

เทรนด์อาหารจากพืชในเช็กขยายในกลุ่มร้านอาหาร

ปัจจุบัน กระแสนิยมเมนูอาหารที่ทำจากพืชในสาธารณรัฐเช็ก กำลังเติบโตอย่างต่อเนื่อง จากการสำรวจของ FMCG Gurus พบว่า ประชากรชาวเช็กร้อยละ 21 เป็นกลุ่มผู้บริโภค Flexitarian กล่าวคือเป็นกลุ่มที่มีความยืดหยุ่นในการเลือกรับประทานอาหาร โดยจะรับประทานอาหารมังสวิรัตเป็นครั้งคราวและรับประทานเนื้อสัตว์ในบางมื้อ ผู้บริโภคกลุ่มนี้ส่วนใหญ่นิยมรับประทานอาหารมังสวิรัตเพิ่มขึ้น เนื่องจากเป็นกลุ่มที่ใส่ใจต่อสุขภาพ และอาหารมังสวิรัตง่ายกว่าเนื้อสัตว์

ปัจจุบันร้านอาหารหลายแห่งในสาธารณรัฐเช็กได้มีการปรับเปลี่ยนเมนูอาหารจากพืชและมังสวิรัต รวมถึงร้านอาหารหลายแห่งที่ก่อนหน้านี้ไม่ได้มีเมนูอาหารที่ทำจากพืช ได้เพิ่มเมนูอาหารมังสวิรัตให้แก่ลูกค้า ซึ่งถือเป็นกลยุทธ์ในการดึงดูดลูกค้าในช่วงที่ธุรกิจร้านอาหารได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของ Covid-19



ที่มา : idnes.cz

ตัวอย่างการปรับเมนูของร้าน Alcon โดยเชฟ Ružena Smolenová ที่นำเอาวัตถุดิบทั่วไป อาทิ ถั่วเลนทิล มะเขือเทศเทศได้แห้ง และเห็ดทรัฟเฟิลมาปรุงรส มาใช้ในการปรุงอาหารมังสวิรัตที่มีรสชาติดีและมีคุณภาพได้ โดยร้านอาหารบางแห่งมีการประยุกต์ใช้วัตถุดิบพื้นฐาน อาทิ พืชตระกูลถั่ว รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนื้อสัตว์ที่ทำมาจากพืช ขณะที่ร้านอาหารหลายแห่งมีเพียงชีสทอดและกะหล่ำดอกสำหรับเมนูอาหารที่ปราศจากเนื้อสัตว์เท่านั้น

แม้ว่าความนิยมของอาหารมังสวิรัตจะเพิ่มมากขึ้นในช่วงของการแพร่ระบาดของไวรัส Covid-19 แต่ผู้ประกอบการในธุรกิจอาหารบางรายยังไม่แน่ใจว่ากระแสนิยมดังกล่าวมาจากการที่ผู้บริโภคหันมาใส่ใจต่อสุขภาพ หรือเป็นเพราะจำนวนของร้านอาหารมังสวิรัตที่เพิ่มขึ้น โดยพบว่าขณะที่ธุรกิจบริการร้านอาหารกำลังเผชิญกับวิกฤตการณ์ในช่วงสถานการณ์การแพร่ระบาดฯ แต่ร้านอาหารมังสวิรัตกลับเพิ่มจำนวนขึ้นเรื่อย ๆ ทั้งนี้ ข้อมูลของเว็บไซต์ Plant Project แสดงแผนที่ร้านอาหารมังสวิรัต พบว่ามีร้านอาหารมังสวิรัตจำนวน 220 แห่งในสาธารณรัฐเช็ก และมีร้านเปิดใหม่เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ โดยร้านอาหารที่ปรากฏในเว็บไซต์แผนที่ร้านอาหารกลุ่มนี้จะต้องได้รับสติ๊กเกอร์สีน้ำเงิน-ขาว ซึ่งเป็นสัญลักษณ์บ่งบอกว่าร้านอาหารมังสวิรัต

นโยบายภาครัฐ

เศรษฐกิจการลงทุน

แนวโน้มการตลาด

รายงานสินค้าและบริการ

อื่นๆ

นอกจากนี้ กระแสความนิยมอาหารมังสวิรัตียังได้ขยายไปยังกลุ่มธุรกิจอาหารประเภท Fast Food อาทิ ร้าน Burger King ที่เริ่มจำหน่ายเมนูมังสวิรัตในสาธารณรัฐเช็ก ร้าน McDonald's ที่เปิดตัวเมนูอาหารมังสวิรัตตั้งแต่ช่วงปลายเดือนมีนาคมที่ผ่านมา โดยช่วงทดลองตลาดได้มีการนำเสนอเมนูที่ใช้วัตถุดิบจากพืชมาทดแทนเนื้อสัตว์ในเบอร์เกอร์ Wrap และสลัด และพบว่าเมื่อดังกล่าวมียอดขายเพิ่มขึ้นตั้งแต่เดือนแรกที่เริ่มจำหน่าย

บทวิเคราะห์/โอกาส/ข้อเสนอแนะ/แนวทางการปรับตัว

ความต้องการสินค้าอาหารที่ทำจากพืช (Plant-based Products) ในสาธารณรัฐเช็กขยายตัวเพิ่มขึ้นทุกปี โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มสินค้าที่ทดแทนเนื้อสัตว์ (Meat alternatives) โดยประมาณ 1 ใน 3 ของชาวเช็กมีความต้องการลดการบริโภคอาหารที่ทำจากเนื้อสัตว์ และบริโภคผลิตภัณฑ์จากพืชมากขึ้น กล่าวคือผู้บริโภคชาวเช็กมีแนวโน้มปรับเปลี่ยนการบริโภคอยู่ในกลุ่ม Flexitarians มากขึ้น โดยสาเหตุการลดการบริโภคเนื้อสัตว์มีหลากหลายเหตุผลด้วยกัน อาทิ ด้านสิ่งแวดล้อม ด้านสุขภาพ ด้านจริยธรรม/สังคม ฯลฯ

แนวโน้มความนิยมอาหารกลุ่มที่ทำจากพืชที่เพิ่มมากขึ้นดังกล่าว เป็นโอกาสสำหรับสินค้าอาหารไทยกลุ่ม Functional Food กลุ่มอาหารเพื่อสุขภาพ และกลุ่มอาหารที่ทำจากพืชของไทย อาทิ พืชตระกูลถั่ว ผัก ผลไม้ พืชสมุนไพร ผู้ประกอบการรายใหม่ควรศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับกฎระเบียบ ข้อกำหนด สำหรับการส่งออกสินค้าไปยังตลาดเป้าหมาย อาทิ กฎระเบียบด้านมาตรฐานความปลอดภัยอาหารของสหภาพยุโรป กฎระเบียบเฉพาะสำหรับสินค้าชนิดใหม่ สินค้าอาหารเสริม เป็นต้น รวมถึงเตรียมวางแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เน้นในเรื่องสุขภาพ แบ่งกลุ่มสินค้าให้ชัดเจนตามความต้องการของผู้บริโภค การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์ของแต่ละกลุ่ม ที่สำคัญยังคงคุณภาพและมาตรฐานของสินค้าอาหารไทย เพื่อการเข้าสู่ตลาดได้อย่างยั่งยืน

ที่มา : idnes.cz/ekonomika/domaci
ข่าวรายสัปดาห์ 19 – 23 กรกฎาคม 2564

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงปราก