



ข่าวเด่นประจำสัปดาห์จากเบอร์ลิน

(Weekly News from Berlin)

สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ กรุงเบอร์ลิน

1 พฤศจิกายน 2562

## ข่าวภายในประเทศ และข่าวเศรษฐกิจ

### Start Ups ลุยตลาดนวัตกรรมอาหาร

การปิ้งย่างเนื้อเบอร์เกอร์ กับไส้กรอก ใน  
คูหาของบริษัท Wiesenhof อย่างชะม้กเข้มข้น แต่  
เนื้อเบอร์เกอร์ กับไส้กรอก ที่ย่างอยู่บนเตานี้ ไม่  
ได้ทำจากเนื้อสัตว์ โดยภายในงานแสดงสินค้า  
อาหาร Anuga ในเมืองโคโลญจ์ มีผู้เข้าชมงานต่อ  
แถวรอชิมทั้ง 2 ผลิตภัณฑ์เนื้อ Vegan จากบริษัท  
Beyond Meat เป็นแถวยาว โดยบริษัท PHW ซึ่ง



เป็นบริษัทแม่ของ Wiesenhof ได้เห็นความสำคัญของเทรนด์นี้ และได้มาเป็นตัวแทนจำหน่ายสินค้าจาก  
สหรัฐอเมริกา ในเยอรมนี โดยในตู้แช่เย็นภายในคูหาของบริษัท Wiesenhof นอกจากจะแสดง Beyond  
Burger ให้เห็นแล้ว ยังนำไข่แบบ Vegan แสดงอยู่ด้วย โดยบริษัท Start Up จากอเมริกาบริษัทนี้ได้พัฒนา  
ไข่เหลว Just Egg จากถั่วเขียวจนสำเร็จ และจะนำมาจำหน่ายในตลาดเยอรมนี ตั้งแต่เดือนมกราคมปี  
หน้า ซึ่งผู้ที่รับหน้าที่ผลิตและจัดจำหน่ายในเยอรมนีก็ไม่ใช่ใครอื่น บริษัท PHW นั่นเอง หัวหน้าฝ่ายขาย  
ที่รับหน้าที่ดูแลตลาดโลกของผลิตภัณฑ์ Just นาย Matt Riley กล่าวว่า “ใน USA เราได้จำหน่ายไข่  
Vegan นี้ ทดแทนไข่จริง ตั้งแต่ต้นปี 2019 เป็นต้นมา ได้มากถึง 12 ล้านฟอง โดยเราวางแผนว่า ในอีก 5  
ปีข้างหน้าเราต้องการจะให้ไข่ Vegan ของเรามาทดแทนไข่จริงร้อยละ 10 ของไข่ทั้งหมดในตลาดโลก”

โดยโปรตีนจากพืช ได้เริ่มเข้ามาแทนที่โปรตีนจากเนื้อสัตว์มากขึ้นเรื่อยๆ ไม่ว่าจะเป็น นม เนื้อ  
สัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์อย่างไส้กรอก หรือ แม้แต่ไข่ไก่ นักวิเคราะห์จาก Innova Market Insights  
นาง Irene Kersbergen กล่าวว่า “ในอดีตสินค้า Vegan หรือการบริโภคเจ นั้น เป็นเพียงเทรนด์ๆ หนึ่ง  
เท่านั้น แต่ในวันนี้ได้กลายมาเป็นชีวิตประจำวันของคนจำนวนมากในทุกเพศทุกวัย” โดยผู้ผลิตต่างก็ได้  
ให้ความสนใจกับเทรนด์นี้อย่างจริงจัง เช่น บริษัท Nestlé โดยนาย Marc-Aurel Boersch ผู้บริหาร  
Nestlé กล่าวว่า “ในอดีตเทรนด์ Vegan นี้ มีเพียงกลุ่มรักษ์โลกเท่านั้นที่ให้ความสนใจ แต่ในปัจจุบัน

นโยบายภาครัฐ  เศรษฐกิจการลงทุน  แนวโน้มตลาด  รายงานสินค้าและบริการ  อื่นๆ

หมายเหตุ - ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้ จากแหล่งข้อมูลหลากหลายที่มา และมีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่ข้อมูลแก่บุคคลที่สนใจเท่านั้น  
ทั้งนี้ สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ กรุงเบอร์ลิน จะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำ ข้อมูลไปใช้  
ไม่ว่าโดยทางใด

เป็นมากกว่าเทรนด์ มันกลายเป็นหนึ่งในแรงเคลื่อนไหวของโลกเรียบร้อยแล้ว” โดยบริษัท Nestlé ที่เป็นบริษัทผู้ผลิตสินค้าบริโภคที่ใหญ่ที่สุดในโลก ได้ลดการลงทุน และความสำคัญในธุรกิจสินค้าแปรรูปจากเนื้อสัตว์อย่างไส้กรอก และมาขยายความสำคัญในธุรกิจเนื้อทางเลือกอย่าง เนื้อเบอร์เกอร์แบบ Vegan หรือเนื้อสับแบบ Vegan เป็นต้น

อย่างไรก็ตาม บริษัทที่เป็นแนวหน้าในเรื่องดังกล่าวกลับเป็น Start Ups อย่าง Beyond Meat, Sweet Earth (เวลานี้กลายเป็นส่วนหนึ่งของบริษัท Nestlé) หรือ The Vegetarian Butcher (เวลานี้กลายเป็นส่วนหนึ่งของบริษัท Unilever) จากข้อมูลของ Innova แสดงให้เห็นว่า จำนวนสินค้าบริโภคและเครื่องดื่ม ที่มีพื้นฐานมาจากโปรตีนที่นำออกมาจำหน่ายในช่วงเวลาระหว่าง 2014 - 2018 ได้มีการขยายตัวขึ้นถึง 4 เท่าตัว เช่น สินค้าอย่าง สินค้าประเภทนม เนื้อทางเลือก หรือโปรตีน Bar เป็นต้น อีกทั้งสินค้าเหล่านี้มีห่วงโซ่การผลิตที่สั้นกว่าสินค้าจากสัตว์ ทำให้มีผลกำไรสูงกว่าอีกด้วย โดยเหตุผลที่ทำให้ผู้บริโภคเริ่มหันมาบริโภคสินค้าทางเลือกเหล่านี้ นั้น มีความแตกต่างกันออกไป จากรายงานของ Innova แสดงให้เห็นว่า ร้อยละ 58 ให้ความสำคัญด้านสุขภาพเป็นหลัก เพราะสินค้าเหล่านี้โดยปกติมี ไขมัน และคอเลสเตอรอลในตัว ต่ำกว่าสินค้าจากสัตว์ ร้อยละ 50 ค้นหาคำว่าความแตกต่าง และความหลากหลายในการบริโภค ร้อยละ 20 ให้ความสำคัญด้านการผลิตแบบยั่งยืน เพราะสินค้าจากพื้นที่นี้ใช้ทรัพยากร น้ำ พลังงาน และพื้นที่ น้อยกว่าสัตว์นั่นเอง โดยสินค้าโปรตีนจากถั่วเหลือง ได้รับชื่อเสียงไม่ติมาระดับหนึ่ง และหลังจากการเข้ามาของ Beyond Meat ก็ทำให้โปรตีนจากถั่วลันเตาได้รับความนิยมมากขึ้น โดยนาง Kersbergen ออกมาทำนายว่า “ในอนาคตโปรตีนจากแทน จะมีความสำคัญเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ” บริษัท



Start Up นามว่า Outstanding Foods ได้บุกตลาด Bacon โดยพัฒนา Chips ชื่อว่า "Pig Out" ที่ทำจากเห็ด น้ำมันดอกทานตะวัน น้ำมันดอกคำฝอย และมีส่วนผสมของเครื่องเทศ ออกมาจำหน่าย และมีการคาดการณ์ว่า ตลาด Bacon ใน USA นั้น มีมูลค่าสูงถึง 30 พันล้านเหรียญสหรัฐ โดยผู้ร่วมพัฒนา Bacon ไร้เนื้อหมูไม่ใช่ใคร

อื่น นาย Dave Anderson หนึ่งในผู้ร่วมก่อตั้ง Beyond Meat นั้นเอง และในรายงานของ Innova ยังแสดงให้เห็นอีกว่า กว่า 3 ใน 5 ส่วนของผู้บริโภคทั่วโลกให้ความสำคัญกับ "clean labels" หรือสินค้าปราศจากสารเติมแต่ง เพิ่มมากขึ้น โดยใน Beyond Meat นั้น มีส่วนผสมเพื่อรักษาความคงตัวของเนื้อไวของ เซลลูโลส และ กัมอะคาเซีย หรือกัมอะราบิก (gum arabic) โดยบริษัท Prima Klima Foods จากเมือง Detmold เห็นว่า สามารถผลิตสินค้าปราศจากสารเติมแต่งเหล่านี้ได้ CEO ของ Prima Klima Foods นาง Camilla Pfaffhausen กล่าวว่า “ในปีหน้าเราจะเริ่มผลิตเนื้อเทียมที่ผลิตจากพืชที่ได้รับตราสัญลักษณ์ BIO ออกสู่ตลาดได้แน่นอน เนื้อ และไส้กรอกทางเลือกของเรานั้น อร่อยได้โดยปราศจากสารเติมแต่งเหล่านี้”

- นโยบายภาครัฐ  เศรษฐกิจการลงทุน  แนวโน้มตลาด  รายงานสินค้าและบริการ  อื่นๆ

หมายเหตุ - ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้ จากแหล่งข้อมูลหลากหลายที่มา และมีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่ข้อมูลแก่บุคคลที่สนใจเท่านั้น ทั้งนี้ สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ กรุงเบอร์ลิน จะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่บุคคลนำ ข้อมูลไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด

โดยไม่ใช่เพียงพืชเท่านั้นที่จะมาเป็นสิ่งทดแทนเนื้อสัตว์อย่าง ไก่ หมู หรือ เนื้อวัว บริษัท Start Ups เห็นศักยภาพในแมลงที่จะกลายมาเป็นโปรตีนทดแทนต่อไป เช่น บริษัท Bold Foods จากเมือง Bremen ที่จำหน่ายเบอร์เกอร์ที่มีส่วนผสมพื้นฐานจากโปรตีนจากแมลงและพืช โดยบริษัทได้รับการก่อตั้งจากพนักงานธนาคาร 2 ราย นาง Marlo Kockerols และนาย Federico Jan Krader ในปี 2019 โดยสินค้าทดแทนเนื้อสัตว์นี้ ได้มีการจำหน่ายในร้านค้าอย่าง Kaufland, Globus และ Netto เรียบร้อยแล้ว นาง Kockerols กล่าวว่า “เราต้องการที่จะพัฒนาสินค้าที่มีความน่าสนใจ มีนวัตกรรม และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมขึ้นมา แต่สิ่งที่สำคัญที่สุดสินค้านี้ต้องอร่อยอีกด้วย” บริษัท Start Up Essento จากประเทศสวิสเซอร์แลนด์เองก็เห็นว่า แมลงจะกลายมาเป็นโปรตีนแห่งอนาคต นาย Christian Bärtsch หนึ่งในผู้ร่วมก่อตั้งบริษัทกล่าวว่า “หนอนนกของเรานั้นได้ตราสัญลักษณ์ BIO เราตั้งใจที่จะผลิตหนอนนกนี้ในสวิสเซอร์แลนด์ และใน EU และไม่ผลิตในเอเชีย” ในเวลานี้บริษัทจำหน่ายเนื้อเบอร์เกอร์ที่มีส่วนผสมของโปรตีนจาก หนอนนก ผักขม ขมิ้น และบีทรูท ในห้าง Coop ในประเทศสวิสเซอร์แลนด์เรียบร้อยแล้ว และวางแผนที่จะเข้ามาจำหน่ายในเยอรมนีต่อไป นอกจากนี้บริษัท Essento ยังจำหน่าย โปรตีน Bar จากแป้งจิ้งหรีด หนอนนก และจิ้งหรีดกรอบ ผสมถั่วต่างๆ อีกด้วย



จาก Handelsblatt 1 พฤศจิกายน 2562

Office of Commercial Affairs - Royal Thai Embassy  
Petzowerstr. 1, 14109 Berlin, Germany  
email - thaicom.berlin@t-online.de

นโยบายภาครัฐ  เศรษฐกิจการลงทุน  แนวโน้มตลาด  รายงานสินค้าและบริการ  อื่นๆ

หมายเหตุ - ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้ จากแหล่งข้อมูลหลากหลายที่มา และมีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่ข้อมูลแก่บุคคลที่สนใจเท่านั้น ทั้งนี้ สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ กรุงเบอร์ลิน จะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำ ข้อมูลไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด