



ข่าวเด่นประจำสัปดาห์จากสาธารณรัฐประชาชนจีน

(Weekly News from China)

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองกวางโจว

ประจำวันที่ 2 - 8 พฤษภาคม 2565

สื่อเทรนด์ใหม่ ! “อาหารสดกึ่งสำเร็จรูป” ในตลาดจีน



อาหารสดกึ่งสำเร็จรูป (Pre-made food) คือ อาหารสดบรรจุแพ็คเกจพร้อมปรุง ช่วยให้ผู้บริโภคประหยัดเวลาในการเลือกซื้อและจัดเตรียมวัตถุดิบ ล้าง ทั้งยังสามารถทำเป็นรสชาติ “ระดับเซฟ” ผ่านวิธีการทำอาหารง่ายๆ ตลาดอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปเติบโตขึ้นจากเทรนด์ “เศรษฐกิจของคนโสด” และ “เศรษฐกิจของคนขี้เกียจ” ประกอบกับการระบาดของโรคโควิด - 19 ในช่วง 2 ปีที่ผ่านมา ทำให้ตลาดอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปของจีนเติบโตอย่างรวดเร็ว ซึ่งในช่วงเวลาวันหยุดของวันแรงงานตั้งแต่วันที่ 1 - 4 พฤษภาคม 2565 ที่ผ่านมา สินค้าอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปได้รับความนิยมจากคนในมณฑลกวางตุ้ง ตัวอย่างเช่น นาง Hu Ling ชาวกวางโจวได้สั่งอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปจำนวน 3 รายการ ซึ่งอาหารมื้อนี้ใช้เวลาปรุงเพียง 20 นาทีเท่านั้น สำหรับคนที่ทำงานกลับบ้านดึก อาหารสดกึ่งสำเร็จรูปจะช่วยให้พวกเขาสามารถทานอาหารแบบร้อนและสดในเวลาเร็วที่สุด

ในปี 2564 อุตสาหกรรมอาหารกึ่งสำเร็จรูปของจีนจะมีมูลค่าเท่ากับ 3.45 ล้านล้านหยวน และคาดว่าในปี 2569 จะเติบโตขึ้นถึง 10.72 ล้านล้านหยวน ข้อมูลจากกระทรวงพาณิชย์จีนระบุว่า นับตั้งแต่ปี 2564 ยอดขายสินค้าอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปเพิ่มขึ้นมากกว่า 380% นอกจากนี้ กลุ่มร้านอาหารและแพลตฟอร์มอีคอมเมิร์ซที่มีชื่อเสียงได้สังเกตเห็นโอกาสทางธุรกิจที่เป็นไปได้ของอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปเช่นกัน เช่น Meizhou Dongpo (眉州东坡), Xinghualou (杏花楼海), Haidilao (海底捞) และบริษัทแปรรูปอาหารอื่นๆ เช่น Sanquan (三全), CP, Anjing (安井) และแบรนด์สินค้าอาหารแปรรูปอื่นๆ เช่น Hema Xiansheng, Meituan Maicai และ Daily Youxian ได้เริ่มผลิต อาหารสดกึ่งสำเร็จรูปออกจำหน่ายเช่นเดียวกันกลุ่มเป้าหมายของสินค้าอาหารสดกึ่งสำเร็จรูป

จากการรายงานของแอปพลิเคชัน Meituan กลุ่มเป้าหมายของสินค้าอาหารสดกึ่งสำเร็จรูป มากกว่า 80% เป็นผู้บริโภคที่อาศัยในเมืองเทียร์ 1 และเทียร์ 2 และเป็นกลุ่มที่มีอายุระหว่าง 22-31 ปี หรือกลุ่มวัยทำงานที่ไม่มีเวลาทำอาหารรับประทานเองมากถึง 43% เป็นเพศหญิงถึง 60% และผลจากการสำรวจพบว่ากว่า 80% ของผู้นิยมอาหาร

สดสำเร็จรูป จะนิยมบริโภคทุกอาทิตย์ เนื่องจากมีความสะดวกสบายและประหยัดเวลาในการเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร

แนวโน้มสินค้าอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปในเขตมณฑลกวางตุ้ง

จากการสำรวจยอดขายของสินค้าอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปบนแพลตฟอร์มจำหน่ายสินค้าอาหารสดต่างๆ ในปี 2564 มณฑลกวางตุ้งมียอดจำหน่ายสินค้าอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปถึง 200 ล้านหยวน และเฉพาะเขตเมืองกว่างโจวมียอดจำหน่ายถึง 50 ล้านหยวน โดยเฉพาะในช่วงปีใหม่และเทศกาลตรุษจีนสินค้าอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปในกวางตุ้งมียอดขายเติบโตขึ้น 100% จึงแสดงให้เห็นว่าสินค้าอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปเป็นที่นิยมอย่างมากในมณฑลกวางตุ้ง ซึ่งปัจจัยที่ทำให้สินค้าชนิดนี้เป็นที่นิยม ได้แก่ พฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนในพื้นที่ ความได้เปรียบทางทรัพยากร และนโยบายการส่งเสริมสินค้าอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปของรัฐบาลท้องถิ่น เช่น เป็นผู้นำการจัดระเบียบและพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารสดกึ่งสำเร็จรูป เป็นต้น นอกจากนี้ อาหารกวางตุ้งยังถือว่าเป็นอาหารที่นิยมในอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปมากที่สุดอีกด้วย

ประเภทสินค้าอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปที่ประชาชนในเขตมณฑลกวางตุ้งนิยม ได้แก่ อาหารประเภทซุ้ตุน พะโล้ อาหารประเภทหนึ่ง อาหารประเภทผัด ต้มซำ และขนมหวาน เป็นต้น ซึ่งสามารถแบ่งสินค้าอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปออกได้เป็น 3 ประเภท ได้แก่ 1) ประเภทอาหารกวางตุ้งดั้งเดิม เช่น ไก่เป็รียวหวาน (Gulou) ไก่อบเกลือ เป็นต้น 2) ประเภทอาหารจัดเลี้ยง เช่น อาหารที่มีส่วนประกอบของหอยเป๋าฮื้อ หรือไก่ทอดฮวาเจียว (ฮวาเจียวจี) เป็นต้น 3) ประเภทอาหารยอดฮิตจากมณฑลอื่นๆ เช่น ปลาอย่าง หรือปลาต้มผักดอง (suan cai yu 酸菜鱼)

ปัญหาที่พบในสินค้าอาหารสดกึ่งสำเร็จรูป

ถึงแม้ว่าสินค้าอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปจะมีความนิยมในช่วงการระบาดของเชื้อไวรัสโควิด 19 แต่สินค้าชนิดนี้ยังมีการพบปัญหาในหลายๆ ด้าน ไม่ว่าจะเป็น

1) การขาดความโดดเด่นของสินค้าในแต่ละแบรนด์

สินค้าของแต่ละแบรนด์มีความคล้ายคลึงทั้งรสชาติและหน้าตาของอาหาร ถึงแม้ว่าจะมีหลากหลายเมนู แต่สินค้าไม่มีความโดดเด่นพอที่ทำให้ผู้บริโภคเกิดความจดจำแบรนด์ของสินค้าได้

2) ต้นทุนการขนส่งสินค้าสูง

ถึงแม้ว่าการผลิตสินค้าอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปจะใช้ระบบครัวกลางในการผลิต และสามารถผลิตได้ในปริมาณมาก แต่ในขั้นตอนการขนส่งสู่ผู้บริโภคจำเป็นต้องใช้การขนส่งแบบระบบห่วงโซ่ความเย็น เพื่อรักษาความสดใหม่ ซึ่งค่าขนส่งแต่ละครั้งมีราคาถึง 12-20 หยวน ราคาค่าขนส่งที่สูงจึงถือว่าเป็นอุปสรรคสำคัญของอุตสาหกรรมอาหารสดกึ่งสำเร็จรูป ซึ่งหากเปรียบเทียบราคาของสินค้านำส่งสินค้ามีราคาเกือบเทียบเท่ากับอาหารปรุงสดสำเร็จรูป ดังนั้นจึงอาจส่งผลกระทบต่อการใช้ใจบริโภคสินค้าของผู้บริโภค นอกจากนี้สินค้าประเภทนี้ยังสร้างกำไรไม่สูงมาก ซึ่งอยู่ที่ประมาณ 20-30% เท่านั้น

3) การควบคุมรสชาติของอาหารให้คงที่

การรักษาคุณภาพของอาหารให้สดใหม่ ทำให้เป็นการยากที่จะรักษารสชาติของอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปให้มีความคงที่ จากการสำรวจของ Jiangsu consumer network public ในระหว่างวันที่ 1 มกราคม – 10 กุมภาพันธ์ 2565 จากผู้ให้ความคิดเห็นจำนวน 56,948 คนที่บริโภคอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปในช่วงเทศกาลตรุษจีนพบว่าผู้บริโภคยังมีความกังวลด้านอื่นๆ เช่น คุณภาพ ความปลอดภัย ราคาของสินค้า ภาพโฆษณาและสินค้าจริงที่อาจจะไม่ตรงกัน ปัญหาด้านการขนส่ง หรือระยะเวลาการเก็บรักษาอาหาร เป็นต้น

4) การกำหนดมาตรฐานและประเภทของอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปยังไม่มีค่านิยม

The Beijing News รายงานว่า จากการสำรวจอาหารสดสำเร็จรูป 13 ชนิด จาก 11 แบรนด์ เช่น

Meizhou Dongpo, Guyan, Dongxin Xiansheng, Taotaoju, Fengshouri, HEMA เป็นต้น พบว่ามีสินค้า 8 ชนิดที่ติดฉลากเป็นสินค้าอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง หรือ Quick frozen prepared food (sb / t10379) มีสินค้า 2 ชนิดติดฉลากเป็นประเภทอาหารสำเร็จรูป (QB/T 5471-2020) และ 1 ชนิดติดฉลากเป็นสินค้าแช่เย็นสำเร็จรูป (SB/T 10648-2012) จึงแสดงให้เห็นว่าสินค้าอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปยังมีการกำหนดมาตรฐานและประเภทของสินค้าที่ไม่แน่นอน จึงอาจส่งผลกระทบต่อกระบวนการตรวจสอบความปลอดภัยของสินค้าได้

แนวโน้มการบริโภคสินค้าอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปของผู้บริโภคชาวจีน

1. หลังการระบาดของเชื้อไวรัสโควิด 19 ทำให้อาหารสดกึ่งสำเร็จรูปมีความนิยมมากขึ้น ซึ่งมีแนวโน้มว่าในอนาคตสินค้าอาหารประเภทนี้จะมีการกำหนดมาตรฐานของสินค้าที่ชัดเจน มีการพัฒนาสินค้าให้ถูกหลักอนามัย มีความสดใหม่ และเป็นสินค้าที่มีคุณภาพดี สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี

2. ความต้องการของผู้บริโภคสินค้าอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปมีเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ซึ่งไม่เพียงเป็นอาหารที่มีรสชาติทั่วไป แต่ยังมีความต้องการอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปที่มีรสชาติใกล้เคียงกับภัตตาคารหรือร้านอาหาร สามารถใช้ในการจัดเลี้ยงได้ เช่น อาหารพระกระโดดกำแพง เคาหยก (เหมยฉ่ายโคไว้ว) หรือ ไก่ผัดเผ็ดแบบเสฉวน (ฮวาเจียวจี) เป็นต้น

3. อาหารสดกึ่งสำเร็จรูป ยังเป็นหนึ่งในวิธีที่สามารถช่วยลดต้นทุนของร้านอาหารได้ อีกทั้งยังจะเป็นส่วนช่วยในการพัฒนาและฟื้นฟูธุรกิจจัดเลี้ยงอีกด้วย

อย่างไรก็ตามอุตสาหกรรมอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปยังคงมีความท้าทายอยู่มาก ไม่ว่าจะเป็นความสดใหม่ของอาหาร คุณภาพของอาหาร รสชาติของอาหาร การทำให้ลูกค้ากลับมาบริโภคซ้ำ รวมถึงระยะเวลาการเก็บรักษา อายุของสินค้า หรือการกำหนดประเภทและมาตรฐานของสินค้าที่ยังไม่ชัดเจน อย่างไรก็ตามคาดว่าสินค้านี้จะเติบโตต่อเนื่องในอนาคตอย่างแน่นอน

ผลประโยชน์ด้านเศรษฐกิจต่อประเทศไทย และแนวทางการปรับตัวของภาครัฐ ภาคเอกชน และผู้ประกอบการไทย

อาหารไทยถือเป็นที่ยอมรับและได้รับความสนใจจากผู้บริโภคจีนมาอย่างยาวนาน ไม่ว่าจะเป็นต้มยำกุ้ง ผัดไทย แกงมัสมั่น หรือแกงเขียวหวาน ซึ่งอุตสาหกรรมอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปถือเป็นหนึ่งในโอกาสของผู้ประกอบการสินค้าอาหารไทย ในการนำเสนอสินค้าอาหารไทยสู่ตลาดจีน ในรูปแบบสินค้าอาหารสดกึ่งสำเร็จรูป อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าอุตสาหกรรมนี้ยังมีความท้าทายและมีปัญหาที่พบอยู่อีกมาก แต่ถือว่าเป็นสินค้าอาหารที่มีแนวโน้มที่สามารถเติบโตได้อีกมากในอนาคต โดยผู้ประกอบการไทยอาจสร้างความร่วมมือกับแพลตฟอร์มที่จำหน่ายสินค้าอาหารสดกึ่งสำเร็จรูปในประเทศจีน อาศัยฐานบริโภคเดิม และนำเสนอวัตถุดิบเครื่องปรุงรสแบบไทยๆ หรือสินค้าวัตถุดิบอาหารไทยเพื่อให้เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายที่ชื่นชอบอาหารไทย เป็นต้น

ที่มา

<https://mp.weixin.qq.com/s/ZSZafrcQODG0NNnLGxCKRBA>

https://mp.weixin.qq.com/s/ZI32OhJwXRil5e_XUwnCCA

จัดทำโดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองกวางโจว

6 พฤษภาคม 2565