

## ขนมไทยสินค้าส่งออกที่แสดงถึงเอกลักษณ์ไทยในจีน

ในช่วงหลายปีที่ผ่านมาเศรษฐกิจจีนเติบโตอย่างรวดเร็วมากกว่าร้อยละ 9 จากการขยายตัวในภาคการลงทุนและการค้า ซึ่งการเติบโตนี้ย่อมส่งผลต่อรูปแบบการดำเนินชีวิตของประชาชนทั้งในภาคชนบทและสังคมเมืองที่มักจะปรับเปลี่ยนไปตามภาวะเศรษฐกิจ ทั้งนี้ การจับจ่ายใช้สอยของประชาชนเพื่อการบริโภค นับว่าเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่มีความสำคัญยิ่งในการแสดงถึงการขยายตัวทางเศรษฐกิจ และแสดงให้เห็นผลชัดเจนมากยิ่งขึ้น หลังจากที่จีนเปิดเสรีทางการค้า

ปัจจุบันนี้ มูลค่าการบริโภคอาหารของจีนเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว โดยพบว่ายอดการใช้จ่ายด้านอาหารของผู้บริโภคจีนในปัจจุบันมีมูลค่าไม่ต่ำกว่า 193 พันล้านเหรียญสหรัฐ เพิ่มขึ้นจากอดีตร้อยละ 3.88 เมื่อเปรียบเทียบกับมูลค่าการบริโภคอาหารของไทย จีนมีมูลค่าการบริโภคอาหารใหญ่กว่าไทยถึง 8 เท่า อีกทั้งมีระดับและมีคุณภาพที่ดีขึ้น

เหตุผลอีกประการหนึ่ง คือ เมื่อประเทศจีนเข้าร่วมเป็นสมาชิกขององค์การการค้าโลก (World Trade Organization) แล้ว ได้มีการเปิดกว้างในการนำเข้าสินค้าในหลายๆประเภทมากขึ้น ซึ่งสิ่งนี้นับว่าเป็นผลดีต่อประเทศที่ส่งสินค้าเข้ามายังตลาดจีน ดังนั้น สินค้าบริโภคประเภทต่างๆจากผู้ผลิตทั่วโลก ต่างหลั่งไหลเข้ามายังจีน เพื่อหาช่องทางในการจำหน่ายสินค้าแก่ผู้บริโภคชาวจีน ซึ่งไทยก็เป็นอีกหนึ่งประเทศที่มีชื่อเสียงในเรื่องของรสชาติอาหารที่อร่อย รวมถึงขนมไทยที่เป็นที่พูดถึงในเรื่องความสวยงาม อร่อย และหอมหวาน

จากการจัดอันดับของผู้ค้าผลิตภัณฑ์ขนมไทย OTOP ในประเทศจีน ฮ่องกง ไต้หวัน และสิงคโปร์ พบว่า สินค้าของไทยถูกจัดว่าได้รับความนิยมอยู่ในอันดับที่ 3 โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ทำจากข้าว อาทิ ข้าวแต่น และขนม



ทองม้วน สามารถทำรายได้รวมถึงปีละ 5-6 ล้านบาท นอกจากนี้ยังมีขนมไทยอื่นๆที่มีรสชาติหอมอร่อยและเป็นทางเลือกให้แก่ผู้บริโภค เช่น ขนมอาลัว คุกกี้กรอบ ขนมฝัก และขนมกลีบลำดวน ขนมไทยเหล่านี้เป็นที่น่าสนใจสำหรับผู้ประกอบการไทยในการส่งออกเป็นอย่างมาก เนื่องจากมี

อายุการเก็บรักษาขนมได้นานกว่าขนมไทยประเภทอื่นๆที่ต้องรับประทานในทันที ขนมไทยเหล่านี้มีรสชาติหอมอร่อย และคาดว่าจะเป็นที่ถูกใจของผู้บริโภคจีนได้ไม่ยาก เพราะขนมเหล่านี้ก็ประกอบด้วยส่วนผสมที่มาจากธรรมชาติ เช่น

น้ำกะทิ จากมะพร้าว การเติมกลิ่นของสมุนไพรไทย และแม้แต่ส่วนผสมอาหารก็นำมาจาก ดอกอัญชันแทน สีน้ำเงิน ดอกคำฝอยแทน สีแดง หรือใบเตยแทน สีเขียว เป็นต้น

นอกจากนี้ ผู้บริโภคจีนมักนิยมจับจ่ายใช้สอยสินค้าที่มีความสวยงามเพื่อมอบให้แก่คนสนิทและผู้ใหญ่ที่ตนนับถือในโอกาสพิเศษและตามเทศกาลต่างๆ ดังนั้น ขนมที่มีความพิถีพิถันรูปปลั๊กซ์มีรสสวยงาม รวมถึงรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ ดังเช่น ขนมไทย ก็ไม่ยากที่จะดึงดูดผู้บริโภคจีนให้มาจับจ่ายเพื่อรับประทานเองหรือมอบให้แก่ผู้อื่นเป็นของขวัญ



สำหรับการประชาสัมพันธ์อาหารไทยให้ไปทั่วโลกนั้น ทางภาครัฐก็ได้มีการจัดงานแสดงสินค้าอย่างต่อเนื่องเป็นประจำทุกปีเพื่อส่งเสริมให้ทั้งผู้ประกอบการไทยและต่างประเทศมีโอกาสได้ติดต่อสื่อสารและร่วมมือทำการค้า ยกตัวอย่างเช่น งาน THAIFEX ซึ่งล่าสุดได้ถูกจัดขึ้นในเดือนพฤษภาคม 2555 ถือเป็นอีกหนึ่งกลยุทธ์เชิงรุกในการกระตุ้นการส่งออกสินค้าอาหารไทย ด้วยจำนวนผู้ซื้อทั่วโลกที่หลังไหลเข้าร่วมงานเพิ่มมากขึ้น เพิ่มโอกาสทางการค้าระหว่างประเทศให้แข็งแกร่งขึ้น รวมทั้งส่งเสริมการขยายช่องทางการตลาดใหม่ๆ ที่มีศักยภาพ เช่น อาเซียน จีน อินเดีย รัสเซียและแอฟริกา ทดแทนตลาดหลักที่ประสบปัญหาวิกฤติเศรษฐกิจ มีกลุ่มเป้าหมายเข้าชมงานประมาณ 90,000 คน สร้างรายได้กว่า 13,000 ล้านบาท และมีส่วนช่วยผลักดันการส่งออกอาหารไทยในปีนี้ให้เติบโตร้อยละ 12



อย่างไรก็ตาม นอกจากทางภาครัฐจะช่วยผลักดันสินค้าไทยแล้ว ทางภาคเอกชนก็เป็นอีกหนึ่งแรงสำคัญที่จะช่วยพัฒนาสินค้าและการผลิต เพื่อเพิ่มสินค้าและให้ได้มากกว่าที่มีอยู่ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค เพื่อขยายฐานของลูกค้าและสินค้าใหม่ให้มีความหลากหลายให้ผู้บริโภคได้เลือกใช้ซื้อมากขึ้น รวมถึงการพัฒนาการตลาดเพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้า และดึงดูดผู้บริโภคให้หันมานิยมบริโภคสินค้าไทยที่มีคุณภาพไม่แพ้ชาติใดในโลก

เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคจีนเป็นหลัก สิ่งที่ผู้ประกอบการไทยควรคำนึงถึง คือ การควบคุมและรักษารสชาติความเป็นขนมไทย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม เนื่องจากผู้บริโภคจีนส่วนใหญ่นิยมบริโภค

สินค้าไทยที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทยแท้ นอกจากนี้ ควรคำนึงถึงการกำหนดราคาให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องกัน  
เพื่อเป็นการดึงดูดผู้บริโภครายใหม่ๆ และเพิ่มยอดขายอย่างต่อเนื่อง

ทั้งนี้ สามารถสอบถามข้อมูลการค้าเพิ่มเติมได้ที่ สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองกวาง

โจว โทร. (86) 20-8384-9453 e-mail: thaitcguangzhou@ditp.go.th

---

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองกวางโจว

กันยายน 2555