

ยูบีเอ็ม เอเชีย แกลงข่าวจัดงานครบรอบ 20 ปี

Food Ingredients Asia



บริษัท ยูบีเอ็มเอเชีย (ประเทศไทย) จำกัด เตรียมจัดงานแสดงเทคโนโลยีอุตสาหกรรมส่วนผสมอาหารและเครื่องดื่มห่วงเอเชีย หรือ ฟู้ดอินกริเดียนส์เอเชีย 2015 (Food Ingredients Asia 2015) ระหว่างวันที่ 9-11 กันยายน 2558 ณ ไบเทค บางนา จัดใหญ่ฉลองการจัดงาน ครั้งที่ 20 คาดงานโตกว่า 25 % พร้อมดึงหน่วยงานรัฐ-เอกชนร่วมจัดกิจกรรมสนับสนุนผู้ประกอบการไทย คาดสร้างเงินสะพัดในอุตสาหกรรมอาหารกว่า 1,000 ล้านบาท ชี้อาหารนำจับตามอง

ดึงหน่วยงานรัฐ - เอกชนจัดงานใหญ่ฉลองครบรอบ 20 ครั้ง Fi Asia 2015

นายมนู เลียวไพโรจน์ ประธาน บริษัท ยูบีเอ็ม เอเชีย (ประเทศไทย) จำกัด เปิดเผยว่า “งาน Fi Asia 2015 ที่จะจัดขึ้นนี้ ถือเป็นงานใหญ่ระดับเอเชียและมีความสำคัญต่อธุรกิจอาหารทั่วทั้งภูมิภาค ซึ่งงานได้รับความสนใจจากองค์กรด้านอาหารชั้นนำอย่างต่อเนื่อง และการจัดงานในครั้งนี้มีความพิเศษกว่าครั้งอื่นๆ เนื่องจากการจัดงานครั้งที่ 20 ซึ่งจัดต่อเนื่องกันเป็นเวลา 20 ปี และเวียนมาจัดที่ประเทศไทยอีกครั้งหลังจากที่ปีพ.ศ.2557 ไปจัดในอินโดนีเซีย ดังนั้นการจัดงานในครั้งนี้จึงมีความยิ่งใหญ่ ซึ่งมีผู้ประกอบการกว่า 650 บริษัทจาก 40 ประเทศทั่วโลกเพิ่มพื้นที่งาน 40% รองรับผู้ร่วมงานทั้งไทยและต่างประเทศ โดยได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ได้แก่ กระทรวงอุตสาหกรรม กลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สมาคมอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย สถาบันอาหาร สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร สมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย และสำนักงานส่งเสริมการจัดการประชุมและนิทรรศการ

ดึงนักลงทุนอาเซียนหนุนผู้ประกอบการรายย่อยสร้างธุรกิจ

นายมนูยังกล่าวเสริมอีกว่างาน Fi Asia 2015 นอกจากจะเป็นโอกาสให้ผู้ประกอบการทั่วทั้งภูมิภาคอาเซียนได้เรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ๆ จากทั่วทุกมุมโลกอย่างใกล้ชิด แล้วยังส่งผลให้เกิดการพัฒนาเทคโนโลยีและศักยภาพการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารทั่วทั้งภูมิภาค ซึ่งจะเป็นปัจจัยสำคัญในการสนับสนุนให้ภูมิภาค ASEAN เป็นศูนย์กลางอาหารของโลกตามเป้าหมายที่วางไว้ โดยปีนี้ ยูบีเอ็มได้เพิ่มการประชาสัมพันธ์งานในต่างประเทศโดยการจัดโรดโชว์เพื่อเข้าถึงผู้ประกอบการในประเทศเพื่อนบ้านโดยตรง เช่น เวียดนาม พม่า อินโดนีเซีย มาเลเซีย และฟิลิปปินส์ นอกจากนี้ ภายในงานยังมีกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับนวัตกรรมใหม่ๆ การตลาดและการลงทุน ซึ่งเหมาะสำหรับผู้ประกอบการรายย่อย (SMEs) หรือผู้ที่ต้องการลงทุนในธุรกิจอาหารอื่นๆ

แนะผู้ประกอบการใช้วิทยาศาสตร์-เทคโนโลยีเพิ่มมูลค่าสินค้ารับเทรนด์อาหารมาแรง

ดร.ภาวีนี ชินะโชติ นายกสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย หรือ FoSTAT กล่าวเสริมว่า ชีตความสามารถทางเทคโนโลยีของผู้ประกอบการอาหารไทยส่วนใหญ่แม้จะอยู่ในระดับที่ได้มาตรฐาน แต่ด้วยการแข่งขันที่รุนแรงในตลาดอาหาร และเทรนด์การบริโภคอาหารที่เปลี่ยนไปอย่างรวดเร็ว ทำให้ผู้ประกอบการไทยต้องเร่งพัฒนาการวิจัยควบคู่ไปกับการพัฒนาเทคโนโลยีอาหาร ซึ่งเป็นสิ่งที่จำเป็นอย่างยิ่งต่อการแข่งขันในระดับสากล เพราะการนำวิทยาศาสตร์เข้ามาช่วยนั้นจะสามารถสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่ทั่วโลกต้องการและมีมูลค่าสูงขึ้น รวมถึงสามารถนำความรู้และเทคโนโลยีเหล่านั้นมาพัฒนากระบวนการผลิตให้มีต้นทุนต่ำลงและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมมากยิ่งขึ้นด้วย โดยในปีนี้อาจเป็นโอกาสอันดีที่ประเทศไทยจะเป็นเจ้าภาพในการจัดงานแสดงสินค้าและเทคโนโลยีส่วนผสมอาหารที่ใหญ่ที่สุดของเอเชีย ซึ่งผู้ประกอบการไทยสามารถเข้าศึกษาเทคโนโลยีจากบริษัทชั้นนำทั่วโลกที่จัดแสดงภายในงาน และนำเทคโนโลยีที่ได้ไปพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต

สถาบันอาหารชี้เทรนด์อาหารเพื่อสุขภาพมาแรง

นางอรรพรรณ แก้วประกายแสงกุล รองผู้อำนวยการและรักษาการผู้อำนวยการสถาบันอาหาร หรือ NFI เปิดเผยว่า “ด้วยไลฟ์สไตล์ที่เปลี่ยนไปของคนในยุคปัจจุบันรวมถึงเทคโนโลยีที่เข้ามามีอิทธิพลต่อชีวิตประจำวันมากขึ้น ส่งผลต่อพฤติกรรมและค่านิยมในการบริโภคอาหารที่ค่อยๆ เปลี่ยนไปตามยุคสมัย ซึ่งทางสถาบันอาหารมองว่าธุรกิจอาหารที่จะประสบผลสำเร็จยังคงต้องปรับตัวตามเทรนด์ผู้บริโภค ซึ่งแนวโน้มผู้บริโภคในอนาคตยังคงใส่ใจอาหารที่เป็นทั้งกระแสหลัก เช่น อาหารเพื่อสุขภาพ รวมถึงกระแสทางเลือกใหม่ๆ ที่เพิ่มเข้ามา ได้แก่ อาหารเพื่อสุขภาพมีความสดใหม่ ผ่านการปรุงแต่งด้วยวัตถุดิบที่มีโซ่ธรรมชาติให้น้อยที่สุด โดยมีรายงานตลาดอาหารโลกปี 2558 ระบุว่า ผู้บริโภคหันมาให้ความสนใจการรับประทานอาหารเพื่อควบคุมน้ำหนัก และดูแลสุขภาพกันมากยิ่งขึ้น โดยเน้นผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมมาจากธรรมชาติ เน้นอาหารที่ให้โปรตีนสูง น้ำตาลน้อย และคาร์โบไฮเดรตเชิงซ้อน ลดปริมาณความหวานและความเค็มในการปรุงอาหาร ทานอาหารที่อุดมไปด้วยไขมันดี มีส่วนช่วยในระบบทางเดินอาหาร รวมถึง อาหารแบบเดิมที่ปรับรูปแบบการนำเสนอผลิตภัณฑ์ในลักษณะที่แตกต่างออกไป ผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ๆ ที่เกิดจากการประยุกต์อาหารนานาชาติเข้ากับอาหารท้องถิ่น อาหารที่ผลิตได้ในท้องถิ่น ภายใต้ concept “กินอาหารตามฤดูกาล” อาหารมังสวิรัต/อาหารเจ ตามแนวโน้มผู้บริโภคอาหารที่ไม่ทานเนื้อสัตว์ที่เพิ่มขึ้น

ธุรกิจส่งออกหวังตลาดเอเชีย – อเมริกา ขยายตัว

ในปีนี้อุตสาหกรรมอาหารของไทย ได้รับผลกระทบจากภาวะเศรษฐกิจโลกที่ซบเซา ทำให้ผู้บริโภคระมัดระวังการใช้จ่าย ประกอบกับราคาสินค้าเกษตรที่ตกต่ำ นอกจากจะทำให้เกษตรกรไทยมีรายได้ลดลง ส่งผลกระทบต่อตลาดอาหารภายในประเทศแล้ว ราคาสินค้าเกษตรอาหารที่ลดลงยังส่งผลทำให้รายได้จากการส่งออกลดลงตามไปด้วย ซึ่งทำให้แนวโน้มการส่งออกอาหารปี 2558 น่าจะอยู่ในระดับใกล้เคียงกับปี 2557 คือมีมูลค่าส่งออกราว 9 แสนล้านบาทโดยภาพรวมการส่งออกสินค้าอาหารไทยไปยังตลาดต่างๆ ในช่วง 5 เดือนแรก ปี 2558 ส่วนใหญ่หดตัวลง แต่ก็

มีบางตลาดที่ยังขยายตัวเพิ่มขึ้นได้แก่ CLMV สหรัฐฯ และจีน

- CLMV การส่งออกสินค้าอาหารไปยังตลาด CLMV 5 เดือนแรก มีมูลค่า 42,000 ล้านบาท เพิ่มขึ้นร้อยละ 6.1 สินค้าที่ขยายตัวดีในตลาด CLMV ส่วนใหญ่เป็นสินค้าอุปโภคบริโภคพื้นฐาน เช่น น้ำตาลทราย น้ำมันพืช ซอส เครื่องปรุงรส เครื่องดื่ม ขนมอบกรอบ รวมถึงขนมขบเคี้ยวต่างๆ
- สหรัฐอเมริกา การส่งออกสินค้าอาหารไปยังตลาดสหรัฐฯ มีมูลค่า 39,000 ล้านบาท เพิ่มขึ้นร้อยละ 1.8 สินค้าที่ขยายตัวดีในตลาดสหรัฐอเมริกา อาทิ สับปะรดกระป๋อง น้ำสับปะรด ข้าว เนื้อปลาทะเลแช่แข็ง เป็นต้น
- จีน การส่งออกสินค้าอาหารไปยังตลาดจีน มีมูลค่า 30,700 ล้านบาท เพิ่มขึ้นร้อยละ 20.1 สินค้าที่ขยายตัวดีในตลาดจีน อาทิ แป้งมันสำปะหลัง น้ำตาลทราย ผลไม้สด และกุ้งแช่แข็ง เป็นต้น

แช่แข็งไทยแข็งแกร่งสร้างรายได้กว่า 3 แสนล้านบาทไทยพร้อมเป็น ASEAN Seafood Hub
และผู้ประกอบการศึกษาคุณสมบัติวัตถุดิบอาหารอย่างละเอียด

ดร.นันทิยา อุ่นประเสริฐ ที่ปรึกษานายกสมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย เปิดเผยว่า “กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้มีนโยบายในการส่งเสริมและสนับสนุนให้ไทยเป็น ASEAN Seafood Hub และได้มีการเตรียมความพร้อมมาอย่างต่อเนื่อง และธุรกิจประมงไทยนั้นมีการพัฒนาตลอด ประเทศไทยมีการส่งออกสินค้าประมงมายาวนาน เนื่องจากมีภูมิประเทศเหมาะสมต่อการทำประมง และมีทรัพยากรที่อุดมสมบูรณ์โดยมีมูลค่าการส่งออกสินค้าในหมวดสินค้า กุ้ง ปลาหมึก ปลาสดแช่เย็น และแช่แข็ง รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทูน่าทั่วโลกมากกว่า 3 แสนล้านบาท ซึ่งถือว่าเป็นสินค้าอุตสาหกรรมเกษตรที่ทำรายได้เข้าสู่ประเทศในลำดับต้นๆ ของโลก และผู้ประกอบการไทยยังมีความเชี่ยวชาญในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่างๆ จนเป็นที่ยอมรับในระดับโลก ซึ่งในการผลักดันให้ไทยเป็นอาเซียนซีฟู๊ดฮับ และเพิ่มการส่งออกในต่างประเทศได้นั้น ผู้ประกอบการจำเป็นต้องมีความรู้ในเรื่องส่วนประกอบอาหารและวัตถุดิบต่างๆ เพราะการนำเข้าสินค้าในแต่ละประเทศนั้นมีข้อกำหนดที่แตกต่างกันควรควบคุมให้เป็นไปตามข้อกำหนดอย่างเคร่งครัด และควรใช้เพื่อสร้างโอกาสและความพึงพอใจเช่นการปรุงแต่งให้อาหารมีลักษณะน่าสนใจและความสะดวกในการขนส่ง เป็นต้น”

ที่เส็บคอต หนูน Fi Asia 2015 เดินสายต่างประเทศ ดึงนักลงทุนเข้าไทย คัดไมซ์ สร้างรายได้ทะลุแสนล้าน

นางจรรวณ สุวรรณศาสน์ ผู้อำนวยการฝ่ายอุตสาหกรรมการแสดงสินค้านานาชาติ สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ กล่าวว่า “ตลอดระยะเวลาที่ที่เส็บให้การสนับสนุนงาน Food ingredients Asia 2015 นั้น มุ่งเน้นเพื่อยกระดับงานแสดงสินค้านานาชาติในประเทศไทยและขยายความร่วมมือระดับภูมิภาคในฐานะที่ไทยเป็นศูนย์กลางของประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน และความเป็นผู้นำงานแสดงด้านอุตสาหกรรมวัตถุดิบอาหารที่ยิ่งใหญ่แห่งเอเชีย เพื่อสอดคล้องกับแนวโน้มการบริโภคที่เพิ่มมากขึ้นของจำนวนประชากรกว่า 600 ล้านคนในภูมิภาค โดยได้สนับสนุนกิจกรรมส่งเสริมการตลาดเพื่อดึงดูดนักธุรกิจที่มีศักยภาพจากทั่วโลก ได้คัดเลือกงาน Fi Asia 2015 เข้าร่วมโครงการ ASEAN Rising Tradeshow ซึ่งเป็นการสนับสนุนผู้จัดงานในการทำกิจกรรมการตลาดต่างประเทศใน

รูปแบบใหม่หรือแตกต่างจากเดิมเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวต่างชาติจากประเทศอาเซียนบวกหกเป็นหลัก และสนับสนุนแคมเปญการตลาด Connect Businesses เพื่อดึงกลุ่ม trade visitor จากสมาคม สมาพันธ์ หอการค้า เข้าร่วมงานแสดงสินค้าและทำการจับคู่ทางธุรกิจ ขยายโอกาสต่อยอดทางธุรกิจให้กับผู้ประกอบการไทยและนานาชาติ อีกทั้งยังมีกิจกรรมส่งเสริมการตลาดภายใต้แคมเปญ Be My Guest เพื่อดึงผู้ซื้อจากทั่วโลกความสำเร็จของงานในปี 2554 และ 2556 โดยเปรียบเทียบจำนวนผู้เข้าร่วมชมงานจากต่างชาติพบว่าในปี 2556 มีจำนวนผู้เข้าร่วมชมงานจากต่างชาติเพิ่มขึ้นถึง 32% และในปี 2558 นี้คาดหวังว่าจะมีผู้ร่วมชมงานจากต่างชาติมากกว่า 15,000 คน นอกจากนี้งานแสดงสินค้าระดับนานาชาติยังเป็นเวทีที่สำคัญของอุตสาหกรรม MICE ของประเทศในการช่วยนำเม็ดเงินจำนวนมหาศาลเข้าสู่ประเทศไทย ทั้งนี้ที่เสียบคาดการณ์ผลการดำเนินงานส่งเสริมอุตสาหกรรมไมซ์ปี 2558 คิดเป็นนักเดินทางกลุ่มไมซ์จำนวน 1,036,300 คน และนำรายได้สู่ระบบเศรษฐกิจของไทยคิดเป็นมูลค่า 106,780 ล้านบาท

งาน Fi Asia 2015 จะจัดขึ้นในวันที่ 9-11 กันยายน 2558 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา โดยในงานจะมีการจัดแสดงนวัตกรรมส่วนผสมอาหารอย่างครบวงจร พร้อมทั้งส่วน Innovation Zone ที่จัดแสดงสุดยอดนวัตกรรมอาหารทั่วโลก นอกจากนี้ ภายในงานยังมีส่วนของการสัมมนาต่างๆ อาทิ งานสัมมนาด้านการวิจัย เทคโนโลยีและองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารนานาชาติ ในหัวข้อ “ New Functional Ingredients For Healthy Living” ที่จัดโดยสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT) หรืองานสัมมนาอาหารฮาลาลนานาชาติ จัดโดยสถาบันอาหาร สัมมนาภาพรวม และแนะนำแผนมาตรฐานอาหาร BAP เบื้องต้น โดยสมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทยรวมถึงการสัมมนาแนวโน้มธุรกิจอาหารอื่นๆ อีกมากมาย ผู้สนใจเข้าร่วมงานสามารถลงทะเบียนล่วงหน้าและสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ www.fiasia-thailand.com