

Burger King เปิด “Vurger King” จำหน่ายเฉพาะอาหาร Plant-based แห่งแรกในสเปน

Burger King เปิด Pop-up veggie restaurant “Vurger King” โดยจำหน่ายเฉพาะอาหารปลอดเนื้อสัตว์ (100% meat-free) เป็นระยะเวลา 1 เดือน (ตุลาคม-พฤศจิกายน 2021) ในร้านสาขาใจกลางกรุงมาดริด โดยเป็นการดำเนินการครั้งแรกในสเปน (เป็นแห่งที่สองในยุโรป หลังจากเปิดที่เยอรมนี) ร่วมกับบริษัท The Vegetarian Butcher ซึ่งเป็นบริษัทในเครือของบริษัท Unilever ทั้งนี้ Burger King เริ่มจำหน่ายเมนู Plant Based Whopper และ Chickenless nugget ในสาขาต่างๆ ทั่วสเปนตั้งแต่ปี 2019

อาหารทุกรายการของ “Vurger King” ได้รับการรับรองการไม่มีส่วนผสม หรือการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ในทุกขั้นตอนด้วย “V-Label” ทั้งนี้ แม้ว่าบางรายการจะใช้มายองเนสที่มีไข่เป็นส่วนผสม หากแต่ผู้บริโภควีแกนสามารถเลือกที่จะไม่ใส่ได้ ด้านราคา โดยรวมถูกกว่าผลิตภัณฑ์ปกติ จึงได้รับความสนใจจากผู้บริโภคทั่วประเทศ การตกแต่งร้าน มีความน่าสนใจ เน้นความเป็นธรรมชาติ ใช้โทนสีเขียว โต๊ะเก้าอี้ทำจากไม้รีไซเคิล มีโซนนั่งทานอาหารที่จำลองการปิกนิกในสวน รวมถึงมีการให้ข้อมูลที่กระตุ้นความต้องการบริโภคอีกด้วย

ที่มา : vegconomist.com



ความเห็น สดศ.

- “Vurger King” ได้รับความสนใจอย่างมาก ตามแนวโน้มความนิยมการบริโภคเพื่อสุขภาพ วีแกน และ flexitarians ตลอดจนแนวโน้มความรับผิดชอบต่อสังคมด้านความยั่งยืน และสวัสดิภาพสัตว์ ที่สำคัญเน้นรสชาติ “100% Sabor” และเนื้อสัมผัสของอาหารที่ใกล้เคียงกับเนื้อสัตว์ ซึ่งเป็นหนึ่งในคุณสมบัติที่เป็นจุดเด่นของร้าน



- แนวโน้มการบริโภควีแกน รวมถึงผลิตภัณฑ์ Plant-based ในสเปนขยายตัวอย่างต่อเนื่อง สะท้อนจากประเภทและจำนวนผลิตภัณฑ์ที่วางจำหน่ายในซูเปอร์มาร์เกต เมนูในร้านอาหาร ตลอดจนหัวข้อสนทนาเกี่ยวกับคุณประโยชน์จากการบริโภคผลิตภัณฑ์ปลอดเนื้อสัตว์ ทั้งนี้ การค้นหาคำว่า “vegan” ใน Google ในสเปนเพิ่มขึ้นต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2004 โดยสูงสุดในช่วงครึ่งหลังของปี 2019

- นโยบายภาครัฐ
 เศรษฐกิจการลงทุน
 แนวโน้มการตลาด
 รายงานสินค้าและบริการ
 อื่นๆ