



K SME Analysis

นวัตกรรม เพิ่มมูลค่าอาหารไทยสู่ตลาดโลก



นวัตกรรม เพิ่มมูลค่าอาหารไทยสู่ตลาดโลก

- ปัจจุบัน ผู้ประกอบการสามารถสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มออกมาได้หลากหลายประเภทมากขึ้น เช่น อาหารพร้อมทาน อาหารเสริมสร้างสุขภาพ อาหารสำหรับผู้แพ้อาหาร หรือเครื่องดื่มที่มีรสชาติแปลกใหม่ ปัจจัยหนุนที่สำคัญคือ การนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาปรับใช้ในกระบวนการผลิตของผู้ประกอบการ
- การนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาปรับใช้ในกระบวนการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารส่วนใหญ่เป็นไปเพื่อตอบโจทย์การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต (Productivity) ความมั่นคงด้านอาหาร ลดปัญหาปริมาณการทิ้งอาหาร (Zero Waste) และตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม
- ศูนย์วิจัยกสิกรไทย มองว่า ในระยะข้างหน้า ผู้ประกอบการจะมีการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมมากขึ้นอีก เนื่องจากข้อจำกัดในการเพาะปลูกและการแปรรูปอาหาร รวมไปถึงความต้องการอาหารที่เฉพาะตัวของผู้บริโภคที่เพิ่มมากขึ้น อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการจะต้องเผชิญความท้าทายจากความเสี่ยงชาวนาในการผลิตและความพร้อมทางการเงินของผู้ประกอบการที่อยู่ในตลาดมานาน ตลอดจนการเข้ามาแข่งขันของผู้ประกอบการรายใหม่อื่นๆ ที่มุ่งเน้นสร้างความแตกต่างด้วยการนำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารรูปแบบใหม่ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ของตนสามารถแข่งขันส่วนแบ่งในตลาดเช่นกัน

สถานการณ์การนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาปรับใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร

ปัจจุบัน ผู้ประกอบการสามารถสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มออกมาได้หลากหลายประเภทมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นอาหารพร้อมปรุง/อาหารพร้อมทาน อาหารเสริมสร้างสุขภาพ อาหารสำหรับผู้แพ้อาหาร หรือแม้แต่เครื่องดื่มที่มีรสชาติแปลกใหม่ ซึ่งก็ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค เนื่องจากผลิตภัณฑ์ดังกล่าวสามารถตอบสนองพฤติกรรมผู้บริโภคและสอดคล้องกับรูปแบบการดำเนินชีวิต ปัจจัยหนุนที่สำคัญคือ การนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาปรับใช้ในกระบวนการผลิตของผู้ประกอบการ สะท้อนผ่านค่าใช้จ่ายด้านงานวิจัยและพัฒนาในอุตสาหกรรมของภาคเอกชนที่เพิ่มขึ้นจาก 59,443 ล้านบาทในปี 2558 เป็น 91,000 ล้านบาทในปี 2559¹ และคาดว่าจะเพิ่มขึ้นเป็นไม่น้อยกว่า 150,000 ล้านบาท² ในปี 2561 ทั้งนี้ จากข้อมูลในปี 2558 แสดงให้เห็นว่าอุตสาหกรรมอาหารมีค่าใช้จ่ายด้านงานวิจัยและพัฒนามากที่สุดประมาณร้อยละ 20.3 ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด



¹ ที่มา: รายงานผลการสำรวจการวิจัยและพัฒนาในภาคอุตสาหกรรมของประเทศไทย ประจำปี 2559, สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ

² ที่มา: คาดการณ์โดยศูนย์วิจัยกสิกรไทย

การนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาปรับใช้ในระบบการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารส่วนใหญ่เป็นไปเพื่อตอบโจทย์ 4 ประเด็นหลัก

4 ประโยชน์จากการใช้นวัตกรรม

- ปรับประสิทธิภาพการผลิต
- เพิ่มความมั่นคงด้านอาหาร
- ลดปัญหาการทิ้งอาหาร
- ตอบสนองความต้องการผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม



1) การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต (Productivity) โดยอาศัยเครื่องจักรกลหรือความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ ตลอดจนการบริหารจัดการระบบการผลิต เพื่อให้ได้ผลผลิตมากขึ้น ผลลัพธ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย รวมไปถึงสินค้ามีความหลากหลายและความแปลกใหม่ เช่น

• การผลิตวุ้นมะพร้าว

โดยการพัฒนาเครื่องบรรจุ และลดอุณหภูมิมาเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ซึ่งนอกจากจะเพิ่มผลผลิตยืดอายุของผลิตภัณฑ์ และควบคุมคุณภาพสินค้าแล้วยังสามารถลดการพึ่งพาแรงงานคน



• ทูเรียนพร้อมซังดื่ม

โดยนำทุเรียนสดมาผ่านกระบวนการ Freeze Dry และทำให้เป็นผงด้วยการลอยตัวอยู่บนผิวน้ำ นอกจากจะเพิ่มมูลค่าของสินค้าเกษตรเป็นเครื่องดื่มแล้วยังสามารถสร้างความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์ เช่น สามารถใช้เป็นน้ำราดข้าวเหนียวทุเรียนหรือทำเป็นน้ำแข็งใส



• อาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย

และได้มาตรฐานย่อมได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค ดังนั้น ผู้ประกอบการจะให้ความสำคัญกับการพัฒนาระบบผลิตให้ได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิตอาหารเช่น ระบบการจัดการโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะในโรงงาน (Food Hygiene) หรือGMP (Good Manufacturing Practice) และ ระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุลชีพ(HACCP) เป็นต้น



2) ความมั่นคงด้านอาหาร³ เร็วๆ นี้ วงการอาหารโลกได้รับทราบความสำเร็จของบริษัทสตาร์ทอัพในสหรัฐอเมริกาว่าสามารถผลิตเนื้อสัตว์ปลูกด้วยวิธีการทางห้องปฏิบัติการ ทำให้ได้เนื้อแดงที่รับประทานได้เหมือนเนื้อสัตว์ทั่วไปไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อหมู หรือเนื้อไก่ โดยมุ่งหวังสร้างความยั่งยืนทางด้านอาหารและช่วยบรรเทาปัญหาโลกร้อนจากการลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากการเลี้ยงสัตว์ได้

³ ความมั่นคงทางอาหาร หมายถึง การมีอาหารเพียงพอ การเข้าถึงอาหาร การใช้ประโยชน์จากอาหาร และการมีเสถียรภาพด้านอาหาร

ส่วนในไทยก็มีการนำเทคโนโลยีมาสร้างความเพียงพอ ความปลอดภัย และเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการอาหารมากขึ้น เช่น การปรับปรุงพันธุ์ข้าวทนน้ำท่วมด้วยเทคโนโลยีชีวโมเลกุล การเพิ่มปริมาณเนื้อสัตว์ด้วยเทคโนโลยีชีวภาพ และการผลิตไส้กรอกไขมันต่ำจากใยอาหารพืชด้วยเทคโนโลยีการปรับคุณสมบัติวัตถุดิบ ศูนย์วิจัยกสิกรรมไทยมองว่า นอกเหนือจากประโยชน์ด้านความมั่นคงทางด้านอาหารแล้ว เทคโนโลยีและนวัตกรรมยังช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถตอบสนองความต้องการอาหารเพื่อสุขภาพของผู้บริโภคที่เป็นกระแสอยู่ในปัจจุบัน

- 3) **ลดปัญหาปริมาณการทิ้งอาหาร (Zero Waste)** ข้อมูลจากองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ระบุว่า ทั่วโลกมีปริมาณอาหารที่ถูกทิ้งจากกระบวนการผลิตและหมดอายุก่อนนำมารับประทานประมาณ 1,300 ล้านตันหรือคิดเป็น 1 ใน 3 ของอาหารที่ผลิตได้ ทำให้หลายฝ่าย พยายามหาแนวทางนำของเหลือจากกระบวนการผลิตกลับมาใช้ เช่น ในต่างประเทศ มีการนำกากข้าวบาร์เลย์ซึ่งเป็นของเหลือใช้จากการผลิตเบียร์มาผลิตเป็นนมด้วยนวัตกรรมการหมัก ซึ่งนอกจากจะลดปัญหาขยะอาหารแล้ว ยังได้ผลิตภัณฑ์จากพืช (Plant-Based Milk) เพื่อรองรับผู้บริโภคที่แพ้นมวัวได้อีกทางหนึ่ง



ในไทยก็มีผลิตภัณฑ์จากของเหลือใช้จากกระบวนการผลิตอาหารเช่นกัน เช่น ขนมขบเคี้ยวจากส่วนใต้ของหัวกุ้ง (คางกุ้ง) ที่ผู้คนไม่นิยมบริโภคและถูกทิ้งมาแปรรูปด้วยการทอดกรอบ ซึ่งได้รับการตอบรับจากผู้บริโภคเนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์แปลกใหม่ที่มีคุณค่าทางสารอาหาร นอกจากนี้ ยังมีไข่ขาวต้มพร้อมทานแบบแท่งคล้ายเต้าหู้หลอดที่นำไข่ขาวเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตขนมหวานมาเพิ่มมูลค่า

ศูนย์วิจัยกสิกรรมไทยมองว่า การแปรรูปข้างต้นไม่เพียงลดปริมาณการทิ้งและอำนวยความสะดวกในการรับประทาน ยังช่วยยืดอายุของ ผลิตภัณฑ์ เพื่อรองรับการใช้ชีวิตสมัยใหม่ของผู้บริโภคที่มีข้อจำกัดของเวลาในการประกอบอาหาร

- 4) **ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม** ผู้ประกอบการมีความตื่นตัวและปรับกระบวนการผลิตโดยนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาปรับใช้ เพื่อให้สามารถตอบโจทย์รูปแบบการบริโภคของผู้บริโภคที่หลากหลายและเฉพาะตัวมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นความต้องการอาหารปลอดสารเคมี อาหารสำหรับผู้แพ้อาหารบางชนิด และอาหารสำหรับผู้ทานมังสวิรัต/เจ ทำให้ในตลาดมีผลิตภัณฑ์เฉพาะกลุ่มมากขึ้น เช่น ผักไฮโดรโปนิคส์ที่ปลูกในโรงเรือนอัจฉริยะ⁴ เครื่องดื่มธัญพืชที่ง่ายต่อการย่อยและดูดซึมสารอาหารเข้าสู่เซลล์โดยอาศัยเทคโนโลยีชีวภาพขั้นสูงในการเปลี่ยนโครงสร้างของธัญพืช หรือ เส้นพาสต้าปลอดกลูเตนซึ่งแปรรูปจากแป้งข้าวเจ้า เป็นต้น นอกจากนี้ ผู้ประกอบการในต่างประเทศยังอาศัยความก้าวหน้าของเทคโนโลยีในการผลิตเบอร์เกอร์มังสวิรัตซึ่งเป็นเบอร์เกอร์จากพืชผัก 100% ได้

⁴ โรงเรือนอัจฉริยะ หมายถึง โรงเรือนปลูกพืชที่ติดตั้งเซ็นเซอร์ตามจุดต่างๆ ภายในโรงเรือน เพื่อตรวจวัดแสง อุณหภูมิ และความชื้น รวมไปถึงกล้องบันทึกการเจริญเติบโตของต้นพืช โดยมีการตั้งค่าการให้น้ำและสารอาหารไว้ให้ทำงานอัตโนมัติ รวมไปถึงควบคุมสภาพอากาศภายในโรงเรือนให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้

Guru suggestion:



คุณนพพล ภูเี่ยม ผู้ประกอบการ

สตาร์ทอัพที่มีแนวคิดนำมะพร้าว น้ำหอม สีนํ้าเกสรในบ้านเกิด จังหวัดราชบุรี มาเพิ่มมูลค่า ด้วยการสร้างความแตกต่าง และนำนวัตกรรมเข้ามาปรับใช้ในการผลิต เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ และได้มาตรฐานสากล จนสามารถนำวุ้นมะพร้าวออร์แกนิกแบรนด์ “วุ้นดำเนิน” ออกจำหน่ายในปี 2557 สร้างรายได้กว่า 120 ล้านบาทต่อปี

คุณนพพล กล่าวว่า สิ่งที่คุณประกอบการหน้าใหม่ต้องมีคือความแตกต่าง ถ้าที่จะลองทำและพร้อมจะแก้ไขทันทีหากมีความผิดพลาด ที่สำคัญคือ ต้องไม่หยุดพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย เพื่อขยายฐานลูกค้าและ

สตาร์ทอัพที่มีแนวคิดนำมะพร้าว น้ำหอม สีนํ้าเกสรในบ้านเกิด จังหวัดราชบุรี มาเพิ่มมูลค่า ด้วยการสร้างความแตกต่าง และนำนวัตกรรมเข้ามาปรับใช้ในการผลิต เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ และได้มาตรฐานสากล จนสามารถนำวุ้นมะพร้าวออร์แกนิกแบรนด์ “วุ้นดำเนิน” ออกจำหน่ายในปี 2557 สร้างรายได้กว่า 120 ล้านบาทต่อปี

คุณนพพล กล่าวว่า สิ่งที่คุณประกอบการหน้าใหม่ต้องมีคือความแตกต่าง ถ้าที่จะลองทำและพร้อมจะแก้ไขทันทีหากมีความผิดพลาด ที่สำคัญคือ ต้องไม่หยุดพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย เพื่อขยายฐานลูกค้าและบรรเทาปัญหาวัตถุดิบมะพร้าวไม่เพียงพอในช่วง เช่น วนัธัญพืชในน้ำลำไย วุ้นน้ำเก็กฮวย และวุ้นน้ำสตรอว์เบอร์รี่ นอกจากนี้ ยังสามารถตอบสนองความต้องการผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพของผู้บริโภค

ในส่วนของการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาใช้ในโรงงานนั้น คุณนพพล กล่าวว่า บริษัทได้เข้าร่วมโครงการนำงานวิจัยมาต่อยอดในเชิงพาณิชย์ของสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ และสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม เพื่อรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีและเงินทุนสนับสนุนในการผลิต

สำหรับผู้ประกอบการที่ต้องการขยายตลาดไปต่างประเทศนั้น ต้องใส่ใจกับเรื่องมาตรฐานและความปลอดภัยในการผลิต โดยในปัจจุบันบริษัทได้รับการรับรองอาหารและผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกของสหรัฐอเมริกา สามารถใช้เป็นใบเบิกทางในการเข้าไปจำหน่ายในสหภาพยุโรปได้ด้วย อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการต้องมีความจริงจังในการจัดระบบการผลิตตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ เนื่องจากมาตรฐานดังกล่าวต้องใช้เวลาประมาณ 3-4 ปีถึงจะได้ใบรับรอง

คุณนพพล กล่าวทิ้งท้ายว่า ด้วยแรงหนุนจากกระแสรักสุขภาพทำให้บริษัทต้องขยายกำลังการผลิตเพื่อรองรับความต้องการที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องทั้งจากตลาดในประเทศและต่างประเทศ รวมถึงพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ยาวนานขึ้นอีก เพื่อให้สามารถขยายตลาดส่งออกไปได้ไกลกว่าเดิม

นอกจากนี้ การนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตอาหารมาบรรเทาปัญหาสิ่งแวดล้อมก็เป็นอีกประเด็นที่กำลังได้รับความสนใจ เนื่องจากบรรจุกภัณฑ์ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มบางชนิดใช้เวลาในการย่อยสลายยาวนาน ทำให้ผู้ประกอบการทำการวิจัยและพัฒนาบรรจุกภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ล่าสุดผู้ประกอบการในต่างประเทศสามารถผลิตบรรจุกภัณฑ์ที่สามารถกินได้เพื่อลดการก่อกขยะจากอาหารและเครื่องดื่ม เช่น ขวดน้ำกินได้ (Water Ball)⁵ บรรจุกภัณฑ์สมูทตี้กินได้⁶ เป็นต้น

ศูนย์วิจัยกสิกรไทย มองว่า ในระยะข้างหน้า ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารจะมีการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมมากขึ้นอีก เนื่องมาจากข้อจำกัดในการเพาะปลูกและการแปรรูปอาหาร รวมไปถึงความต้องการอาหารที่เฉพาะตัวของผู้บริโภคที่เพิ่มมากขึ้น ดังนั้น จากภาพการณดังกล่าวย่อมเป็นโอกาสทางธุรกิจที่สำคัญต่อผู้ประกอบการผลิตอาหารโดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) ที่จะเร่งหาแนวทางในการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาสู่กระบวนการผลิตของตน เพื่อให้สามารถเข้าไปแข่งขันในตลาดได้

อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการ SMEs จะต้องเผชิญความท้าทายจากความเชี่ยวชาญในการผลิตและความพร้อมทางการเงินของผู้ประกอบการที่อยู่ในตลาดมานาน ตลอดจนการเข้ามาแข่งขันของผู้ประกอบการรายใหม่อื่นๆ ที่มุ่งเน้นสร้างความแตกต่างด้วยการนำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารรูปแบบใหม่ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ของตนสามารถแข่งขันแบ่งในตลาดเช่นกัน

กลยุทธ์ในการดำเนินธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการผลิตอาหาร

การจะทำให้ธุรกิจการผลิตอาหารประสบความสำเร็จจากโอกาสทางธุรกิจที่เกิดขึ้นตามที่กล่าวมาข้างต้น ศูนย์วิจัยกสิกรไทยได้ทำการวิเคราะห์แนวทางในการดำเนินธุรกิจเพื่อสร้างความสามารถในการแข่งขันให้แก่ผู้ประกอบการ SMEs ดังนี้

3 กลยุทธ์ SME เพิ่มขีดความสามารถ

- อาศัยนโยบายรัฐฯ ยกกระดับสินค้า
- ใช้ช่องทางออนไลน์ดำเนินธุรกิจ
- ขยายการค้าไปสู่ตลาดส่งออก



⁵ ขวดน้ำกินได้ (Water ball) ยี่ห้อ Ooho ของบริษัท Skipping Rocks Lab ซึ่งเป็น Startup ธุรกิจบรรจุกภัณฑ์ยั่งยืนในสหราชอาณาจักร

⁶ บรรจุกภัณฑ์สมูทตี้กินได้ ของบริษัท Tomorrow Machine ซึ่งเป็นบริษัทออกแบบบรรจุกภัณฑ์อาหารของสวีเดน

- อาศัยนโยบายของรัฐบาลที่สนับสนุนการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาเพิ่มมูลค่าและยกระดับคุณภาพสินค้า เพื่อสร้างความสามารถในการแข่งขันให้แก่ผู้ประกอบการ เช่น โครงการยกระดับขีดความสามารถและมาตรฐานสินค้า OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมผ่านกลไกระบบพี่เลี้ยงที่ปรึกษาเทคโนโลยี โครงการถ่ายทอดผลงานวิจัยและการทดสอบในห้องปฏิบัติการไปต่อยอดในเชิงพาณิชย์ และเงินทุนสนับสนุนการสร้างนวัตกรรมและเทคโนโลยีของผู้ประกอบการ SMEs ไทย เป็นต้น

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการอาจเน้นผลิตสินค้าที่กำลังเป็นกระแสหรือมีกลุ่มเป้าหมายที่ชัดเจน เช่น

- ✓ **เกาะกระแสสุขภาพ** เนื่องจากผู้บริโภคส่วนใหญ่ยังคงให้ความสำคัญกับการดูแลสุขภาพด้วยการเลือกรับประทานอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารเพื่อสุขภาพที่สอดคล้องกับการใช้ชีวิตประจำวันและเน้นเป็นผลิตภัณฑ์พร้อมทานเพื่อรองรับวิถีชีวิตอันเร่งรีบ เช่น เครื่องดื่มพร้อมดื่มสูตรหวานน้อยและไม่มีคอเลสเตอรอลแต่มีส่วนประกอบของสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย ชนมขบเคี้ยวสูตรไร้ไขมันจากผักผลไม้จำพวก Super Fruit ใจักข้าวไรซ์เบอร์รี่พร้อมทานสูตรไม่ใส่สารกันบูด เป็นต้น



- สูตรไร้ไขมันจากผักผลไม้จำพวก Super Fruit ใจักข้าวไรซ์เบอร์รี่พร้อมทานสูตรไม่ใส่สารกันบูด เป็นต้น
- ✓ **มุ่งผลิตสินค้าเฉพาะกลุ่ม** เช่น
 - **โรคภูมิแพ้** ในช่วง 10 ปีที่ผ่านมาพบคนไทยป่วยเป็นโรคภูมิแพ้มากขึ้นถึง 3-4 เท่า⁷ สาเหตุส่วนหนึ่งมาจากอาหารที่รับประทาน โดยอาหารที่พบว่ามีการแพ้อยู่ ได้แก่ นมวัว ไข่ อาหารทะเล ถั่วและข้าวสาลี ทำให้ในปัจจุบันผู้ประกอบการหันมาให้ความสำคัญกับผู้บริโภคที่มีความจำเป็นเฉพาะตัวในการรับประทานและออกผลิตภัณฑ์มารองรับลูกค้ากลุ่มนี้มากขึ้น เช่น นมข้าวกล้องงอก นมอัลมอนต์ อาหารปลอดกลูเตน (Gluten Free) เป็นต้น
 - **คนไม่ทานเนื้อสัตว์** จากการสำรวจของศูนย์วิจัยกสิกรรมไทยพบว่า ช่วงเทศกาลกินเจในปี 2560 มีเม็ดเงินใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มเฉลี่ยสูงกว่า 4,500 ล้านบาท⁸ ซึ่งขยายตัวขึ้นจากการสำรวจในปี 2559 ที่มูลค่า 2,300 ล้านบาท สะท้อนให้เห็นถึงความสนใจบริโภคอาหารเจโดยเฉพาะ ประชากรเมืองมีมากขึ้น ดังนั้น ผู้ประกอบการอาจขยายไลน์ผลิตภัณฑ์ให้ครอบคลุมอาหารจากพืชและโปรตีนจากพืช เช่น เห็ดแปรรูป เต้าหู้สำเร็จรูป เป็นต้น
 - **นักกีฬาและผู้ต้องการเสริมสร้างกล้ามเนื้อ** รวมถึงผู้รักสุขภาพด้วยการหันมาออกกำลังกายที่กำลังขยายตัวขึ้น ส่งผลให้เกิดความต้องการอาหารและผลิตภัณฑ์เสริมอาหารประเภทที่มีโปรตีนสูงแต่ไขมันต่ำเพื่อมาซ่อมแซมและเสริมสร้างกล้ามเนื้อหลังการออกกำลังกาย ซึ่งผู้ประกอบการเองก็ขานรับและเริ่มนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่ตรงตามความต้องการ เช่น ออกไก่สำเร็จรูปพร้อมทาน ไข่ต้มสุกหรือไข่ขาวหลอด นมพร้อมดื่มผสมเวย์โปรตีน เป็นต้น

⁷ ที่มา: ข้อมูลจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ

⁸ เป็นการสำรวจเฉพาะผู้ที่อาศัยอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร

- **อาศัยช่องทางออนไลน์ในการดำเนินธุรกิจ** เนื่องจากผู้ประกอบการสมัยใหม่หันมาจับจ่ายใช้สอยผ่านสื่อสังคมออนไลน์มากขึ้น สะท้อนผ่านมูลค่าอีคอมเมิร์ซของไทยที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยในปี 2560 คาดว่าจะมีมูลค่าประมาณ 2.81 แสนล้านบาท เพิ่มขึ้นร้อยละ 9.86 จากปี 2559 และร้อยละ 25.10 จากปี 2558⁹ โดยในจำนวนนี้เป็นมูลค่าของการค้าปลีกและการค้าส่งมากที่สุดประมาณร้อยละ 31.78 ดังนั้น ผู้ประกอบการ SMEs รายใหม่อาจพิจารณาช่องทางออนไลน์ในการเริ่มต้นธุรกิจ ซึ่งนอกจากผู้ประกอบการจะประหยัดค่าใช้จ่ายในการลงทุนร้านค้าในช่วงแรกได้แล้ว ยังเป็นการอำนวยความสะดวกในการจับจ่ายใช้สอยให้กับผู้บริโภค
- **ขยายการค้าขายไปสู่ตลาดส่งออกเพิ่มเติมจากการดำเนินธุรกิจในประเทศ** โดยอาศัยความได้เปรียบด้านคุณภาพและมาตรฐานของอาหารไทยที่ได้รับการยอมรับจากประเทศคู่ค้าจนทำให้ไทยเป็นประเทศผู้ส่งออกอาหารอันดับ 13 ของโลกและอันดับ 3 ของเอเชีย ทั้งนี้ ผู้ประกอบการ SMEs อาจต้องเลือกเจาะตลาดและมุ่งเน้นผลิตสินค้าตามความนิยมของผู้บริโภค เช่น
 - ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักผลไม้ โดยเน้นตลาดจีนและตะวันออกกลางด้วยแรงหนุนจากความนิยมรับประทานผักผลไม้ของไทย
 - ผลิตภัณฑ์ไก่แปรรูปเพื่อสุขภาพส่งออกไปตลาดญี่ปุ่น เนื่องมาจากผลผลิตภายในประเทศญี่ปุ่นไม่เพียงพอและความเชื่อมั่นในคุณภาพและมาตรฐานด้านความปลอดภัยของการผลิตของไทย
 - ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป (Ready to Eat) และอาหารกึ่งสำเร็จ (Ready to Cook) โดยมุ่งตลาดอาเซียนอันมีปัจจัยเสริมมาจากการขยายตัวของชนชั้นกลางและวิถีชีวิตแบบเมืองในภูมิภาค
 - ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสและส่วนประกอบอาหาร เพื่อรองรับความนิยมบริโภคอาหารไทยในตลาดสหภาพยุโรป เป็นต้น

นอกจากนี้ ยังมีประเด็นมาตรการทางการค้าและมาตรฐานการผลิตอาหารของประเทศคู่ค้าที่ผู้ประกอบการส่งออกควรให้ความสำคัญและปรับปรุงระบบการผลิตให้ตรงตามข้อกำหนด เพื่อให้สามารถนำสินค้าของตนเข้าไปแข่งขันในตลาดนั้นๆ ได้

⁹ ที่มา: สำนักงานพัฒนาธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์ (องค์การมหาชน)

อัปเดตเทรนด์ความรู้ธุรกิจไม่รู้จบ
ทุกที่ทุกเวลา ได้ที่    

