ้น ด้วยเหตุนี้อาหารไทยจึงได้รับความนิยมมากขึ้น เนื่องจากอาหารไทยเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงและยังเป็นอาหารที่ดีที่สุดในโลก มีลักษณะเฉพาะ โดยการใช้วัตถุดิบสดใหม่ เครื่องเทศ และสมุนไพรจำนวนมาก มีประโยชน์ต่อสุขภาพและยังมีความประณีต มีความหลากหลายไม่เหมือนใครทำให้รสชาติและเนื้อสัมผัสมีความเข้ากันได้อย่างลงตัว

ร้านอาหารไทยแบบลูกโซ่ Kaimug หรือในภาษาไทย “ไข่มุก” มีสำนักงานใหญ่ตั้งอยู่ที่เมืองมิวนิคเป็นผู้ประกอบธุรกิจอาหารที่มีประสบการณ์ในการทำอาหารไทยอย่างยาวนาน และการนำนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพจากประเทศไทยเข้ามายังประเทศเยอรมนี ในเมือง Mülheim a. d Ruhr มีร้านอาหารไทยสาขาย่อยของ “ไข่มุก” เพิ่งเปิดใหม่ นาย Richard Reichenbach เจ้าของร้านอาหาร “ไข่มุก” ให้ความสำคัญกับการสั่งซื้อวัตถุดิบ และส่วนประกอบจากประเทศไทย



ข่าวเด่นประจำสัปดาห์

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครแฟรงก์เฟิร์ต

ระหว่างวันที่ 20 – 24 ส.ค. 2561

นอกจากนี้ ผู้บริหารของร้านอาหาร “ไข่มุก” ยังดำเนินร้านอาหารสาขาย่อย THAI WOK - Quick, fresh, yummy เป็นร้านอาหารตามสั่งในรูปแบบ Streetfood ซึ่งมีการจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพในหลายพื้นที่ และร้านเหล่านี้จำหน่ายอาหารไทยเป็นสองประเภท ได้แก่ ร้านอาหารตามสั่งและแบบรถขนส่งอาหารไทย หรือ Foodtruck เพื่อจะจำหน่าย โดยตั้งอยู่ในเมืองในที่มีลูกค้าเดินผ่านมาหาของรับประทานมาก ๆ อาทิเช่น สถานีรถไฟ ซูเปอร์มาร์เก็ต และที่จัดงานแสดงสินค้า

ทั้งนี้ ร้านอาหารตามสั่ง THAI WOK เป็นอีกรูปแบบหนึ่งที่เปิดธุรกิจใหม่ที่นครแฟรงก์เฟิร์ต เพื่อให้มีความคึกคักในการขยายตัวของร้านเหล่านี้ ผู้บริหารของร้านอาหารไทย “ไข่มุก” นาย Bernd Ungewitter เน้นการจำหน่ายอาหารไทยรสชาติที่แท้จริงให้ผู้บริโภคเยอรมัน



ที่มา: www.food-service.de, www.derwesten.de

ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ

แนวคิดเรื่องอาหารเพื่อสุขภาพ หรือ Healthy-Food-Concept เป็นความนิยมอย่างมากในประเทศเยอรมนี ผู้บริโภคชาวเยอรมันต้องการรับประทานอาหารที่ปรุงอย่างรวดเร็วแต่ยังคงไว้ซึ่งคุณค่าทางโภชนาตามแบบอาหารเพื่อสุขภาพในราคาคุ้มค่าสมเหตุผล การนำรูปแบบ Streetfood และแนวโน้มอาหารเพื่อสุขภาพที่ขยายตัวอย่างมากขึ้นในประเทศเยอรมนีมาเป็นตัวชูประเด็นนี้ ทำให้ผู้ส่งออกไทยมีโอกาที่จะส่งออกสินค้าไทยเพื่อการเตรียมการประกอบอาหารในประเทศเยอรมนี โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้ที่ส่งออกผักสด สมุนไพรสดที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหาร ทั้งนี้ ผู้ส่งออกจะต้องดำเนินการตามมาตรการของสหภาพยุโรปและควรหาวิธีการอื่น ๆ ในการกำจัดแมลงทดแทนการใช้สารเคมีลดปริมาณที่ปัจจุบันใช้ในการรมควัน ผักสด สมุนไพรสด เพื่อกำจัดแมลงด้วย