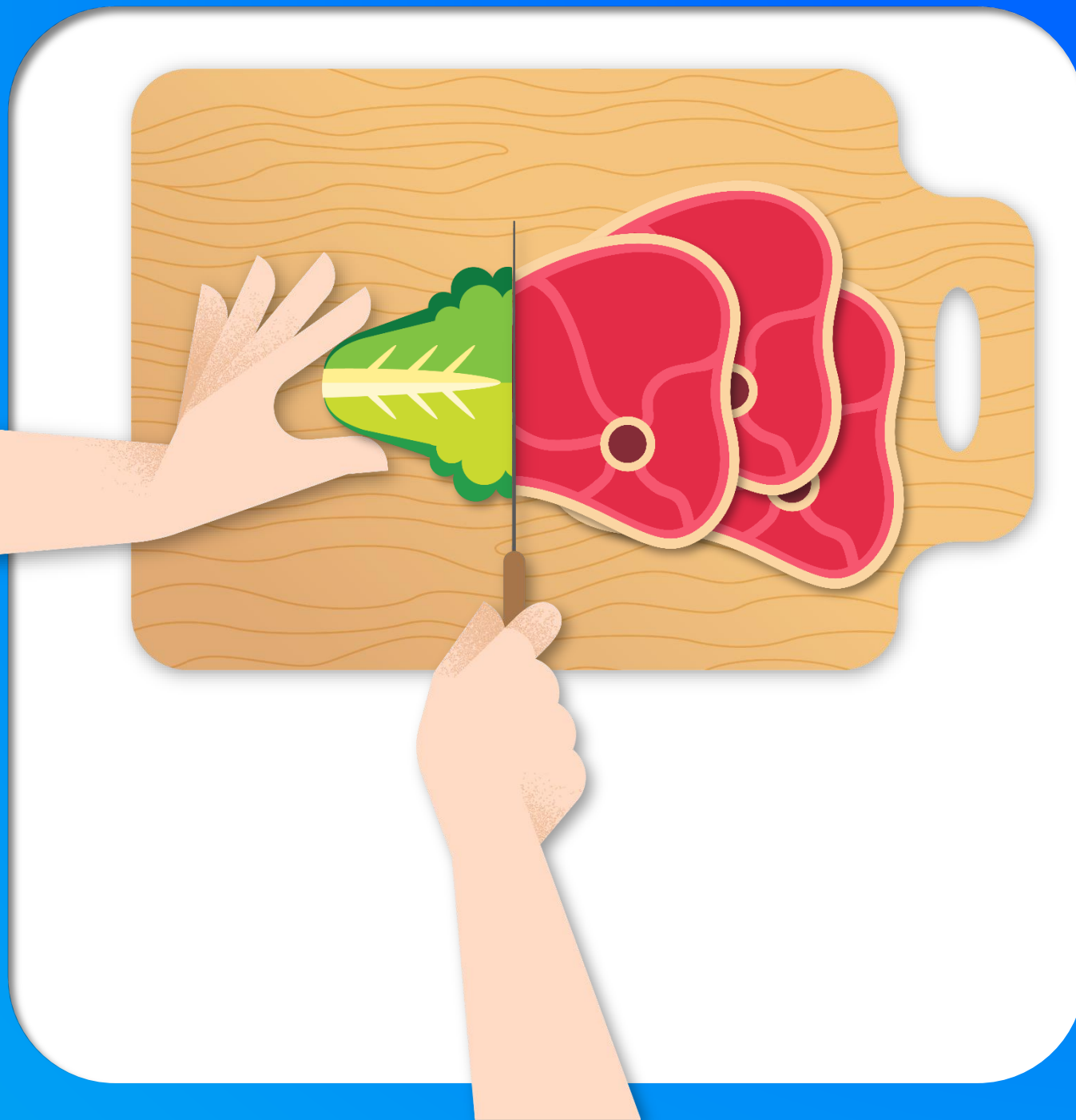




ทำความรู้จัก
Plant-based Food
...เมื่อเนื้อสัตว์จากพืชกลายเป็นเทรนด์อาหารโลก
November 2020



เนื้อ Beyond Meat และ Impossible Foods
จุดกระแสปฏิกิริยา
วงการเนื้อสัตว์



6 เหตุผล
ที่ธุรกิจอาหารไทย
ควรทดลอง
Plant-based Food



มาทำความรู้จัก
Plant-based Food กัน



ผู้ประกอบการประเภทไหน
ที่ควรขยายตลาดไปสู่
Plant-based Food





เมื่อ Beyond Meat และ Impossible Foods
จุดกระแสปฏิกิริยาต่อการเนื้อสัตว์

เมื่อ “เนื้อสัตว์ ไม่ได้มาจากสัตว์” อีกต่อไป... จุดเปลี่ยนเขย่าวงการเนื้อสัตว์ทั่วโลก

IMPOSSIBLE™

ดึงโมเลกุลของธาตุเหล็กมาใช้
เพื่อให้ได้ “รสชาติ” เหมือนเนื้อสัตว์



สร้างเส้นใยสามมิติเพื่อ
เพิ่ม “รสสัมผัส” ของ
ความเป็นเนื้อสัตว์



BEYOND MEAT®

“แฮมเบอร์เกอร์เนื้อจากพืช” ให้รสชาติ สีสัน เนื้อสัมผัสได้แทบไม่ต่างจากเนื้อวัวจริง



ที่มา: Burger King โดยเปรียบเทียบเมนู Flame-Grilled BK Single BBQ Bacon (Traditional) และเมนู Impossible Whopper (Plant-based) ภาพจาก <https://www.eatthis.com/burger-king-impossible-whopper-review/> รวบรวมโดย Krunghthai COMPASS

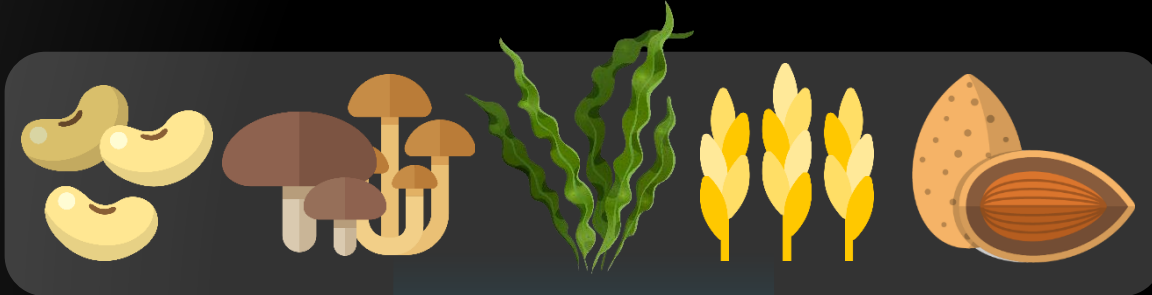
Section
2

มาทำความรู้จัก
Plant-based Food กัน

Plant-based Food คืออะไร?

คืออาหารในกลุ่มโปรตีนทางเลือก (Alternative Protein)
ซึ่งใช้วัตถุดิบที่ทำจากพืชที่ให้โปรตีนสูง

เช่น ถั่ว เห็ด สาหร่าย ข้าวโอ๊ต อัลมอนต์
แต่พัฒนารสชาติ กลิ่น และสีสันท ให้เหมือนผลิตภัณฑ์จากสัตว์



“โปรตีนเกษตร” ก็ถือเป็นส่วนหนึ่งของ **Plant-based Food** ซึ่งเป็นที่นิยมมานานแล้ว
ในกลุ่มผู้บริโภคอาหารมังสวิรัต แต่ด้วยนวัตกรรม
ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารที่ก้าวหน้าไปมาก
ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ออกสู่ตลาดมีความหลากหลาย
รวมถึงให้รสชาติ กลิ่นและสีสันท เหมือนกับ
ผลิตภัณฑ์จากสัตว์มากขึ้น



ผลิตภัณฑ์ Plant-based Food ในชีวิตประจำวันมีอะไรบ้าง?

ตัวอย่างผู้ประกอบการ



ร้านอาหารเชนชื่อดัง **Sizzler** นำวัตถุดิบซึ่งเป็นเนื้อจากพืช 100% มาพัฒนาสูตรอาหารได้ 4 เมนูหลัก เพื่อจับตลาดกลุ่มคนรักสุขภาพ



บริษัท **Beyond Meat** พัฒนาเนื้อสัตว์จากพืชโดยใช้สารสกัดจากบีทรูท (Beet Root Extract) ร่วมกับสารจากเมล็ดของต้นคำแสด (Annatto) ที่ให้สีธรรมชาติที่มีสีแดง ขณะที่ **Impossible Foods** ใช้สารสกัดจากปมของรากถั่วเหลือง ซึ่งสารประกอบนี้มีโครงสร้างคล้ายกับโมเลกุลของไมโอโกลบินที่พบในเนื้อสัตว์



บริษัท **Noblegen** พัฒนาผลิตภัณฑ์ไข่ผงวีแกนที่ชื่อ "EUNITE" เพื่อทดแทนแหล่งโปรตีนไข่ที่ได้จากสัตว์ เหมาะสำหรับผู้บริโภคที่มีปัญหาสุขภาพที่ต้องการหลีกเลี่ยงการบริโภคไข่ โดยใช้เชื้อจุลินทรีย์สายพันธุ์โบราณผลิตโปรตีนที่คุณค่าทางโภชนาการที่ดี โดยไม่ต้องผ่านกระบวนการตัดต่อพันธุกรรม

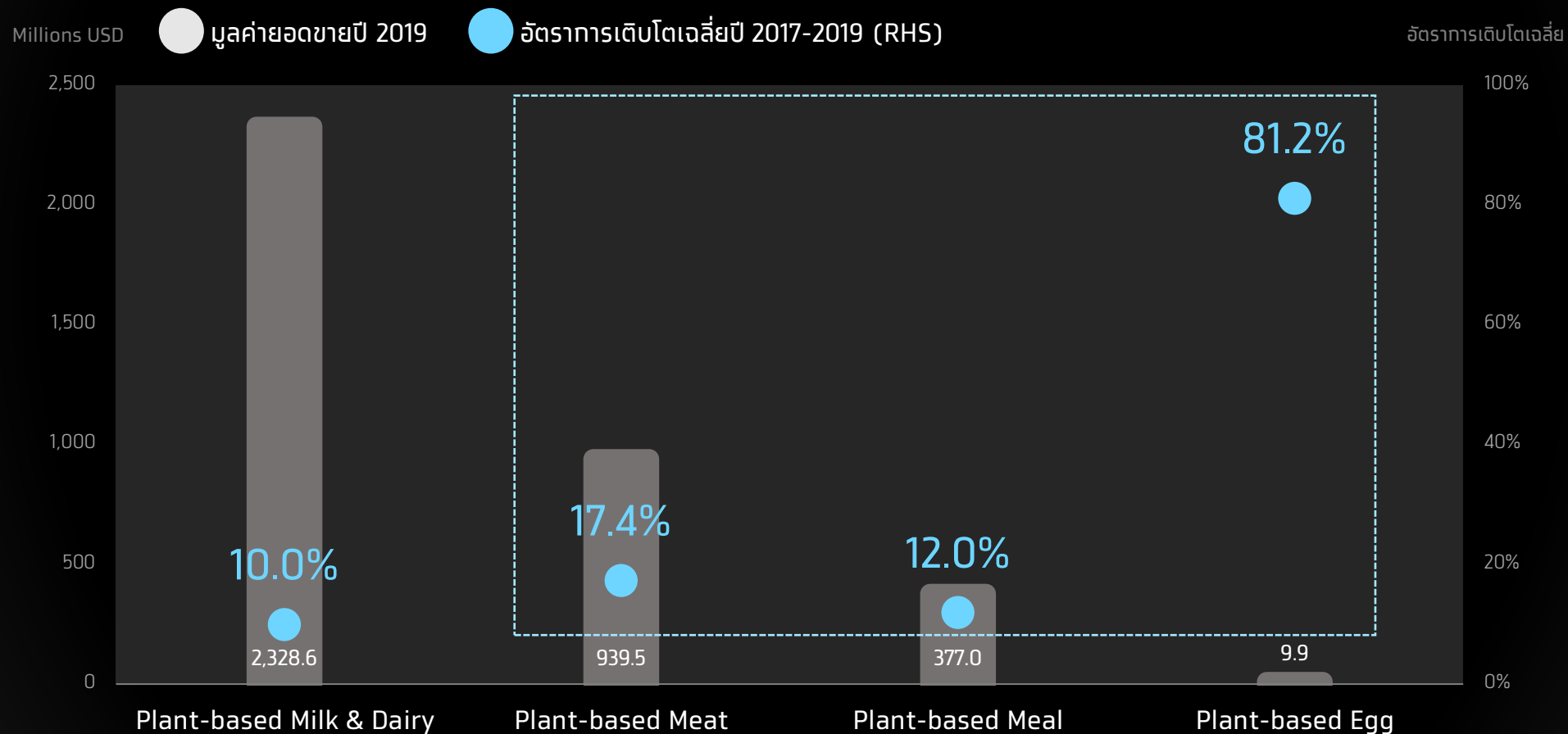


บริษัท **Good Catch** ผลิตทูน่าที่ทำจากพืชที่มีเนื้อสัมผัส และรสชาติที่แทบไม่ต่างจากปลาทูน่าปกติ แต่ไม่มีกลิ่นคาวปลา โดยใช้ส่วนผสมของโปรตีนจากถั่ว 6 ชนิด และปรุงรสด้วยน้ำมันจากสาหร่าย (Algal Oil) ทำให้คุณค่าอาหารและรสชาติไม่แตกต่างกับปลาทะเล

เทรนด์ Plant-based Food ปัจจุบันเป็นอย่างไร?

ยอดขายและอัตราการเติบโตของ Plant-based Food แต่ละประเภทในสหรัฐฯ ปี 2019

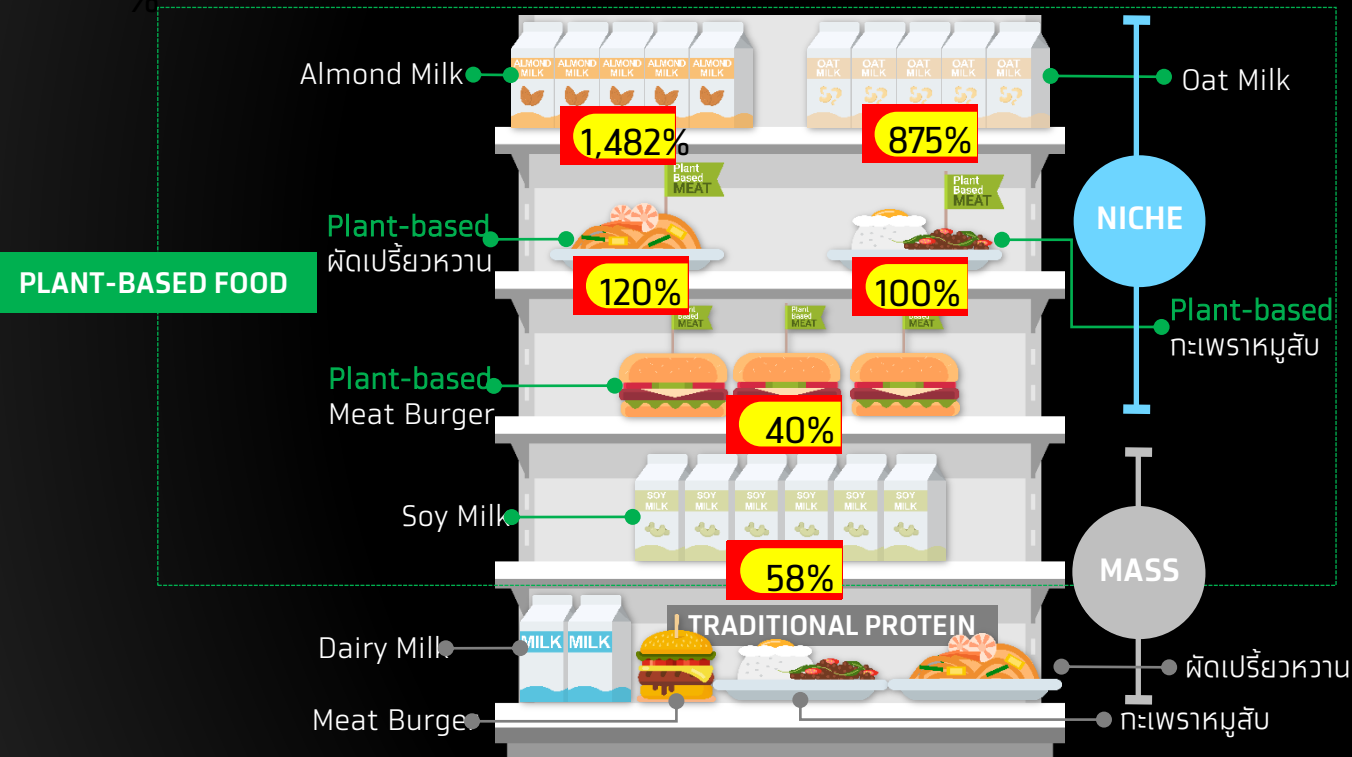
Plant-based Meat, Plant-based Meal และ Plant-based Egg มีอัตราการเติบโตสูงในตลาดสหรัฐฯ



Plant-based Food กลุ่มไหนน่าสนใจ?

การตั้งราคาที่แข่งขันได้ ทำให้สินค้าในกลุ่ม **Plant-based Meat** น่าสนใจยิ่งขึ้น
เปรียบเทียบราคา Plant-based Food กับ Traditional Protein ใน Category เดียวกัน
ที่ปริมาณโปรตีนเท่ากัน

XXX ราคา Plant-based Food ที่สูงกว่า Traditional Protein (คิดเป็นเปอร์เซ็นต์)



1. Plant-based Meat

- ร้านอาหารชื่อดังหลายแห่งเริ่มนำเสนอเมนูอาหารที่เจาะกลุ่มลูกค้าที่ไม่รับประทานเนื้อสัตว์ในไทยมากขึ้น ทำให้ผู้บริโภคคุ้นชินกับผลิตภัณฑ์กลุ่มนี้มากขึ้น
- ราคาสินค้า **Plant-based Meat** สูงกว่าปกติไม่มากนัก ทำให้เข้าถึงได้ง่ายขึ้น เมื่อเทียบราคาต่อหน่วยในปริมาณโปรตีนที่เท่ากันแล้ว สินค้า Plant-based Meat Burger มีราคาสูงกว่า Meat Burger ทั่วไปเพียง 40% เมื่อเทียบกับ Almond Milk มีราคาสูงกว่า Dairy Milk ถึงเกือบ 1,500%

ที่มา: วิเคราะห์โดย Krungthai COMPASS โดยอ้างอิงข้อมูลจาก

<https://www.marketwatch.com/story/meatless-fast-food-burgers-probably-arent-any-healthier-but-theyre-definitely-more-expensive-2019-06-12> และ
<https://www.marketwatch.com/story/health-conscious-people-are-willing-to-pay-nearly-twice-as-much-for-plant-based-milk-2019-07-17>

Krungthai COMPASS

Plant-based Food กลุ่มไหนน่าสนใจ?

ตัวอย่าง Plant-based Meal ในต่างประเทศ

อาหารไทยอย่างผัดไทย กุน่าซอสพริกหวาน แกงเผ็ด และแกงเขียวหวาน ก็ทำเป็น Plant-based Meal ได้



2. Plant-based Meal

- **พฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป** โดยเน้นสะดวก รวดเร็ว แต่ยังคงช่วยเรื่องสุขภาพ
- **ผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลายมากขึ้น** ทั้งในรูปแบบอาหารแช่เย็น อาหารแช่แข็ง รวมถึงอาหารที่เก็บได้ที่อุณหภูมิห้องโดยไม่ต้องแช่เย็น
- **ความก้าวหน้าด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหาร** ทำให้อาหารพร้อมทานมีคุณลักษณะไม่แตกต่างจากอาหารปรุงสด

Plant-based Food กลุ่มไหนน่าสนใจ?

ตัวอย่าง Plant-based Egg ในต่างประเทศยี่ห้อ “Just Egg”

Just Egg เป็นผลิตภัณฑ์ไข่เหลวที่ทำจากถั่วเขียว โดยมีรสชาติและลักษณะใกล้เคียงกับไข่ที่สุกแล้ว



3. Plant-based Egg

- **ตอบโจทย์ผู้บริโภคได้หลากหลาย** ทั้งในกลุ่มที่ดูแลสุขภาพ รวมถึงกลุ่มผู้บริโภคที่แพ้ผลิตภัณฑ์จากไข่ โดยเฉพาะผู้บริโภควัยเด็ก
- **Plant-based Egg มีอายุการเก็บรักษา (Shelf Life) นานกว่าผลิตภัณฑ์ไข่ทั่วไป** โดยเฉพาะไข่เหลวที่มักเน่าเสียง่ายและต้องเก็บไว้ในห้องทำความเย็น ทำให้สามารถบริหารจัดการวัตถุดิบได้ง่ายกว่า

Section
3



6 เหตุผล

ที่ธุรกิจอาหารไทยควรรุกตลาด Plant-based Food

พฤติกรรมผู้บริโภค Plant-based Food ในแต่ละประเทศ

พฤติกรรมผู้บริโภคทั่วโลกสนใจที่จะบริโภค Plant-based Food



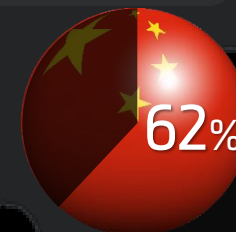
23% ผู้บริโภคชาวสหรัฐฯ ที่หันมาปรับเปลี่ยนพฤติกรรมมาสู่การรับประทาน Plant-based Food มากขึ้นในช่วงที่เกิดวิกฤต COVID-19 เนื่องจากเป็นสินค้าจำเป็น มีอายุการเก็บรักษานาน และมักไม่ค่อยขาดตลาด (Most-shelf stable) เมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์ที่เป็น Animal-based



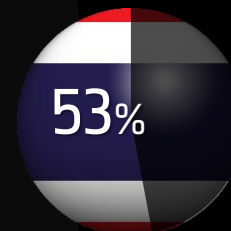
25% 1 ใน 4 ของผู้บริโภคในสหภาพยุโรปตั้งใจจะลดการรับประทานเนื้อสัตว์ให้ได้ภายใน 5 ปีข้างหน้า โดยเฉพาะกลุ่มผู้สูงอายุที่ให้ความสำคัญกับเรื่องสุขภาพเป็นอันดับต้นๆ



63% ผู้บริโภคชาวอินเดียเต็มใจหันมารับประทานเนื้อสัตว์จากพืชทดแทนการรับประทานเนื้อสัตว์



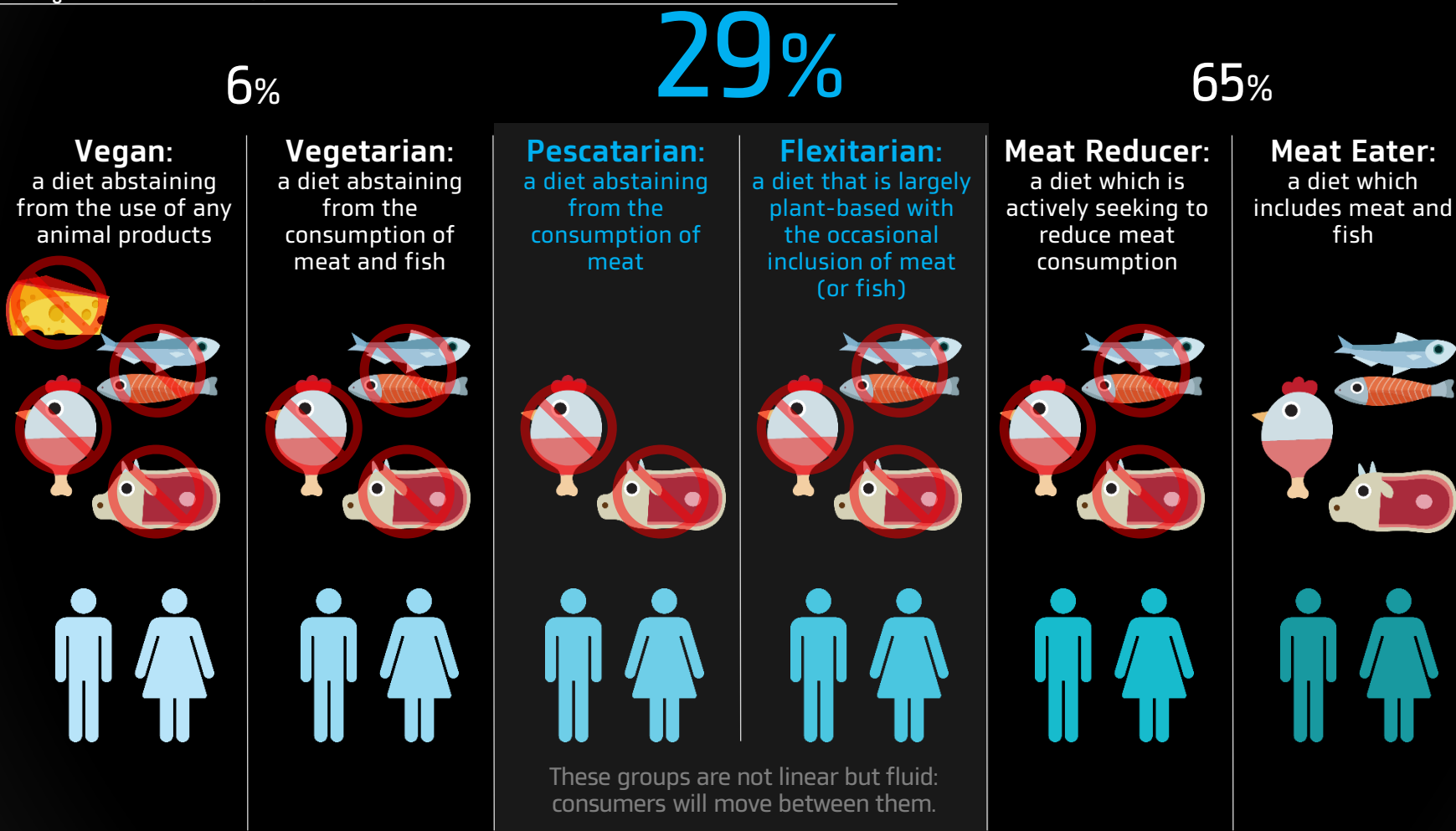
62% ผู้บริโภคชาวจีน 62% มีแนวโน้มที่จะซื้อ Plant-based Meat เป็นประจำ



53% ของผู้บริโภคชาวไทยต้องการลดการบริโภคเนื้อสัตว์ ขณะที่อีก 45% สนใจที่จะปรับเปลี่ยนไปสู่การรับประทานอาหารแบบมังสวิรัต วิถีแทน และอาหารจากพืช

Flexitarian มีตลาดที่ใหญ่พอควร จึงเป็นตลาดที่น่าสนใจสำหรับผู้ประกอบการในการทำตลาด Plant-based Food

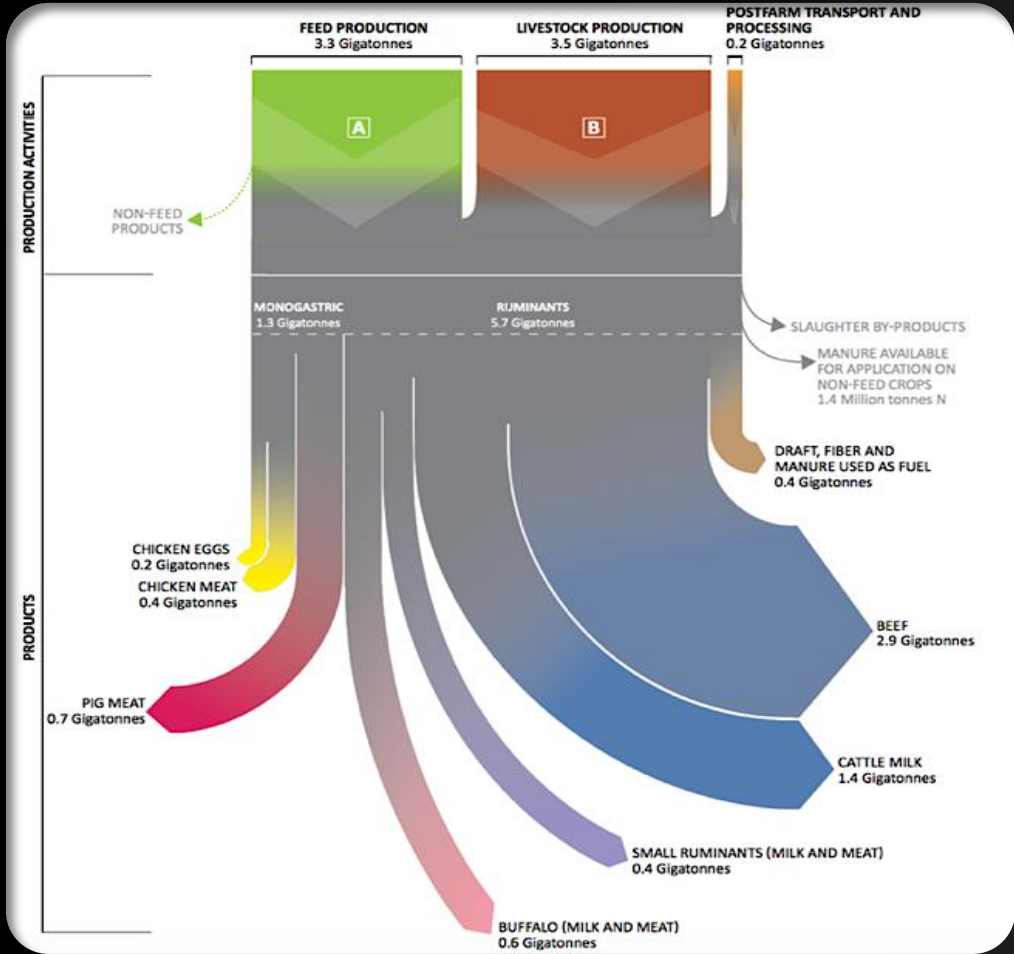
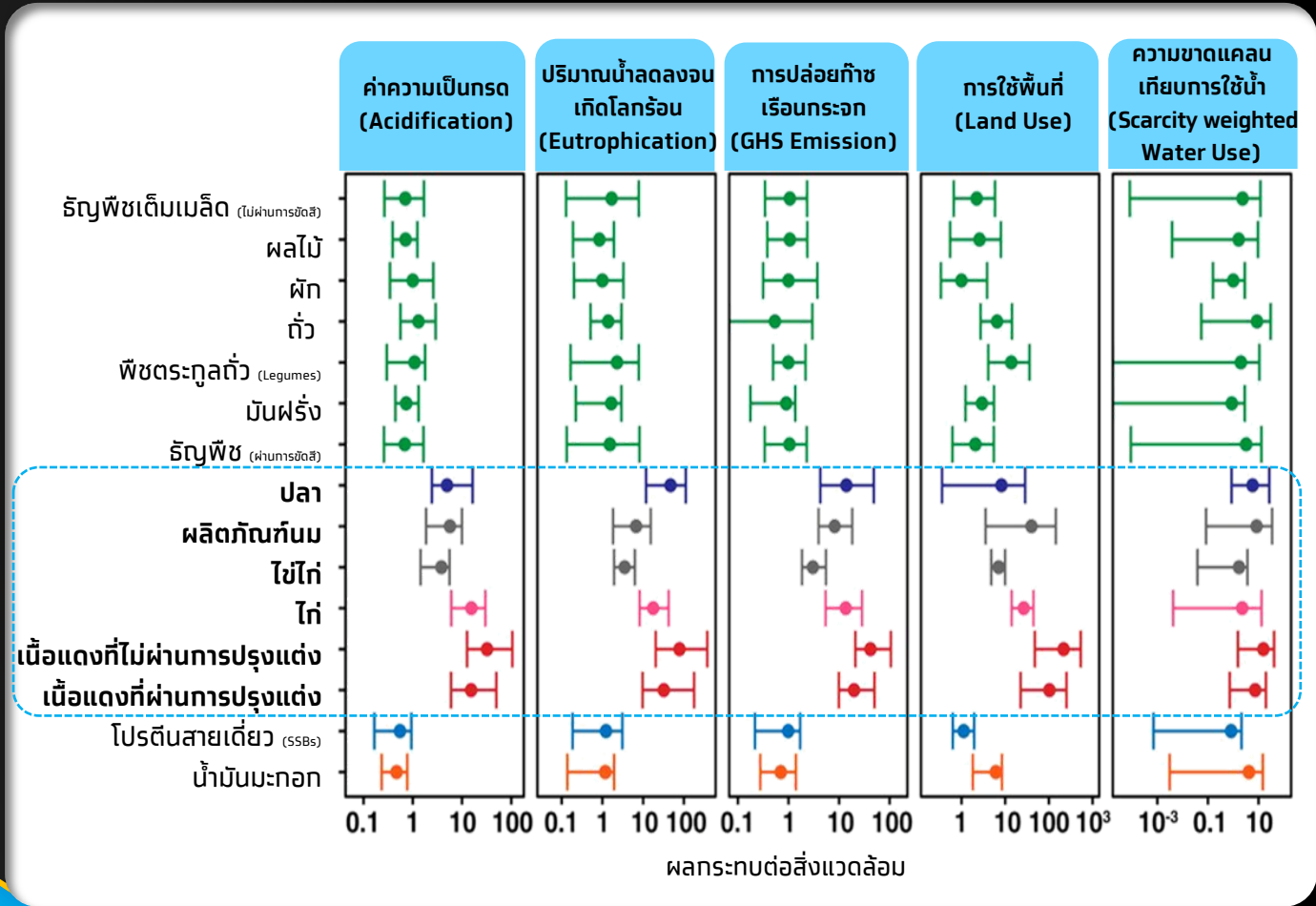
สัดส่วนผู้บริโภคในสหรัฐฯ ที่รับประทานเนื้อสัตว์ รับประทานเนื้อสัตว์เป็นครั้งคราว และไม่รับประทานเนื้อสัตว์



← Groups contain consumers from all demographics and drivers: health, ethics – environment, ethics – animals, taste / love of vegetarian food. →

ดัชนีชี้วัดผลกระทบจากการผลิตอาหารที่มีต่อสิ่งแวดล้อมในแต่ละด้าน
 ผลิตภัณฑจากสัตว์ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมมากกว่าผลิตภัณฑจากพืช

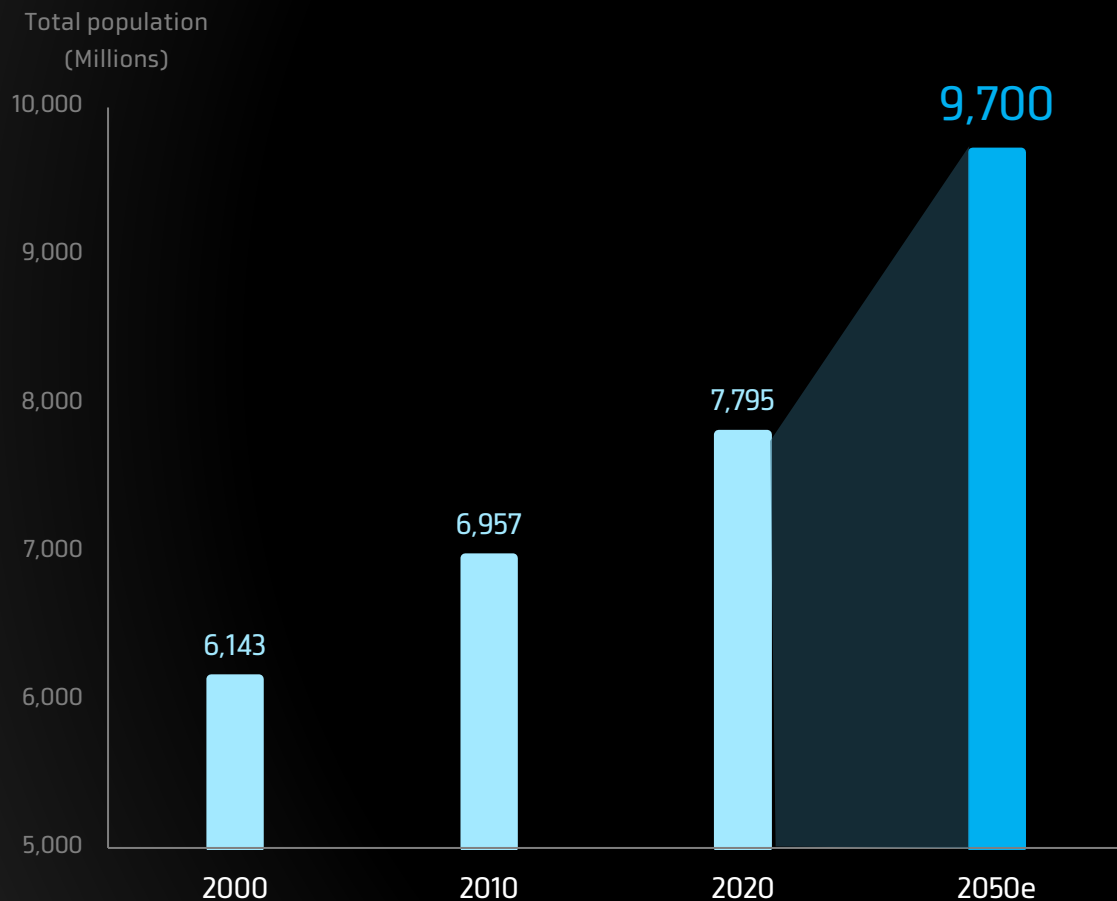
การปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากห่วงโซ่ปทานของปศุสัตว์ทั่วโลก
 อุตสาหกรรมปศุสัตว์ก่อให้เกิดก๊าซเรือนกระจกตั้งแต่ขั้นตอนการผลิตอาหารสัตว์



4 ปัญหา Food Security ทำให้ Plant-based Food ยิ่งมีความจำเป็น

ประมาณการจำนวนประชากรโลกในอีก 30 ปีข้างหน้า

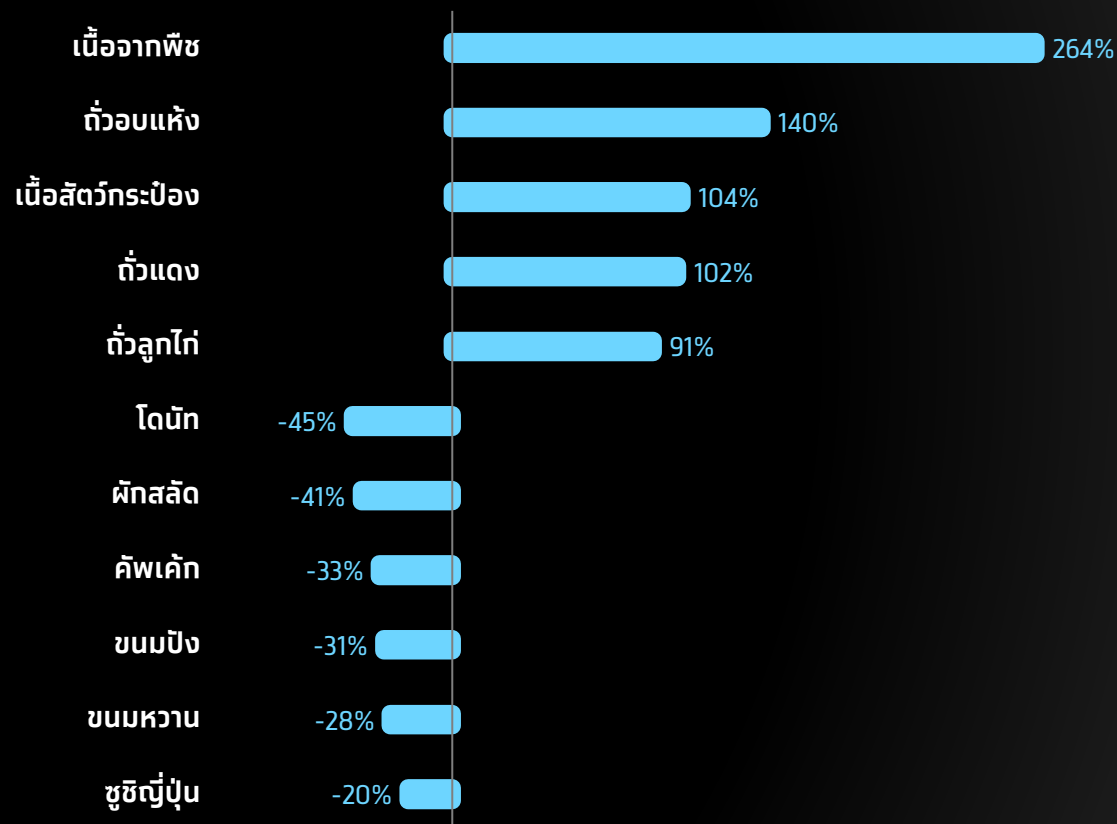
UN คาดประชากรโลกจะเพิ่มขึ้นเป็น 9.7 พันล้านคนในปี 2050
ซึ่งจะยิ่งกระทบต่อ Food Security ในอนาคต



ที่มา: United Nations

อัตราการเติบโตของยอดขายอาหาร ระหว่างเดือน มี.ค.-พ.ค. 2020 ของร้านค้าปลีกในสหรัฐฯ

ในช่วง COVID-19 Plant-based Meat หรือเนื้อสัตว์ทางเลือก
ขายได้มากกว่าปีก่อนถึงเกือบ 3 เท่า



ที่มา: Nielsen (2020)
หน่วย: % เปรียบเทียบช่วงเดียวกันของปีก่อนหน้า

Krungthai COMPASS

17

ตัวอย่างเทคโนโลยีและนวัตกรรมด้านอาหารที่ใช้สำหรับ Plant-based Food

เทคโนโลยีด้านอาหารที่ก้าวหน้าไปมาก ทำให้ผู้บริโภคมีตัวเลือกที่หลากหลาย ให้รสสัมผัสไม่ต่างจากของจริง

เนื้อเทียม



- นำยีสต์และโปรตีนที่สังเคราะห์ได้จากสารสกัดของพืชตระกูลถั่วมาเข้าสู่กระบวนการหมัก เพื่อผลิตโปรตีนเฉพาะ จนทำให้เกิดฮีม (Heme) และนำไปใส่ในโปรตีนจากพืช
- แปลงสภาพโปรตีนจากพืชตระกูลถั่วภายใต้สภาวะความเป็นด่างให้กลายเป็นแป้งสาลี และอัดขึ้นรูปเพื่อจัดแนวโปรตีนให้เป็นเส้นๆ คล้ายคลึงกับผิวสัมผัสของเนื้อสัตว์

อาหารทะเล



- ทำจากถั่วเหลือง ยีสต์ และสารสกัดจากเมล็ดดอกทานตะวัน ก่อนจะเข้าสู่กระบวนการ 3D-Printing ในการสร้างชั้นเนื้อและโครงสร้าง
- ทำจากถั่วหลากหลายชนิดและสาหร่าย (Algae) มาเข้าสู่กระบวนการหมักด้วยโคจิ (Koji) และควบคุมอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์อย่างเหมาะสม เพื่อเป็นส่วนประกอบสำคัญที่ทำให้ได้กลิ่นเนื้อจากทะเล

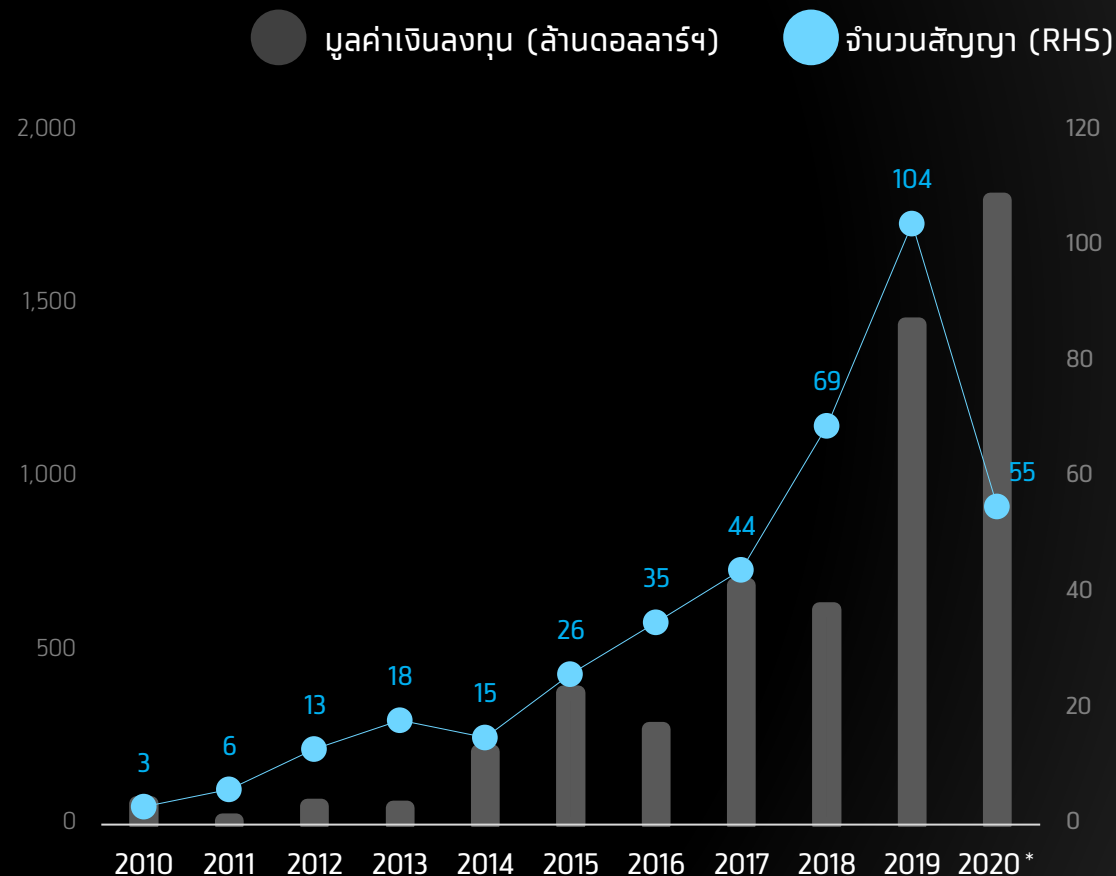
ไข่



- ทำจากถั่วเขียวเป็นส่วนประกอบหลักเพื่อสร้าง Texture ก่อนเติมสีส้มด้วยแครอทและขมิ้น เติมน้ำตาลด้วยเกลือ น้ำมันที่สกัดได้จากเมล็ดพืช และเลซิทินจากถั่วเหลือง ก่อนใช้เอนไซม์ทรานสกลูตามีเนสที่ได้จากกระบวนการหมักด้วยจุลินทรีย์ และผงกรอบเพื่อเพิ่มเนื้อสัมผัส และคงความเป็นกรด-ด่าง รวมถึงสีและกลิ่นให้เหมือนไข่

เปิดเงินลงทุนจาก Venture Capital ในกลุ่ม Bio-engineered Food

การลงทุนจาก Venture Capital ใน Startup กลุ่ม Bio-engineered Food เพิ่มขึ้นอย่างก้าวกระโดด



The Beet.

- ผู้บริโภคในสหรัฐฯ ถึง 23% เลือกที่จะบริโภคอาหารโปรตีนจากพืชมากขึ้นในช่วงการระบาดของ COVID-19

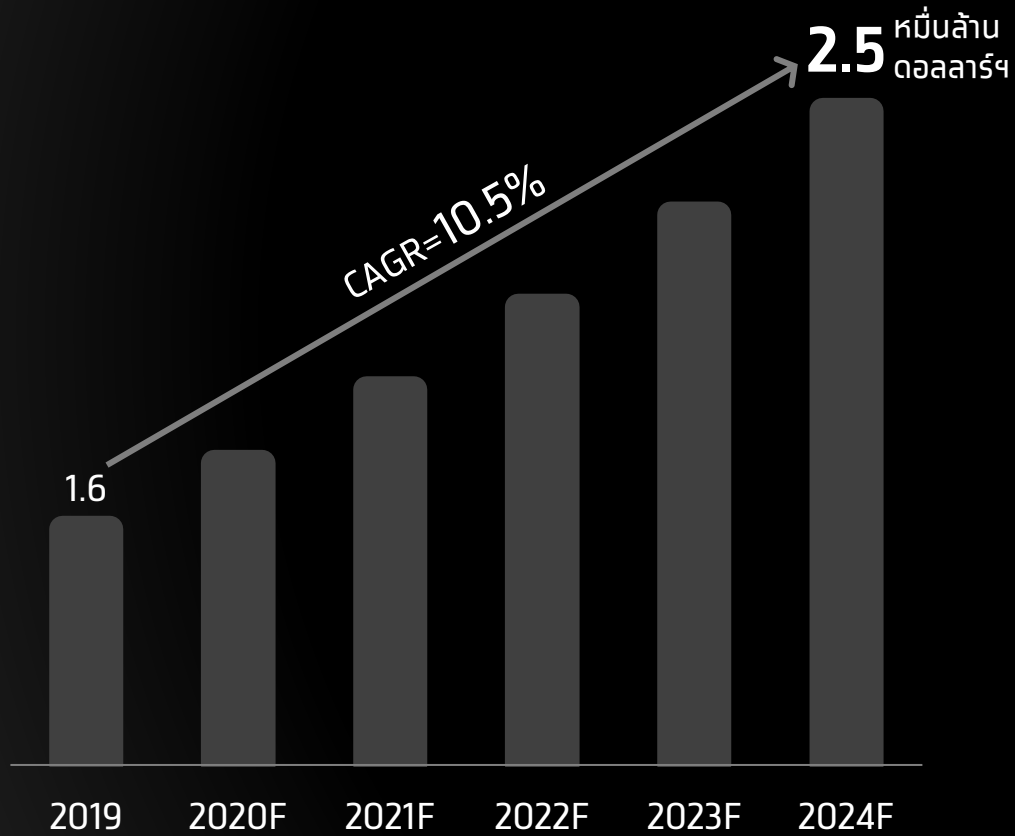


- อ้างว่า ในปี 2015 USDA ต้องเรียกคืนผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่ปนเปื้อนกว่า 150 ชนิด ซึ่งมีสารปนเปื้อนรวมกว่า 5.1 ล้านปอนด์
- โรคบางชนิดที่แพร่ระบาดจากฟาร์มเลี้ยงสัตว์สู่คน เช่น โรคไข้หวัดนก และโรควัณโรค ก็มักจะมีการแพร่ระบาดผ่านสัตว์ที่มีเชื้อโรคเหล่านี้อยู่ ก่อนที่จะแพร่ระบาดสู่คน

คาดการณ์ตลาด Plant-based Food ของไทยโตเฉลี่ยปีละ 10%

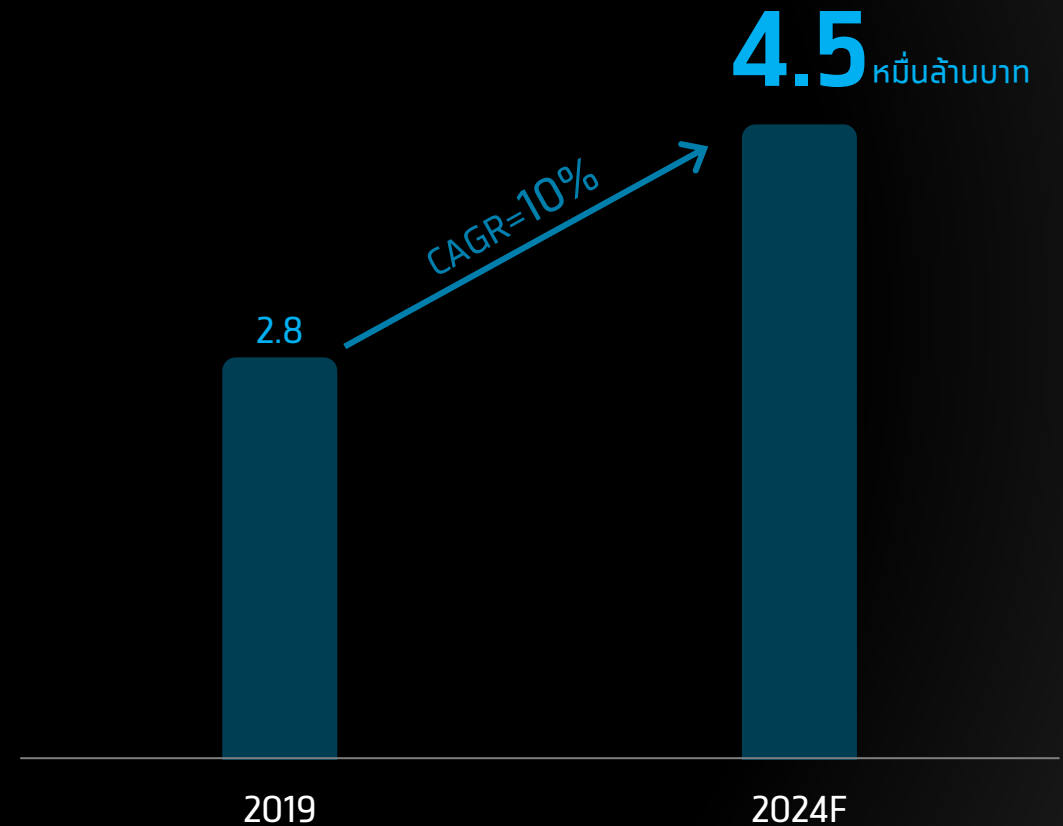
มูลค่าตลาด Plant-based Food ทั่วโลก*

ตลาด Plant-based ทั่วโลกเติบโตสูง โดยเฉพาะตลาด Dairy-free



มูลค่าตลาด Plant-based Food ในไทย

คาดการณ์ Plant-based ในไทยมีโอกาสแตะ 4.5 หมื่นลบ. ผู้รับประทานอาหารเจในไทยที่โตได้อีกมากจากปัจจุบันมีเพียง 12% ของประชากร



ที่มา: Euromonitor และ Allied Market Research

หมายเหตุ: * มูลค่าตลาด Plant-based Food ทั่วโลกเปรียบเทียบจากตลาดอาหารทดแทนเนื้อสัตว์ (Meat substitutes และ ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาจากนม (Dairy-free) เป็นหลัก

Krungthai COMPASS



Section
4



ผู้ประกอบการประเภทไหน
ที่ควรขยายตลาดไปสู่ Plant-based Food

ผู้ประกอบการประเภทไหนที่ควรกระโดดไปสู่ Plant-based Food?

Plant-based Food ช่วยเพิ่มโอกาสให้แก่ผู้ประกอบการที่มีศักยภาพในกลุ่มธุรกิจอาหารที่หลากหลาย
จำนวนผู้ประกอบการไทยที่มีศักยภาพ และอัตรากำไรที่คาดว่าจะได้รับ

ธุรกิจแปรรูปเนื้อสัตว์
(Processed Meat) และ
ผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์
(Animal Product)



โอกาส
ในตลาด
Plant-based



ธุรกิจผลิตอาหารสำเร็จรูปทั้งแบบ
พร้อมปรุงและพร้อมทาน
(Ready-to-cook and Ready-to-eat)

เนื่องจากบริษัทเหล่านี้อยู่ใน
ตลาดอาหารในกลุ่มโปรตีนอยู่
แล้ว การต่อยอดไปสู่ตลาด
Plant-based Meat จึงไม่ใช่
เรื่องยาก

650

15-35

2-5

จำนวน
ผู้ประกอบการไทย
ที่มีศักยภาพ
(ราย)

EBIT ที่คาดว่าจะได้
(%)

EBIT เดิม
(%)

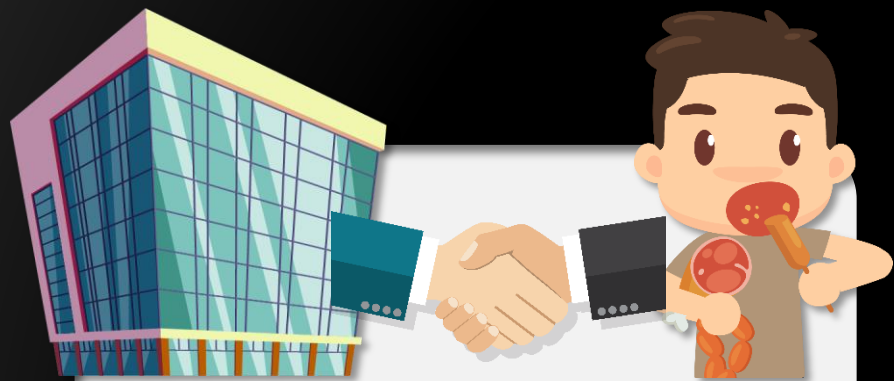
120

10-20

2-10

เป็นกลุ่มที่สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้
หลากหลาย ตอบโจทย์ชีวิตคนรุ่นใหม่
เน้นสะดวก รวดเร็ว แต่ยังคงให้
ความสำคัญกับเรื่องสุขภาพ นอกจากนี้
กระแสความนิยมผลิตภัณฑ์อาหารที่มา
จากออร์แกนิกน่าจะเป็นโอกาสของ
ผู้ประกอบการเช่นกัน

ช่องทางการขายไหนน่าสนใจระหว่าง B2C กับ B2B?



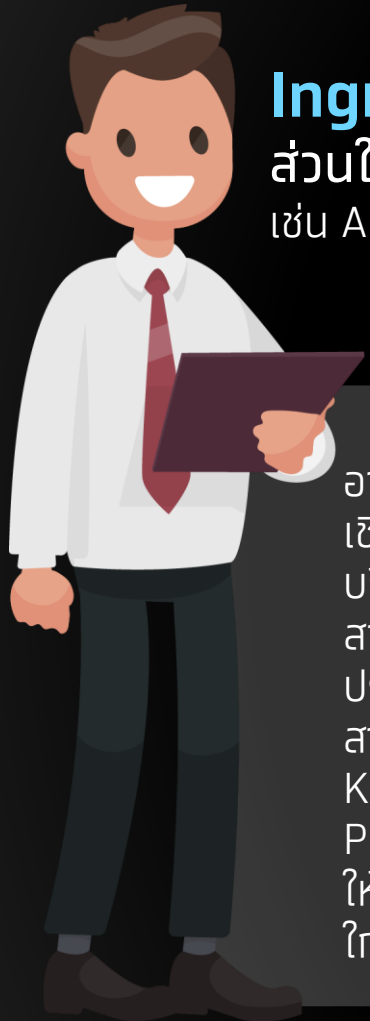
B2C
(Business-to-customer)

ยอดขายหลักของตลาด Plant-based Food ทั้งในไทยและต่างประเทศในปัจจุบันขยายตัวตาม การเติบโตของตลาด B2C ผ่านช่องทางร้านค้าปลีกสมัยใหม่ และ Online



B2B
(Business-to-business)

ตลาด B2B น่าจะมีบทบาทมากขึ้นในระยะข้างหน้า
โดยจากข้อมูลของบริษัทวิจัยตลาด NPD ระบุว่าในปี 2019 ยอดสั่งซื้อ Plant-based Meat ของร้าน Foodservice ในสหรัฐฯ เติบโตถึง 37%YoY ขณะที่จากข้อมูลของ Dataassential Menu Trends พบว่าสัดส่วนจำนวนเมนู ที่เป็น Plant-based Food ต่อจำนวนเมนูทั้งหมดในสหรัฐฯ เพิ่มขึ้นจาก 1.9% ในปี 2008 เป็น 11.2% ในปี 2018



Ingredient Makers

ส่วนใหญ่มีบริษัทแม่จากต่างประเทศ
เช่น ADM, Kerry, Givaudan

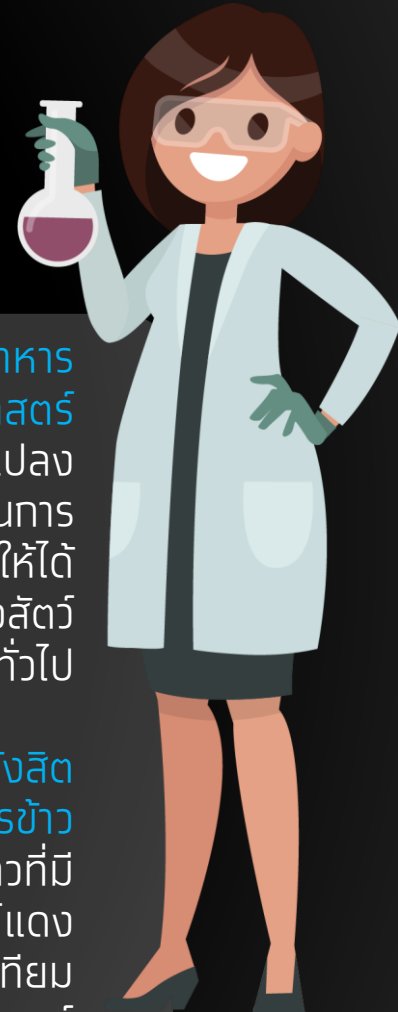
อาจพิจารณาเบื้องต้นจากชื่อเสียงและความเชี่ยวชาญของประเภทสารอาหาร เช่น บริษัท ADM ที่มีการพัฒนาส่วนผสมของสารอาหารที่ทำจากพืชและสารอาหารประเภทโปรตีนที่หลากหลายให้ผู้ผลิตอาหารสามารถนำไปใช้ได้อย่างง่ายดาย หรือ บริษัท Kerry ที่พัฒนา Ingredient สำหรับ Plant-based Food ที่ชื่อ PlantFare ซึ่งให้สารอาหาร รสชาติ กลิ่นและเนื้อสัมผัสใกล้เคียงกับเนื้อจริง

หน่วยงานวิจัย จากภาครัฐหรือสถาบันการศึกษา

เช่น ม.เกษตรศาสตร์ ม.รังสิต

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ม.เกษตรศาสตร์
พัฒนาโปรตีนเกษตรผลิตจากถั่วเหลืองไม่ดัดแปลงพันธุกรรม (Non-GMOs) โดยใช้กระบวนการอัดพอง หรือ Extrusion Process ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์โปรตีนที่มีลักษณะคล้ายเนื้อสัตว์ อีกทั้งยังมีราคาถูกกว่าเมื่อเทียบกับเนื้อสัตว์ทั่วไป

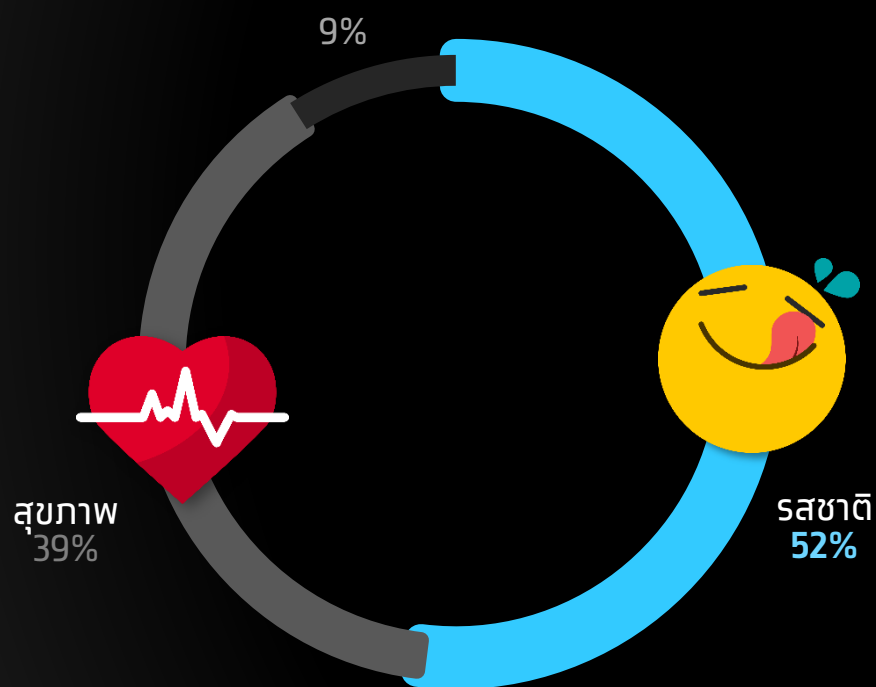
คณะเทคโนโลยีอาหาร ม.รังสิต
ที่ร่วมมือกับกรมการข้าว
พัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อเทียมเสริมโปรตีนข้าวที่มีส่วนผสมของปลายข้าวมอลต์ และใช้ข้าวมอลต์แดงที่เพาะด้วยราเป็นวัตถุดิบให้สีแดงในเนื้อเทียม รวมทั้งใช้ผลพลอยได้จากการหมักข้าวมอลต์และเสริมด้วยผงโปรตีนข้าวไฮโดรไลเสก



1) รสชาติยังเป็นสิ่งสำคัญ

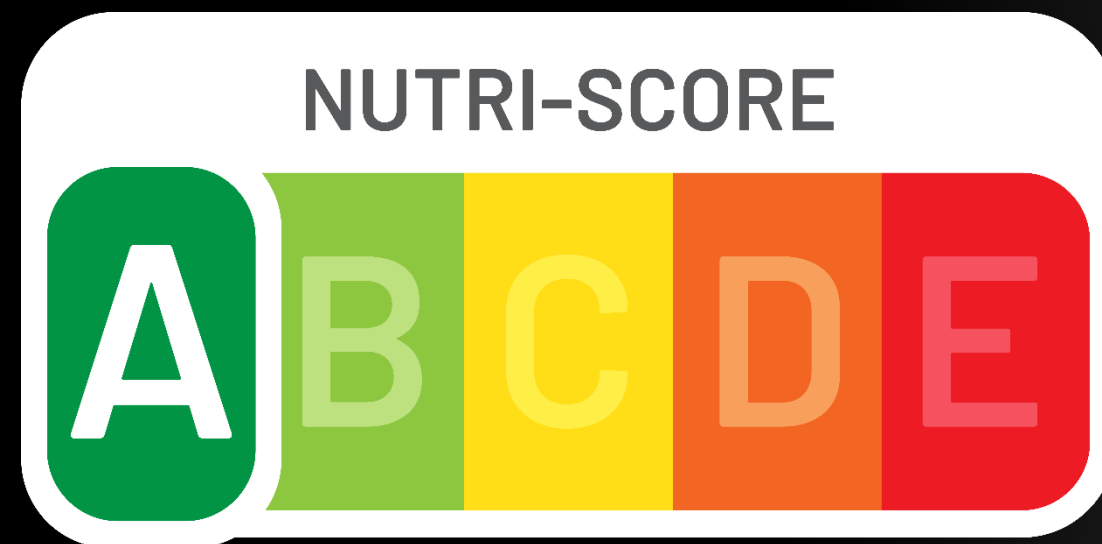
ปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อ Plant-based Food ของผู้บริโภค

รสชาติเป็นปัจจัยหลักที่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อ Plant-based Food มากที่สุด



2) การเพิ่มสารอาหารที่เป็นประโยชน์เป็นสิ่งจำเป็น

เนื่องจากโปรตีนจากพืชอาจให้คุณค่าทางโภชนาการน้อยกว่าโปรตีนจากสัตว์ ผู้ประกอบการจึงจำเป็นต้องให้ความสำคัญกับการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการทดแทนโปรตีนจากพืช เช่น การเติมวิตามินและแร่ธาตุที่มักขาดในวัตถุดิบจากพืช เช่น วิตามินบี 12 วิตามินดี ไอโอดีน-3 สังกะสี และธาตุเหล็ก เป็นต้น



บทสรุป

ในระยะ 3-5 ปีข้างหน้า ตลาด Plant-based Food จะเติบโตอย่างรวดเร็ว ตามเทรนด์ของผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญกับสุขภาพ รวมทั้งการตระหนักถึงสวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare) และการใช้ทรัพยากรให้คุ้มค่า แนวโน้มการทำตลาด Plant-based Food ของธุรกิจ Foodservice หลายแห่ง เพื่อเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภค จะเป็น Growth Engine ให้ตลาดนี้ น่าสนใจยิ่งขึ้น อย่างไรก็ตาม อย่างไรก็ดี จากการที่ผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ของตลาด Plant-based Food ในไทยยังอยู่ในช่วงเริ่มต้นของวัฏจักรธุรกิจ ดังนั้น การทำตลาดผู้ประกอบการจึงต้องให้ความสำคัญกับช่องทางการขายและฐานลูกค้าที่รองรับชัดเจน นอกจากนี้ สิ่งที่สำคัญที่สุดที่จะช่วยให้ตลาด Plant-based ในไทยเติบโตอย่างก้าวกระโดด นั่นคือ การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อให้ Plant-based products ตอบโจทย์เรื่องรสชาติ เนื้อสัมผัส และคุณค่าทางโภชนาการมากที่สุด



Q&A



พชรพจน์ นันทรามาศ



อภินันท์ สุประเสริฐ



พิมจิตร เอกจันท์



Disclosures

This report is not intended to provide the basis for any evaluation of the financial instruments discussed herein. The information was obtained from various sources; we do not guarantee its accuracy or completeness. In particular, information provided herein should be regarded as indicative, preliminary and for illustrative purposes only. There is no representation that any transaction can execute at such terms or price.

Information provided in this report is not intended to constitute legal, tax or accounting advice in relation to entering into any transaction and does not have regard to the particular needs of any specific person who may receive this report. Clients should consult their own financial advisors regarding the appropriateness of investing in any investment strategies discussed or recommended in this report and should understand that statements regarding future prospects may not be realized. While all information this presentation has been produced or compiled from sources believed to be reliable, the Bank makes no representation as to its accuracy or completeness.

