



แนวโน้มสินค้าในตลาดเยอรมนี สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ กรุงเบอร์ลิน

17 สิงหาคม 2563

แนวโน้มสินค้าในตลาดเยอรมนี

Greenforce คู่แข่ง Beyond Meat มาแรง

งานหลักของนาย Thomas Isermann ผู้ที่ต้องการที่จะผลักดันให้มีการบริโภคเนื้อสัตว์ในประเทศลดลง คือการนึ่งนมเมล็ดถั่วลันเตา โดยการใช้ถั่วลันเตาเป็นวัตถุดิบหลักในการมาทำเป็นเครื่องดื่มเพื่อการฟื้นฟูร่างกาย และเบอร์เกอร์ นาย Isermann อายุ 44 ปี ผู้ก่อตั้งบริษัท



Start Ups บริษัทผู้ผลิตสินค้าอาหารและเครื่องดื่มทางเลือก ชื่อว่า Greenforce โดยที่ผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้ประกอบการธุรกิจ Food Service ก็ได้สั่งซื้อสินค้าจากบริษัทไปใช้ในการประกอบอาหาร อย่างเช่น ในร้าน Käfer ชั้นบนสุดของอาคารรัฐสภาเยอรมนี ซึ่งเป็นร้านอาหารทุกระดับมากดาว ก็ได้นำวัตถุดิบจาก Greenforce มาประกอบอาหาร และลงเสนอในเมนูหลักของร้านหลายสัปดาห์แล้ว และในไม่ช้า ผู้บริโภคก็จะสามารถซื้อเนื้อเจ สำหรับนำกลับไปประกอบอาหารที่บ้านจากร้าน Käfer ได้ โดยนาย Isermann เห็นว่าบริษัท Greenforce เป็น “คำตอบจากยุโรป” ในการแข่งขันกับ Beyond Meat จากสหรัฐอเมริกา “แต่ย่อมดีกว่า” โดยได้กล่าวถึงวัตถุดิบ และเครื่องดื่มดังกล่าว ว่าเป็น “การปฏิวัติอุตสาหกรรมอาหารยุคใหม่” โดยในช่วงหลายปีที่ผ่านมา บริษัท Greenforce เน้นผลิตสินค้าเครื่องดื่มเพื่อการฟื้นฟูร่างกายให้กับกลุ่มนักกีฬา อย่างที่ทีมนักฟุตบอล Hertha BSC ก็นิยมใช้เครื่องดื่มของบริษัท ผู้บริหารด้านการเงินของบริษัท เป็นนักกีฬาวิ่ง ก็ใช้เครื่องดื่มเพื่อการฟื้นฟูร่างกายของบริษัทอย่างสม่ำเสมอ โดยในเวลานี้ บริษัทได้ผลิตสินค้าสำหรับนำมาผสมเป็นเนื้อเบอร์เกอร์ อีกด้วย นาย Isermann ออกมากล่าวถึงส่วนผสมสำหรับทำเนื้อเจ นี้ว่า “เบอร์เกอร์เจ แบบ DIY” ในหนึ่งถุง ขนาด 150 กรัม ในราคา 8,99 ยูโร สามารถผสมเป็นเนื้อเบอร์เกอร์ พร้อมเสิร์ฟได้ 3 - 4 ที่

ในเวลานี้ ทีมงานกว่า 10 ชีวิต ของบริษัท กำลังพัฒนาสินค้าอีกกว่า 20 รายการขึ้น โดยนาย Isermann ได้ใช้กระบวนการทางเคมี แยกโปรตีนจากถั่วลันเตาออกมา และสินค้ายังได้โฆษณาสรรพคุณ

นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ

หมายเหตุ - ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้ จากแหล่งข้อมูลหลากหลายที่มา และมีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่ข้อมูลแก่บุคคลที่สนใจเท่านั้น ทั้งนี้ สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ กรุงเบอร์ลิน จะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่บุคคลนั้น นำข้อมูลไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด

อีกว่า ร่างกายสามารถนำโปรตีนนี้ ไปซ่อมแซมร่างกายส่วนที่สึกหรอได้อย่างทันที สิ่งสำคัญในสินค้าของเขาก็คือ มีส่วนผสมของกรดอะมิโน กว่า 8 ชนิด ที่ร่างกายไม่สามารถสร้างขึ้นเองได้ โดยสินค้าของ Greenforce ผ่านกระบวนการย่อยสลายในการผลิตเรียบร้อยแล้ว ทำให้ร่างกายสามารถนำกรดอะมิโนไปใช้ได้เลย จึงเป็นสินค้าที่ดีที่สุดสำหรับผู้บริโภคมาก ในเวลาเดียวกัน ส่วนผสมของสินค้า ยังมีไขมันต่ำกว่าเนื้อวัวปกติ ครึ่งหนึ่ง และมีค่าคอเลสเตอรอล เป็นศูนย์ ปัจจุบัน นาย Isermann ได้ใช้ถั่วลันเตาแบบออแกนิก จากประเทศสเปน ในการผลิตสินค้าของเขา และก็ยังใช้เมล็ดทานตะวัน และถั่วเหลือง ที่ผลิตในประเทศเยอรมนี อีกด้วย และในอนาคตได้มีการวางแผนที่จะใช้ข้าว มาเป็นส่วนผสมแห่งอนาคตอีกด้วย ซึ่งแม้ว่าทั้งหมดที่กล่าวมาในข้างต้น จะฟังยาก เป็นเชิงเทคนิคก็ตาม แต่นาย Michael Käfer ก็สามารถสัมผัสได้ถึงรสชาติที่กลมกล่อมจากผลิตภัณฑ์ของ Greenforce โดยนาย Käfer เจ้าของบริษัท



Käfer กล่าวว่า “เราได้มองหาผลิตภัณฑ์ทดแทนเนื้อสัตว์จากทั่วโลก แต่เราก็เลือกที่จะใช้ผลิตภัณฑ์จาก Greenforce มากกว่าที่จะใช้ของ Beyond Meat ซึ่งเราเห็นว่าผลิตภัณฑ์ของ Greenforce เป็นผลิตภัณฑ์ทดแทนเนื้อสัตว์ ที่ดีที่สุดในโลก” ซึ่งผลิตภัณฑ์เบอร์เกอร์ของ Greenforce จะเป็นสินค้าที่กลุ่มผู้มองหาผลิตภัณฑ์ทดแทนเนื้อสัตว์

ได้รอคอย และมองหามานานมาก แต่ปัญหาวิกฤติ Covid-19 ทำให้ในปีนี้ ไม่มีการจัดงาน Oktoberfest แต่บริษัท Käfer ก็ได้วางแผนที่จะจำหน่ายเบอร์เกอร์เจ ในเดือนเฉพาะกิจส่วนตัว ในปี 2021 ข้างหน้าเรียบร้อยแล้ว

ซึ่งบริษัทของนาย Isermann ก็เป็นส่วนหนึ่งของแนวโน้มเทรนด์ของโลกในเวลานี้ โดยต้องการที่จะผลิตสินค้าจากพืช ที่มีรสชาติ และรสสัมผัส เทียบเท่ากับเนื้อสัตว์ขึ้นมา จากการที่บริษัท Beyond Meat ได้ขยายการประกอบธุรกิจไปทั่วโลกแล้ว ในเวลานี้ ผู้ก่อตั้ง Beyond Meat นาย Ethan Brown สามารถเก็บเกี่ยวยอดขายสินค้าในปีที่ผ่านมา ได้สูงถึง 300 ล้านดอลลาร์สหรัฐ และคาดการณ์ว่า ในปีนี้ ยอดจำหน่ายจะเพิ่มขึ้น ร้อยละ 50 เลยทีเดียว ปัจจุบัน บริษัท Beyond Meat มีมูลค่าในตลาดหุ้น สูงถึง 7 ล้านดอลลาร์สหรัฐ โดยบริษัทได้เริ่มจำหน่ายสินค้าในยุโรป ในประเทศเนเธอร์แลนด์ เป็นประเทศแรกในช่วงต้นปีที่ผ่านมา ในขณะที่เดียวกัน ก็มี Start Ups อีกเป็นจำนวนมาก ที่กำลังตั้งอกตั้งใจพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทดแทนขึ้นอยู่ อย่างเช่น บริษัท Redefine Meat จากประเทศอิสราเอล ก็ผลิตเนื้อสัตว์ ที่พิมพ์จากเครื่องพิมพ์แบบ 3 มิติขึ้น และวางแผนที่จะส่งสินค้าให้กับลูกค้าในช่วงต้นปีหน้า โดยเครื่องพิมพ์ สามารถที่จะพิมพ์เนื้อวัว ได้สูงถึง 10 กิโลกรัมต่อชั่วโมง อย่างไรก็ตาม ยอดจำหน่ายของ Greenforce ก็ยังห่างไกลกับของ Beyond Meat อยู่มาก แต่พวกเขาก็ Think Big คิดใหญ่ และคิดการไกล โดยต้องการที่จะจำหน่ายสินค้าผ่าน Mainstream หลากหลายช่องทาง โดยเฉพาะ

- นโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจการลงทุน แนวโน้มตลาด รายงานสินค้าและบริการ อื่นๆ

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



ใน Supermarket ให้เร็วที่สุด ซึ่งในเวลา นี้ บริษัท Food Service รายสำคัญ Transgomet ซึ่งเป็นผู้จัดส่งสินค้าให้กับร้านอาหาร และโรงแรม ก็ได้ นำสินค้าของ Greenforce ไปบรรจุไว้ในรายการสินค้าพร้อมสั่ง เรียบร้อยแล้ว

จาก Handelsblatt 17 สิงหาคม 2563

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