



แนวโน้มนสินค้าในตลาดเยอรมนี  
สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงเบอร์ลิน

27 กันยายน 2564

แนวโน้มนสินค้าในตลาดเยอรมนี

เทรนของชีส Vegan ยังเป็นเรื่องที่น่าสนใจ และทำกำไรให้ Hochland มหาศาล

ในปี 1927 บริษัท Hochland ตั้งอยู่ในเมือง Heimenkirchen ได้เริ่มทำธุรกิจผลิตชีสแบบอ่อนขึ้นมาก่อน ปัจจัยสำคัญที่ทำให้บริษัทฯ เลือกที่จะผลิตชีสชนิดนี้ เพราะมีอายุการใช้งานนานและไม่จำเป็นต้องเก็บในตู้เย็น ซึ่งขณะนั้น นาย Robert Reich และนาย Georg Summer ผู้ก่อตั้งบริษัทฯ ได้ทำการส่งสินค้าของบริษัทฯ ไปขายไกลถึงในเขตภาคเหนือของประเทศจาก



แถบ Allgäu ต่อมาในปี 1940 บริษัทฯ ได้ให้ครอบครัว Fuchs เข้ามาร่วมทุน และขยายกิจการขึ้นอย่างรวดเร็ว จนสามารถเข้าไปร่วมงานกับบริษัท Aldi และบริษัท McDonald's ได้ในที่สุด ซึ่งหากเราเข้าไปซื้อ Cheeseburger ของ McDonald's ก็จะพบว่า ชีสส่วนใหญ่ของ McDonald's เป็นของบริษัท Hochland

ปัจจุบันบริษัท Hochland เป็นผู้ผลิตสินค้าผลิตภัณฑ์จากนํ้านมโคและผลิตชีส ภายใต้แบรนด์ Almette, Patros หรือ Valbrie ในช่วงกว่า 6 ปีที่ผ่านมา บริษัทฯ ได้ขยายธุรกิจออกไปอีก โดยเริ่มผลิตชีสที่ปราศจากนมวัวหรือชีสที่ทำจากวัตถุดิบอื่น ๆ ที่ไม่ไขมัน อาทิ ชีสที่ทำจากเมล็ดอัลมอนต์ และชีสที่ทำจากนํ้ามันมะพร้าว เป็นต้น เป้าหมายหลักของการผลิตชีสชนิดนี้ ก็เพื่อเจาะกลุ่ม Vegan โดยขยายภายใต้แบรนด์ “Simply V” ซึ่งได้รับการยอมรับว่าเป็นชีส Vegan คุณภาพดีและเป็นชีส Vegan เบอร์หนึ่งของเยอรมนี ที่ครองส่วนแบ่งตลาดที่ประมาณ 61%

ปัจจุบันตลาดชีส Vegan ขยายตัวอย่างรวดเร็วและต่อเนื่อง โดยพบว่า ความต้องการชีส Vegan ส่วนใหญ่จะมุ่งเน้นการอนุรักษ์สภาวะอากาศและเป็นมิตรกับสัตว์และสิ่งแวดล้อม นาย Peter Stahl ผู้บริหารของ Hochland ได้กล่าวว่า “เหตุผลสำคัญที่บริษัทฯ ให้ความสำคัญขยายตลาดชีส Vegan ภาย

- นโยบายภาครัฐ  เศรษฐกิจการลงทุน  แนวโน้มตลาด  รายงานสินค้าและบริการ  อื่นๆ

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



ใต้แบรนด์ Simply V เพราะว่า ซีส Vegan มีค่า Carbon Footprint ต่ำกว่าซีสสดปกติถึง 5 เท่า ในขณะที่เดียวกันกระบวนการผลิตซีส Vegan เองก็ไม่ได้ยุ่งยากหรือซับซ้อนอย่างที่หลาย ๆ คนคิด หากแต่มีความคล้ายคลึงกับการผลิตซีสที่ได้จากนมอยู่แล้ว ดังนั้น บริษัทฯ จึงมองเห็นโอกาสและเร่งบุกตลาดเพื่อเป็นผู้นำในธุรกิจนี้ต่อไป”

นาย Stahl ยังได้กล่าวเสริมว่า “ทุกวันนี้บริษัท Hochland ถือเป็นบริษัทผู้ผลิตสินค้าจากนมรายใหญ่ที่สุดในยุโรป มีพนักงานกว่า 5,500 คน โดยประมาณ 2,100 คน ของลูกจ้างทั้งหมด เป็นการจ้างงานที่เกิดขึ้นในเยอรมนี สำหรับ ยอดจำหน่ายสินค้าของบริษัทฯ ในปี 2020 มีการขยายตัวเพิ่มขึ้น 2% คิดเป็นมูลค่าที่ 1.63 พันล้านยูโร ซึ่งคิดเป็นกำไรมากกว่า 62 ล้านยูโร เมื่อพิจารณาภาพรวมของอุตสาหกรรมการผลิตซีสทั้งหมดในยุโรป ยังถือว่าบริษัท Hochland เป็นผู้ผลิตซีสรายใหญ่ เป็นอันดับสอง รองมาจากบริษัท Savencia ของฝรั่งเศส (ภายใต้แบรนด์ Géramont, Fol Epi และ Bresso) และนอกจากบริษัทฯ จะผลิตซีสสำหรับ Vegan แล้ว บริษัทฯ ยังได้ผลิตซีสราคาประหยัดและมียอดขายถึง 1 ใน 3 ของรายได้รวม โดยซีส กลุ่มนี้เน้นเจาะกลุ่มตลาดล่างและขายภายใต้แบรนด์ Almette และ Patros บริษัทฯ ค่อนข้างให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิต โดยเริ่มจากการคัดสรรวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตสินค้า ซึ่งจะต้องเป็นน้ำมันวัวที่ได้จากการเลี้ยงแบบปล่อย และคุณภาพของวัตถุดิบนับเป็นเรื่องที่บริษัทฯ ให้ความสำคัญมาก นอกจากนี้ บริษัทฯ ได้ปฏิเสธวัตถุดิบหรือเครื่องปรุง ทุกชนิดที่ผ่านการตัดแต่งพันธุกรรมและการใช้สารเคมีต่าง ๆ อาทิ การใช้สารกำจัดวัชพืชอย่าง Glyphosat เป็นต้น และล่าสุดเมื่อปีที่ผ่านมา บริษัทฯ ควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบโดยกำหนดว่า อาหารสัตว์ที่ใช้เลี้ยงวัวนั้น จะต้องใช้อาหารสัตว์ที่ผลิตในยุโรปเท่านั้น ทั้งนี้ เพื่อไม่สนับสนุนการถางป่าเพื่อปลูกถั่วเหลืองในอเมริกาได้อีกด้วย”

อย่างไรก็ดี ปริมาณการผลิตซีสของเยอรมนีในปัจจุบัน กำลังประสบปัญหาผลผลิตล้นตลาด แม้ว่าคนเยอรมันจะหันมาบริโภคซีสเพิ่มมากขึ้นกว่าในอดีตแล้วก็ตาม โดยในปี 2020 คนเยอรมันบริโภคซีสโดยเฉลี่ยปีละ 25.4 กิโลกรัมต่อคน ซึ่งสูงมากเมื่อเทียบกับปี 1970 ที่อยู่ที่ 10 กิโลกรัมต่อคนเท่านั้น ดังนั้น เพื่อปรับตัวรับมือกับปัญหาดังกล่าว บริษัทฯ จึงได้วางแผนปรับสัดส่วนของการผลิต โดยกว่า 63% ที่ย้ายไปตั้งฐานการผลิตในต่างประเทศ ซึ่งขณะนี้บริษัทฯ มีโรงงานในต่างประเทศกว่า 11 แห่ง ผลิตสินค้าภายใต้แบรนด์ต่าง ๆ อาทิ ฝรั่งเศส สเปน รัสเซีย โปแลนด์ และโรมาเนีย เป็นต้น การเติบโตของบริษัท Hochland ไม่ได้มีแต่ในภูมิภาคยุโรปเท่านั้น หากแต่ได้ขยายฐานการผลิตเข้าไปในสหรัฐฯ โดยเข้าไปซื้อบริษัท Franklin Foods เมื่อปี 2017 และเมื่อเดือนธันวาคม ปี 2020 บริษัท Hochland ก็ได้เข้าไปถือหุ้นในบริษัท Remilk Start Up ของประเทศอิสราเอล

นโยบายภาครัฐ  เศรษฐกิจการลงทุน  แนวโน้มตลาด  รายงานสินค้าและบริการ  อื่นๆ

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

นอกจากนี้ บริษัท Hochland ได้เดิน  
หน้าผลิต “ชีสที่ไม่ทำจากนมวัว” โดยให้บริษัท  
Remilk ซึ่งเป็นผู้ผลิต Food Tech ทำการผลิต  
โปรตีนจากการหมักจุลินทรีย์ที่มีลักษณะความ  
คล้ายคลึงกับโปรตีนจากนม อย่างไรก็ตาม แม้เรื่องนี้  
ยังอยู่ระหว่างการทดลองผลิต คิดค้น และพัฒนา  
สูตร แต่บริษัทฯ มั่นใจว่าในอนาคตอีกประมาณ  
20 ปีข้างหน้า ชีสที่จัดจำหน่ายใน Supermarket  
ทั้งหมด จะมีเพียงครึ่งหนึ่งที่เป็นชีสที่ทำจากนมวัว และมีการคาดการณ์ว่า ยอดจำหน่ายสินค้านมทาง  
เลือกทั่วโลกในปี 2035 จะอยู่ที่ 54 พันล้านยูโร หรือสูงกว่าในปัจจุบัน 5 เท่า



จาก Handelsblatt 20 กันยายน 2564

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 ข้อมูลไปใช้  
ไม่ว่าโดยทางใด