

FUTURE FOOD FINANCE

การลงทุนเพื่อพัฒนาด้านอาหารแห่งอนาคต





อาหารแห่งอนาคต คือ

‘Future Food’ หรืออาหารอนาคต
เกิดจากแนวคิดการดูแลโลกผ่านมือ
อาหาร เพื่อสร้างความมั่นคงทาง
อาหาร (Food Security) และสร้าง
ความยั่งยืนทางสิ่งแวดล้อม โดยนำ
นวัตกรรมใหม่ๆ มาสร้างสรรค์
วัตถุดิบต่างๆ ทำให้เกิดอาหาร
รูปแบบใหม่ ที่ช่วยลดผล กระทบ
ทางสิ่งแวดล้อม และยังมีประโยชน์
ต่อสุขภาพด้วย



Future Food เป็น [Mega Trend](#) กำลังมาแรงและ
ถูกพูดถึงเป็นวงกว้าง
ภาคอุตสาหกรรมอาหาร
ต่างให้ความสนใจ
เนื่องจากโลกกำลังเผชิญ
กับความท้าทายใหม่จาก
การเพิ่มขึ้นของประชากร
และวิกฤติอาหาร
(Global Food Crisis)



FUTURE FOOD

โดยองค์การสหประชาชาติ (UN) ได้คาดการณ์ว่า
ประชากรโลกจะเพิ่มจำนวนจากปัจจุบันที่มีอยู่ราว
7.3 พันล้านคนเป็น 8.5 พันล้านคน ในปี 2030 และ
เพิ่มเป็น 11.2 พันล้านคนในปี 2100 ส่งผลให้มี
แนวโน้มที่จะขาดแคลนทรัพยากรโดยเฉพาะอาหาร
เนื่องจากปริมาณความต้องการบริโภคที่เพิ่มสูงขึ้น

ปัจจัยที่มีผลต่อรูปแบบของอาหารในอนาคต

ในงานแสดงสินค้าอาหารและเครื่องใช้ระดับโลก Sial Paris 2018 Future_Lab ได้นำเสนอ 3 แนวโน้มที่ส่งผลกระทบต่อรูปแบบของอาหารในอนาคตปี 2030 ดังนี้



1. การเพิ่มขึ้นของจำนวนประชากร

ปริมาณความต้องการอาหารเพิ่มสูงขึ้นตามไปด้วย ขณะที่พื้นที่เพาะปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์กลับลดลงอย่างต่อเนื่อง จากการถูกแทนที่ด้วยที่อยู่อาศัย ผลิตภัณฑ์อาหารรูปแบบใหม่ อาทิ โปรตีนจากพืช และโปรตีนสัตว์อย่างแมลง จึงเป็นอีกทางเลือกสำหรับผู้บริโภค

2. การอพยพย้ายถิ่นฐานเข้ามาอยู่อาศัยในเมืองใหญ่ของประชากร

การเข้าเมืองเพื่อมาหางานทำและประกอบอาชีพที่สร้างรายได้ที่มากกว่า การอาศัยอยู่ในชนบททำให้เกิดชุมชนเมืองที่มีการแข่งขันและการดำรงชีวิตที่เร่งรีบส่งผลให้เวลาในการปรุงอาหารเพื่อรับประทานด้วยตนเองลดน้อยลง

3. การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ

แนวโน้มของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพที่ผู้บริโภคต้องการในอนาคต ต้องมาจากวัตถุดิบธรรมชาติที่ผ่านการปรุงแต่งน้อย แต่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ดังนั้น กลุ่มอาหาร Probiotic และกลุ่มอาหาร Prebiotic จะได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น

เทรนด์อุตสาหกรรม “อาหารแห่งอนาคต (FUTURE FOOD)”



เทรนด์อุตสาหกรรมอาหารใหม่ (NOVEL FOOD)

“Novel Food” หรือ “อาหารใหม่” คือ

- เป็นอาหารที่ไม่เคยถูกนำมาเป็นอาหารมาก่อนหรือมีการบริโภคน้อยกว่า 15 ปี
- เป็นอาหารที่ใช้เทคโนโลยีหรือนวัตกรรมแปลกใหม่ที่ไม่เคยมีมาก่อนในการผลิตอาหารนั้น

ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีวัตถุดิบตามข้อ 1) และ ข้อ 2) เป็นส่วนประกอบ

ตัวอย่างของ Novel Food เช่น

- เนื้อเทียม (Plant-based Protein) จากโปรตีนทางเลือก ได้แก่ พืช เห็ด และธัญพืชต่าง ๆ
- เนื้อจากห้องแล็บ (Cultured Meat) การเพาะตัวอย่างเนื้อเยื่อเซลล์สัตว์ให้เพิ่มปริมาณ
- อาหารนวัตกรรมใหม่ เช่น ใช้ Nano Food ทำน้ำพริกกะปิ
- ซูเปอร์ฟู้ด (Super Food) อาหารใหม่ ๆ ที่ให้สารอาหารสูงกว่า เช่น แมลง สาหร่าย



เทรนด์อุตสาหกรรมอาหารเสริมสุขภาพ (FUNCTIONAL FOOD)



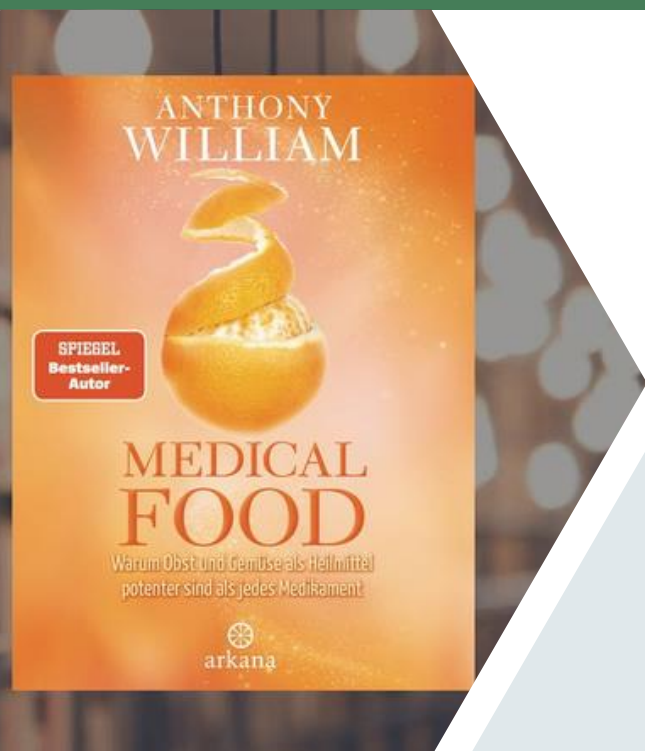
คือ อาหารที่มีการใส่คุณประโยชน์ทางโภชนาการที่ เฉพาะเข้าไป เพื่อส่งเสริมสุขภาพในด้านต่าง ๆ และตัด ลดสารอาหารบางอย่างออกไป เช่น นม Lactose Free สำหรับผู้แพ้นมวัว หรือโปรตีนบาร์เพื่อสุขภาพที่เพิ่ม คุณประโยชน์โดยใช้โปรตีนจากผงจิ้งหรีดบด เป็นต้น

เทรนด์อุตสาหกรรมอาหารเกษตรอินทรีย์ (ORGANIC FOOD)



อุตสาหกรรมแปรรูปที่ผลิตจากวัตถุดิบอาหารจากการเพาะปลูกพืชผัก หรือทำฟาร์มปศุสัตว์ แนวเกษตรอินทรีย์ ที่คำนึงถึงการพึ่งพากันของระบบนิเวศทางธรรมชาติทั้งระบบ ลดหรือไม่พึ่งพาสารเคมี ทำให้ได้วัตถุดิบอาหารที่ปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อน ดีต่อผู้บริโภคและดีต่อสิ่งแวดล้อม

เทรนด์อุตสาหกรรมอาหารทางการแพทย์ (MEDICAL FOOD)



เป็นกลุ่มอาหาร ที่ไม่ใช่ยาหรืออาหารเสริม แต่เป็นอาหาร ที่ออกแบบมาเพื่อใช้รักษาผู้ป่วยเฉพะา โรค หรือผู้ที่ ต้องการโภชนาการที่เหมาะสมกับตัวเอง รูปแบบการ ทานหรือดื่มแทนอาหารหลัก หรือเสริมบางมือ เช่น เจลลี่ สำหรับผู้สูงอายุหรือผู้ป่วยมะเร็งช่องปาก ซึ่งมีปัญหาด้าน การเคี้ยวและการกลืนอาหาร เป็นต้น

เทรนด์อุตสาหกรรมแนวความคิดการลดขยะเหลือทิ้ง (ZERO WASTE COOKING)



อุตสาหกรรมอาหารที่คำนึงถึงการลดขยะเหลือทิ้ง
จากขั้นตอนการสร้างอาหาร ตั้งแต่เพาะปลูก ขนส่ง
แปรรูป ประุงอาหาร ตลอดจนบรรจุภัณฑ์สินค้า เพราะ
ขยะจากอาหารเหลือทิ้งที่ฝังกลบดิน ถึงแม้จะเกิดการ
ย่อยสลายตามธรรมชาติ แต่ก็มีส่วนเพิ่มก๊าซมีเทนที่
ก่อให้เกิดสภาวะเรือนกระจกที่ส่งผลกระทบต่ออุณหภูมิโลก
สูงขึ้นเช่นกัน

นวัตกรรมอาหารแห่งอนาคต (Future Food Innovation)

สิ่งที่ตอบโจทย์นี้ได้ดีที่สุดคือ การนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาสร้างแหล่งอาหารใหม่ที่เพิ่มผลผลิตได้เร็วกว่า ใช้พื้นที่เพาะเลี้ยงน้อยกว่าการทำปศุสัตว์แบบเก่า ลดทรัพยากรอาหารในการเลี้ยงดู ที่สำคัญยังให้คุณค่าทางโภชนาการสูงและดีต่อความยั่งยืนของโลก เพราะสามารถลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก ลดการสร้างขยะเหลือทิ้ง (Zero Waste) จากกระบวนการผลิตตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ

การพัฒนาเทคโนโลยีด้านการเกษตรและอาหาร ต้องใช้การลงทุนเพื่อให้เทคโนโลยีทางการเกษตรและอาหาร (FoodTech และ AgTech) เข้ามามีบทบาทในการสร้างความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืนเพิ่มมากขึ้น

วงการทางอาหารในต่างประเทศ จึงให้ความสนใจเรื่อง
‘Future Food Finance’



FUTURE FOOD FINANCE



Future Food Finance (FFF) ถูกสร้างขึ้นโดยผู้เชี่ยวชาญในอุตสาหกรรมที่มีพื้นฐานทางการเงินโดยเฉพาะสำหรับนักลงทุนที่สนใจการปฏิวัติด้าน FoodTech เนื่องจากแหล่งข้อมูลสำหรับนักลงทุนใน FoodTech มีจำกัด

FFF ต้องการอุดช่องว่างข้อมูลระหว่างสิ่งพิมพ์ด้านเทคนิคเกี่ยวกับอาหารและสิ่งพิมพ์ทางการเงินทั่วไป FFF จึงมุ่งที่ให้ข้อมูลเชิงลึก ผ่านบทสัมภาษณ์พิเศษ และผลิตภัณฑ์การลงทุนที่ยั่งยืนสำหรับนักลงทุนที่สนใจ





FUTURE FOOD FINANCE

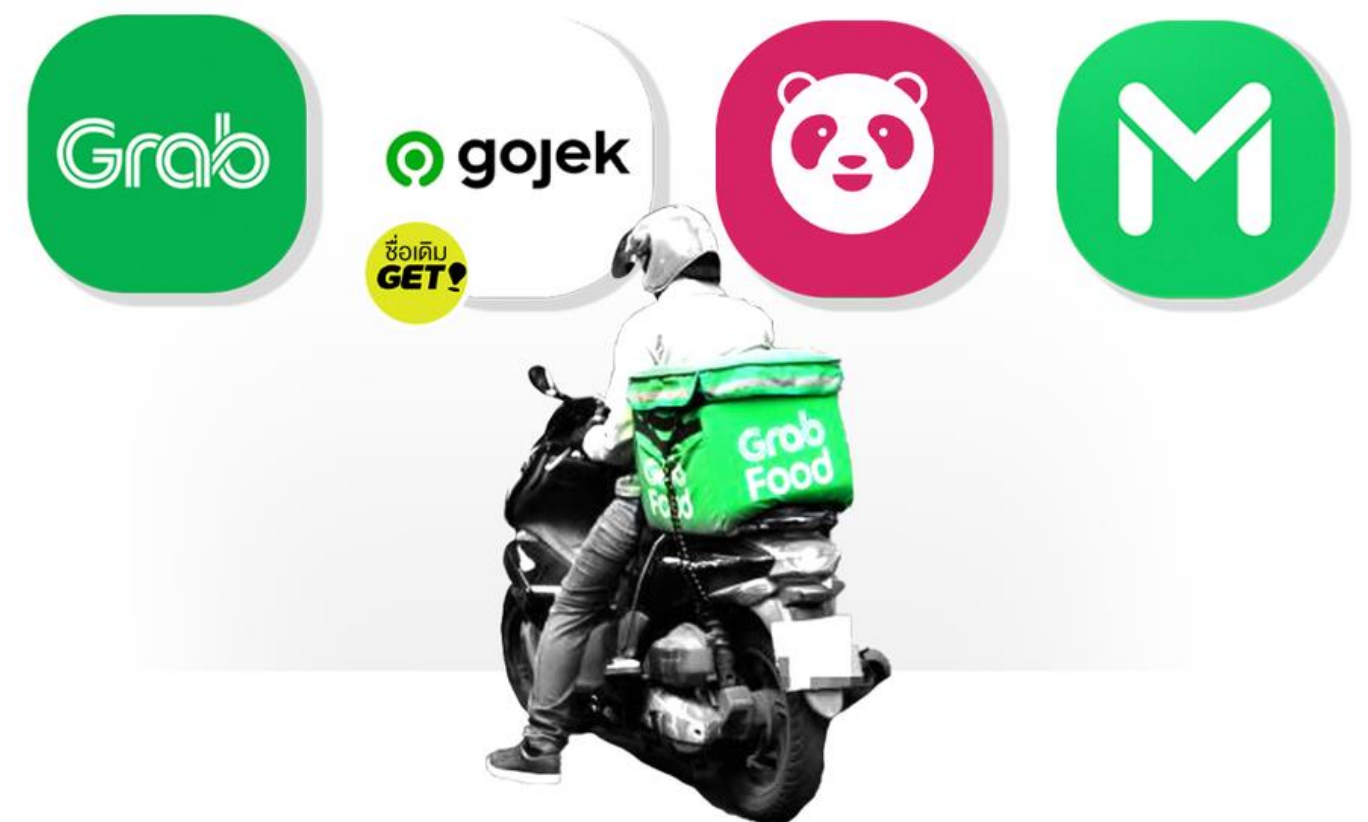
โดยเว็บไซต์ FUTUER FOOD FINANCE.com ได้จัดทำ Future Food Index เพื่อติดตามความก้าวหน้า FoodTech และ AgTech ช่วยให้นักลงทุนรายย่อยและนักลงทุนสถาบัน สามารถใช้เงินทุนในลักษณะที่ตรงเป้าหมาย ไปสู่บริษัทที่มีการซื้อขายหลักทรัพย์สาธารณะที่ดีที่สุด

โดย FoodTech Index เป็นดัชนีที่ครอบคลุม ธุรกิจนวัตกรรมในด้านอาหารมากถึง 11 สาขา

11 ธุรกิจ นวัตกรรมด้านอาหารของ FOODTECH INDEX

1. สาขาธุรกิจการส่งอาหาร (Food Delivery)

เป็นแนวคิดที่ใช้เทคโนโลยีในการสร้างแพลตฟอร์ม (Platform) และสร้างระบบการบริการแบบเครือข่ายที่มีแอปพลิเคชันหรือเว็บไซต์เป็น ตัวกลาง ที่เข้ามาตอบโจทย์ในการส่งอาหารให้กับ ผู้บริโภคลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพและคิดค่าบริการ ตามอัตราที่กำหนดทำให้ร้านอาหารไม่ต้องจัดการส่ง อาหารด้วยเอง และผู้บริโภคได้รับความสะดวกสบายยิ่งขึ้น



2. บริการส่งของชำ (Grocery Delivery)

เป็นแพลตฟอร์ม (Platform) ออนไลน์สำหรับบริการสั่งซื้อและส่งของชำ โดยมีการรวบรวมรายการของชำจากซูเปอร์มาร์เก็ต มาไว้บน แพลตฟอร์ม (Platform) เพื่อให้ลูกค้าเลือกซื้อทางออนไลน์ และมีไรเดอร์ หรือ “PERSONAL SHOPPERS” คอยรับหน้าที่ไปซื้อของ และบริการจัดส่ง (Delivery) ถึงบ้าน



3. โปรตีนทางเลือก (Alternative Protein)

คือ โปรตีนที่ไม่ได้มาจากเนื้อปศุสัตว์ โดยผลิตจากสิ่งมีชีวิตอื่นๆ เช่น พืช สาหร่าย ถั่ว แมลง เชื้อราที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ และโปรตีนจากการเพาะเลี้ยงในห้องทดลอง เป็นต้น ซึ่งเรามักพบเห็นการกินโปรตีนจากพืชได้ง่ายๆ ในเทศกาลกินเจ หรือพบได้ในหมวดอาหารสำหรับผู้กินมังสวิรัต



4. การทำฟาร์มแนวตั้ง / ในร่ม (Vertical/Indoor Farming)

เป็นแนวคิดของการทำการเกษตรแบบแนวตั้ง หรือการทำเกษตรกรรมในอาคาร (Indoor Agriculture) โดยจะทำการเพาะปลูกพืชในรูปแบบของโรงเรือนแนวตั้ง ทำให้แปลงผักมีลักษณะเป็นชั้นๆ และทำการเพาะเลี้ยงไว้ในอาคาร (Building-Integrated Agriculture :



5. ธุรกิจบริการชุดอาหาร (Meal Kit Service)

เป็นการขายชุดอาหารที่จัดเซตสำเร็จรูปไว้เพื่อให้ลูกค้านำไปประกอบอาหารกินเองที่บ้าน โดยที่มาของโมเดลชุดอาหารแบบนี้ มาจากธุรกิจ Startup แห่งหนึ่งในสหรัฐอเมริกา ในปี 2012 ชื่อ “BLUE APRON” ในนิวยอร์ก ถือเป็นเจ้าแรกๆ ที่เริ่มผลิตและจำหน่ายอาหารแบบ Meal Kit อย่างจริงจัง เพื่อตอบโจทย์พฤติกรรมของคนยุคใหม่ ที่อยากทำอาหารเองที่บ้าน และใช้เวลาไม่นานในการประกอบอาหารมือนั้นด้วย



6. การขายปลีกส่ง (Retail Delivery)

เป็นการขายสินค้าให้กับผู้บริโภคที่นำสินค้านั้นไปใช้ด้วยตนเอง หรือนำไปให้คนในครอบครัว หรือใช้เพื่อประโยชน์ของตนเอง ถือเป็นผู้บริโภคคนสุดท้าย ลักษณะการค้าปลีกจะดำเนินการไม่ซับซ้อน ส่วนใหญ่ร้านมีขนาดเล็ก มีการจัดบรรยากาศให้เหมาะแก่การเลือกซื้อสินค้า มีพนักงานขายขายสินค้า หรือเป็นธุรกิจครอบครัวที่ขายได้ด้วยตนเอง และจำหน่ายผ่านหน้าร้านหรือผ่านทางอินเทอร์เน็ต



7. ผู้ผลิตส่วนผสม (Ingredient Producer)

เป็นบริษัทที่ผลิตส่วนผสมอาหาร ที่ตอบโจทย์และช่วยแก้ปัญหาด้านความสามารถในการผลิตให้กับบริษัทที่มีขนาดเล็ก หรือบริษัทขนาดกลาง ที่เพิ่งเริ่มต้น และมีแนวคิดด้านอาหารที่เป็นนวัตกรรมใหม่ ทำให้ลดกระบวนการ และต้นทุน ที่ใช้ในการทดลองเพื่อให้สามารถผลิตตามสูตร หรือปริมาณที่คุ้มค่าตามความต้องการ



8. บริษัทด้านการลงทุนด้านฟู้ดเทค FoodTech Investment companies

บริษัทและโครงการที่ใช้เทคโนโลยี เช่น Internet Of Things (IOT), ข้อมูลขนาดใหญ่และปัญญาประดิษฐ์ (IA) เพื่อเปลี่ยนอุตสาหกรรมเกษตรอาหารให้มีความทันสมัย ยั่งยืน และมีประสิทธิภาพในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียมอาหารไปจนถึงการจำหน่ายและการบริโภค

ซึ่ง Startup บางรายได้รับการอ้างอิงในตลาดหุ้นเทคโนโลยี NASDAQ ของสหรัฐอเมริกาด้วย เช่น BEYOND MEAT ที่มีแฮมเบอร์เกอร์ผักในห้องปฏิบัติการ ที่ได้รับทุนสนับสนุนจากบริษัทชื่อดัง เช่น บิล เกตส์ ผู้ร่วมก่อตั้ง MICROSOFT และ ลีโอนาร์โด ดิ คาปริโอ นักแสดง เป็นต้น



9. คลาวด์ คิทเชน (Cloud Kitchen)

เป็นธุรกิจอาหารแนวใหม่ ที่ตอบโจทย์การบริการธุรกิจจัดส่งอาหาร (Food Delivery) โดย Cloud Kitchen อาจอยู่ในรูปแบบของการให้บริการพื้นที่ครัวกลาง เพื่อให้ผู้ประกอบการมาเช่าพื้นที่ครัว ประกอบอาหาร หรือ เป็นการรวมร้านอาหารของผู้ประกอบหลายๆประเภท การรายใหญ่เข้ามาอยู่ในพื้นที่ Cloud Kitchen เดียวกัน โดยมีจุดมุ่งหมายในการเจาะกลุ่มผู้บริโภค ที่ต้องการสั่งอาหารไป ย่างที่ปัก หรือมารับอาหารด้วยตนเอง



11. ขยะอาหารหรือ Food waste

เศษเหลือจากมื้ออาหารในแต่ละครัวเรือน รวมถึงเหล่าวัตถุดิบที่เน่าเสียและไม่อาจวางจำหน่ายได้ สิ่งเหล่านี้ล้วนมาจากโรงอาหาร ร้านอาหาร ภัตตาคาร ห้างสรรพสินค้า งานเลี้ยง ไม่ว่าจะถูกกำจัดออกจากกระบวนการเกษตรกรรม อุตสาหกรรมการผลิต การขนส่ง การกระจายผลิตภัณฑ์อาหารสู่ร้านค้า ทั้งหมดนี้ล้วนสร้างขยะจำนวนมากมหาศาล ทุกปีจะมีอาหารที่ถูกทิ้งเป็นขยะ ถูกปล่อยให้เน่าเสียไปอย่างเปล่าประโยชน์ ซึ่งเป็นตัวการของสภาวะโลกร้อน จึงจำเป็นต้องพัฒนาเทคโนโลยีที่ให้ความสำคัญในการจัดการกับปัญหานี้



15 อันดับธุรกิจที่น่าลงทุนทั่วโลกของ FUTURE FOOD FINANCE

1. OISIX RA DAICHI ORD คิดเป็น 15.2%
2. DOORDASH CL A ORD คิดเป็น 11.85 %
3. ZEVIA CL A ORD คิดเป็น 11.495 %
4. DELIVEROO ORD CLASS A คิดเป็น 8.479 %
5. DELIVERY HERO ORD คิดเป็น 7.832 %
6. BEYOND MEAT ORD คิดเป็น 5.909 %
7. BENSON HILL ORD คิดเป็น 5.892 %
8. GRAB HOLDINGS CL A ORD คิดเป็น 5.611 %
9. AKER BIOMARINE ORD คิดเป็น 4.428 %
10. AGRONOMICS ORD คิดเป็น 4.187 %
11. GINKGO BIOWORKS HOLD CL A ORD คิดเป็น 3.726 %
12. OCADO GROUP ORD คิดเป็น 3.236 %
13. OATLY GROUP ADS REP ORD คิดเป็น 3.218 %
14. HELLOFRESH ORD คิดเป็น 2.395 %
15. FERMENTALG ORD คิดเป็น 1.663 %

โอกาสทางการลงทุนด้าน FOODTECH

การเพิ่มขึ้นของ FoodTech เกิดจากปัจจัยหลายประการ:



- ความกังวลด้าน ESG (สิ่งแวดล้อม, สังคมและการดูแลกำกับกิจการที่ดี) ที่เพิ่มขึ้นจากผู้บริโภค รวมถึงสิ่งแวดล้อม ความยั่งยืน และการทารุณกรรมสัตว์
- ความกังวลด้านสุขภาพเกี่ยวกับอาหารดั้งเดิม ตั้งแต่ส่วนผสมพื้นฐานไปจนถึงการเคลือบน้ำตาล
- เพิ่มแรงกดดันด้านกำไรให้กับผู้ผลิตอาหารแบบดั้งเดิม
- ต้นทุนการผลิตและการจัดเก็บพลังงานที่ลดลง

มูลค่าตลาดโลกของธุรกิจ FUTURE FOOD

ข้อมูลจากสมาคมอาหารอนาคตไทย เมื่อเดือน
กุมภาพันธ์ 2566 ระบุว่า สถานการณ์การส่งออก
อาหารอนาคตปี 2565 มีมูลค่าประมาณ 1.29 แสน

เติบโต

23%

คิดเป็นสัดส่วน 10% ของอาหาร
ทั้งหมด ไปยังตลาดอาเซียน สหรัฐ จีน
และสหภาพยุโรป



ธุรกิจไทยกับการลงทุนด้าน FUTURE FOOD

ไม่เพียงแต่ผู้ลงทุนระดับโลกเท่านั้น ที่ความสนใจเกี่ยวกับ “อาหารแห่งอนาคต : Future Food ” แต่บริษัทเอกชนชั้นนำของประเทศไทย ก็มีการประกาศเปิดตัวแบรนด์อาหารอนาคตเช่นกัน



- บริษัท ไทยยูเนี่ยน โฟรเซ่น โปรดักส์ จำกัด หรือกลุ่ม TU มีผลิตภัณฑ์อาหารอนาคต แบรนด์ OMG โดยร่วมมือกับ บริษัทวี ฟู๊ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด ไปเมื่อปี 2564 และยังมีการลงทุนพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตเนื้อจากเซลล์เพาะเลี้ยงด้วย



- บริษัทเจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด หรือ CPF เครือเจริญโภคภัณฑ์ (CP) มีการผลิตสินค้าแพลนต์เบส แบรนด์ Meat Zero ละได้ร่วมลงนามข้อตกลงกับ Startup อิสราเอล เพื่อผลิตเนื้อจากเซลล์ เตรียมสร้างโรงงานอาหารแห่งใหม่ ที่ จ.สมุทรสาคร กำลังผลิต 12,000 ตัน จะแล้วเสร็จกลางปี 2566



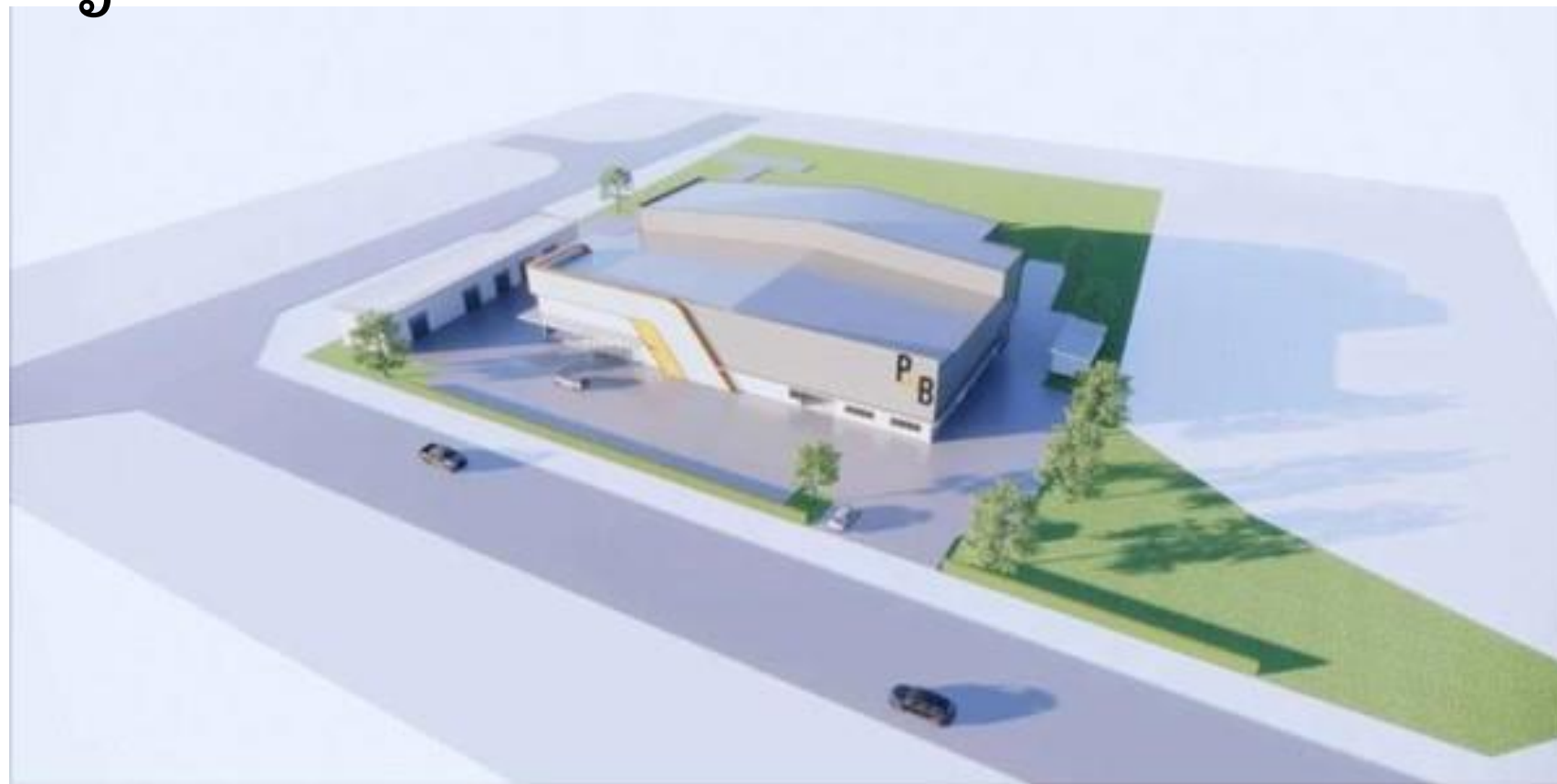
- บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน) ได้พัฒนาสินค้าโปรตีนจากพืชในแบรนด์ “Meatly” โดยมีการออกผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายทั้งวัตถุดิบและอาหารพร้อมทาน เพื่อเป็นทางเลือกสำหรับกลุ่มที่หันมารับประทานมังสวิรัตบ้างมือ หรือ Flexitarian



- บริษัท แอบบรา จำกัด ซึ่งเป็นธุรกิจ Ingredient แถวหน้าเมืองไทย ได้วิจัยและพัฒนาจนสามารถผลิตสินค้า Plant Based เป็นวัตถุดิบโปรตีนจากพืช 100% แบบ รนด์ Never Meat ที่ให้รสชาติและผิวสัมผัสใกล้เคียงเนื้อสัตว์บด มีคุณค่าทางโภชนาการสูงที่คัดสรรวัตถุดิบอย่างดีเพื่อผู้บริโภค



- ธุรกิจพลังงานอย่าง กลุ่ม ปตท.ส่งบริษัทลูก คือ บริษัทอินโนบิก ร่วมกับ บริษัท เอ็นอาร์ อินสแตนท์ โปรดิวส์ จำกัด (มหาชน) ตั้งบริษัท นิวทรา รีเจนเนอเรทีฟ โปรดิวส์ จำกัด (NRPT) เพื่อพัฒนาและจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากพืชครบวงจร และร่วมกับ บริษัท Wicked Kitchen ผู้ผลิตสินค้า Plant Based ชื่อนำในอังกฤษ มาเปิดตลาดในไทย ก่อนที่ โรงงานผลิต Plant Based ที่ NRPT ก่อสร้างแล้วเสร็จในปี 2567 ซึ่งมีกำลังการผลิตสูงถึง 3,000 ตัน ถือว่าเป็นขนาดใหญ่มากในอาเซียน



- **บริษัท อูบล ไบโอดีทานอล จำกัด (มหาชน)(UBE)** ผู้ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมันสำปะหลังรายใหญ่ของประเทศ ดำเนินธุรกิจตาม BCG Model ภายใต้แนวคิด “UBEYOND Sustainability” และโครงการ “อูบลโมเดลพลัส” เน้นสร้างคุณค่าร่วมให้เกิดขึ้นในทุกกระบวนการตลอดวัฏจักรของผลิตภัณฑ์ นำนวัตกรรมมาพัฒนาผลิตภัณฑ์



บริษัท เอ็นซี โคะโค้นัท จำกัด (มหาชน) ผู้ส่งออกมะพร้าวน้ำหอมรายใหญ่ของประเทศ นำเปลือกมะพร้าวมาลดความชื้น ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตของโรงงานไฟฟ้าชีวมวล นำเปลือกมะพร้าวไปผลิตเป็นทรายแอมว และประยุกต์ใช้รอกันหลุมซามอาหารสุกรเพื่อลดกลิ่น และนำกลับมาแปรรูปเป็นปุ๋ยอินทรีย์ปลูกมะพร้าว แบบ Zero Waste นอกจากนี้ยังยกระดับความรู้ให้เกษตรกร และนวัตกรรมใหม่ๆ ขยายพันธุ์มะพร้าวน้ำหอม “พันธุ์กันจิบ” ด้วยวิธีเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อสำเร็จเป็นที่แรกของโลก เพื่อดำเนินธุรกิจให้เติบโตไปพร้อมกับชุมชนและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน



- **ไอ้กะจู้ บริษัท** ปลุกผักเพราะรักแม่ จำกัด ร้านอาหารเพื่อสุขภาพที่เน้นคุณภาพจากฟาร์ม ผักออร์แกนิก ชูแนวความคิดเรื่อง Zero Waste คัดแยกขยะเพื่อนำเศษอาหารและเศษ ต้นไม้จากชุมชน มาหมักเป็นปุ๋ยอินทรีย์ และนำไปใช้ในฟาร์มผัก สร้างธุรกิจให้เป็น Organic Cycle พร้อมสนับสนุนให้ความรู้การปลูกผักแบบไม่ใช้สารเคมี และรับซื้อจาก เกษตรกรที่ปลูกผักแบบเกษตรอินทรีย์ สร้างความสุขให้ลูกค้าได้ทานผักแบบปลอดภัยไร้ สาร และสร้างรายได้ให้เกษตรกรอย่างยั่งยืน



ผู้ประกอบการและ SME ไทย สนใจตลาด FUTURE FOOD ควรปรับตัวอย่างไร ?

- ศึกษาตลาดกลุ่มเป้าหมาย เพื่อการตอบโจทย์ความต้องการทั้ง ประเภทอาหาร รสชาติ การทำ Marketing อย่างตรงจุด
- เลือกกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่สนใจ เพื่อนำมาวิจัยและพัฒนา เช่น แมลงชนิดต่าง ๆ ศึกษา แนวโน้มความนิยม เพื่อสร้างความแปลกใหม่ในตลาด
- วางแผนการลงทุน เนื่องจากต้องมีการนำเทคโนโลยีมาใช้ใน กระบวนการผลิต มีการลงทุนค่อนข้างสูงจึงต้องมีการบริหาร ต้นทุน รวมถึงการปรึกษาสินเชื่อทางการเงินกับสถาบันการเงิน เพื่อสร้างสภาพคล่องในการขยายธุรกิจ

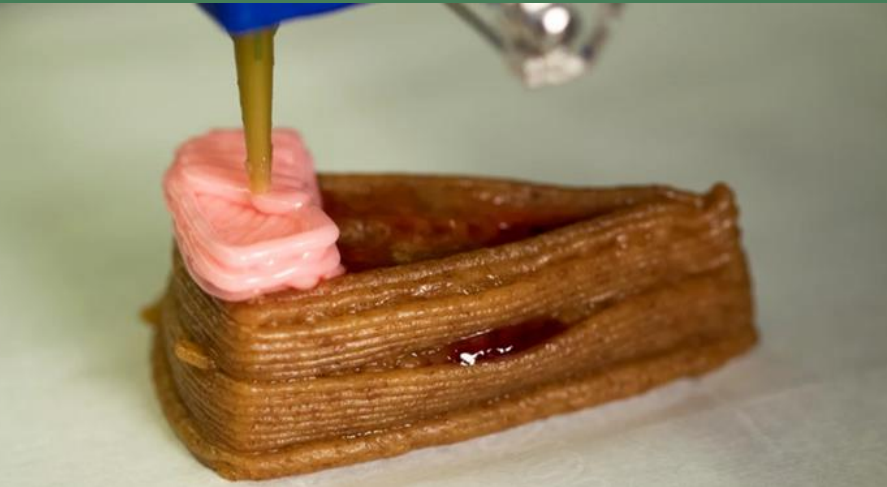


ผู้ประกอบการและ SME ไทย สนใจตลาด FUTURE FOOD ควรปรับตัวอย่างไร ?

- เนื่องจากเป็นสินค้าใหม่จึงต้องมีการทดลองตลาด เพื่อให้สินค้าเป็นที่รู้จัก สร้างความคุ้นเคยในการเอาใจใส่ผู้บริโภคประเทศนั้น ๆ
- มองหาช่องทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยการสนับสนุนข้อมูลแนวโน้มสินค้า ตลาด รวมถึงรายชื่อผู้นำเข้าจากตลาดต่างประเทศ และผลิตสินค้าตามความต้องการของผู้บริโภค
- ร่วมมือกับหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน โดยมีทุนสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากหน่วยงานต่าง ๆ เช่น จากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.), ศูนย์วิจัยอาหารแห่งอนาคต เป็นต้น เพื่อการคิดค้นอาหารทางเลือกเพื่อมาทดแทน กระบวนการผลิตแบบดั้งเดิมและลดต้นทุน เพิ่มขีดความสามารถแข่งขันด้าน Marketing กับผู้ประกอบการขนาดใหญ่ได้



FOOD FUTURE FINACNE



จะเห็นได้ว่าแนวโน้มและการลงทุนด้าน "อาหารอนาคต" ยังมาแรงอย่างต่อเนื่อง อัตราการเติบโตมีการขยายตัวที่เพิ่มขึ้น การลงทุนเพื่อปฏิบัติ FoodTech และ AgTech ของกลุ่มธุรกิจนวัตกรรมอาหาร ทั้งในไทยและต่างประเทศ ของกลุ่มบริษัทชั้นนำมีมูลค่าการลงทุนที่น่าสนใจ สิ่งนี้เป็นโอกาสและความท้าทายสำหรับธุรกิจยุคใหม่ของไทย ที่ขึ้นชื่อว่าเป็น “ครัวของโลก” ที่ต้องมุ่งไปอย่างแท้จริง และหากในอนาคต การบริโภคอาหารอนาคตเปิดกว้างขึ้น เชื่อมั่นว่านี่เป็นโอกาสในการขยายสู่การสร้างนวัตกรรมอาหารใหม่ได้เพิ่มขึ้นอย่างแน่นอน



THANK
YOU

