

# ยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชันส์ เผย 5 เทรนด์ อาหารแห่งปี 2019 นำทีมเชฟเปิดประสบการณ์ เผยแนวทาง บริการงานร้านอาหารหวังผลักดันให้เกิดการแข่งขัน ในธุรกิจอาหารด้วยความคิดสร้างสรรค์



ข่าวประชาสัมพันธ์ Unilever Food Solutions

ยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชันส์ เผย 5 เทรนด์ อาหารแห่งปี 2019 นำทีมเชฟเปิดประสบการณ์ เผยแนวทางบริการงานร้านอาหารหวังผลักดันให้เกิดการแข่งขันในธุรกิจอาหารด้วยความคิดสร้างสรรค์

ทีมเชฟ UFS แปะไต้เคล็ดลับดีเด็ดในการทำร้านอาหารให้อินเทรนด์ พร้อมเผย 5 เทรนด์อาหารแห่งปี 2019 ให้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหารให้ได้เปรียบก่อนใคร หวังเป็นส่วนหนึ่งในการผลักดันตลาดรวมธุรกิจอาหารแตกต่างอย่างสร้างสรรค์

ยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชันส์ (UFS) จัดงานใหญ่แห่งปี ทุ่มสุดตัว เผยเทรนด์อาหารหลักในงาน “Trend Watch Expo 2019 โดย ยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชันส์” ที่ยกทัพนำเชฟอาหารไทย-เทศ-ขนมหวาน และเชฟนักบริหารทั้ง UFS รวมถึงคว้าตัวจริงในวงการอาหาร ชั้นเวที่ร่วมเผยเคล็ดลับแบบไม่มีกั๊ก อัปเดต 5 สุดยอดเทรนด์อาหารแห่งปี 2019 ที่ได้จากการศึกษาและเจาะลึกพฤติกรรมลูกค้า สู่อการพัฒนาเทรนด์เมนูต่างๆ เพื่อผู้ประกอบการนำใช้งานได้จริง รวมถึงบริหารร้านอาหารอย่างไรถึงอินเทรนด์ตลอดกาล

นางสาวกุลนิภา เลิศพิมลชัย กรรมการผู้จัดการ ยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชันส์ ประเทศไทย กล่าวว่า “ยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชันส์ ได้ทำงานใกล้ชิด และคลุกคลีกับผู้ประกอบการร้านอาหารมาโดยตลอด เรามีความมุ่งมั่นที่จะส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบการฯ ได้ยกระดับทักษะพัฒนาศักยภาพในด้านต่างๆ ตลอดจนจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการฯ อย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้เรายังให้ความสำคัญกับการศึกษาข้อมูลที่เป็นไม่เพียงจากในประเทศ ไทย แต่เรายังนำข้อมูลจากทั่วโลกที่จะนำมาช่วยให้พวกเขาได้ก้าวสู่ความเป็นมืออาชีพในการประกอบธุรกิจ”

ในงาน “Trend Watch Expo 2019” ยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชันส์ ได้นำเอา 5 เทรนด์อาหารหลักของโลก ซึ่งได้จากการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคในเชิงลึก และต่อยอดเทรนด์ให้กลายเป็นเมนูอาหารที่สามารถนำไปใช้ได้จริงโดยเชฟของยู

## นิตีเวอ์ ฟู้ดโซลูชันส์เอง ได้แก่

- 1) Food Bowl เทรนด์อาหารที่ตอบโจทย์ ความฉับไว และลดทอนพิธีรีตองในร้านอาหาร ที่คุ้นเคยกับการใช้งานสำหรับอาหารหลัก ซึ่งเทรนด์นี้ชูความโดดเด่นของอาหารตะวันออก
- 2) Local Table การนำเอาวัตถุดิบจากท้องถิ่นมาประกอบอาหาร ซึ่งสามารถเพิ่มมูลค่าได้ด้วยการใส่เรื่องราว หรือเอกลักษณ์ของวัตถุดิบเหล่านั้น เพื่อสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตชุมชน และวัฒนธรรมของไทย
- 3) Multisensory Experience การผสมผสานรสชาติได้แก่ รูป รส กลิ่น เสียง สัมผัส เข้าสู่วิถีการรับประทานอาหาร เพื่อเพิ่มความพิเศษให้กับโอกาสสำคัญต่างๆ
- 4) Plant-Based Protein ตอบรับกระแสรักสุขภาพของผู้บริโภค ด้วยการนำโปรตีนจากพืชมาเป็นตัวชูโรงในเมนูอาหาร ที่แม้ว่าจะไม่มีเนื้อสัตว์ แต่ก็ไม่ทำให้ขาดสารอาหาร
- 5) The Tea Party เทรนด์เครื่องดื่มชาที่มีความหลากหลายมากขึ้นกว่าการเป็น afternoon tea ให้สอดคล้องไปกับไลฟ์สไตล์การทำงานด้วยชาพร้อมดื่ม หรือเพิ่มสัมผัสเติมท้อปปี้ง เช่น ไข่มุก ลงในชา

“จากการศึกษาถึงพฤติกรรมและความต้องการของผู้ประกอบการ พบว่า มีจำนวนไม่น้อยยังมีความต้องการพัฒนาทักษะความรู้ทั้งในเรื่องการทำอาหาร และการทำธุรกิจร้านอาหาร รวมถึงการสร้างความแตกต่าง ซึ่งเป็นเรื่องสำคัญที่ทำให้การแข่งขันในธุรกิจเป็นไปอย่างยั่งยืน ดังนั้น นอกจากอัปเดตเทรนด์อาหารแล้ว ยูนิเวอ์ ฟู้ดโซลูชันส์ ยังได้เชิญกูรูด้านอาหารมาร่วมให้ความรู้และแนวทางในการบริหารจัดการร้านอาหารให้ประสบความสำเร็จอีกด้วย”

ภายในงาน “Trend Watch Expo 2019” นำโดยทีมเชฟจากยูนิเวอ์ ฟู้ดโซลูชันส์ ได้แก่ เชฟภาณุมาศ ชอรัักษ์ Executive Chef และ เชฟชวลิต ยัมประเสริฐ Executive Sous Chef มาเผย 5 เทรนด์อาหารหลัก ร่วมด้วย พล.ต.ท.เสถียร เชเบรดีชีพ และเจ้าของร้านอาหารชื่อดัง และ ยอด ชินสุภักกุล CEO และ Co-Founder แห่ง Wongnai.com พร้อมกับทีมเชฟ UFS ที่มาร่วมกันรังสรรค์เมนูอาหารตามเทรนด์ทั้ง 5 ร่วม 10 เมนู ให้ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมงานได้ชิมและสอบถามถึงเคล็ดลับการสร้างสรรค้อย่างใกล้ชิด

“เราหวังเป็นอย่างยิ่งว่า กิจกรรมในครั้งนี้จะช่วยให้ผู้ประกอบการร้านอาหารได้รับแรงบันดาลใจที่จะต่อยอดเทรนด์อาหารให้กลายเป็นเมนูประจำร้านของตัวเอง และสามารถนำเอาสิ่งที่ได้รับไปบริหารจัดการร้านอาหาร เพื่อเข้าใจลูกค้า และสามารถทำธุรกิจอย่างแตกต่างและสร้างสรรค์ได้ต่อไป” นางสาวกุลนิภา กล่าว

สำหรับผู้พลาดกิจกรรม “Trend Watch Expo 2019 โดยยูนิเวอ์ ฟู้ดโซลูชันส์ ” ในครั้งนี้ ไม่ต้องเสียใจ สามารถติดตามกิจกรรมดีๆ เช่นนี้ได้ที่ Facebook: มือโปรความอร่อย หรือแอดไลน์ LINE @ufsthailand

###

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อเตียริสติก เอเจนซี

ฐาณัชชา อวนอ่อน โทร. 094-669-6442 อีเมล: thanatcha.a@deeristic.com

วิรัชพัชร เจียมสว่างพร โทร. 061-778-8990 เมล์: wirunphat.j@deeristic.com