



## ข่าวเด่นประจำสัปดาห์จากสาธารณรัฐประชาชนจีน

(Weekly News from China)

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองกวางโจว

ประจำวันที่ 10 - 16 ตุลาคม 2565

### ความต้องการอาหารแช่แข็งในตลาดจีนสูงขึ้น อุตสาหกรรมมีแนวโน้มเติบโตขึ้นอย่างต่อเนื่อง



จากผลกระทบของโรคระบาดโควิด 19 ทำให้ความต้องการในการออกนอกบ้านและการออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านในจีนลดลง ส่งผลให้ผลประกอบการของบริษัทอาหารแช่แข็งของจีนเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว และขนาดของอุตสาหกรรมอาหารแช่แข็งก็ได้เติบโตขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยผลประกอบการส่วนใหญ่มาจากการค้าปลีก ซึ่งตลาดค้าปลีกอาหารแช่แข็งของจีนก็ได้มีความต้องการเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องเนื่องจากอาหารแช่แข็งทำให้ผู้ประกอบการร้านอาหารสามารถลดต้นทุนได้ ความต้องการอาหารแช่แข็งของร้านอาหารจึงเพิ่มมากขึ้นเช่นกัน

อาหารแช่แข็ง คือ อาหารที่ใช้ข้าว แป้ง และธัญพืชพืชต่างๆ เป็นวัตถุดิบหลัก และมีเนื้อสัตว์ ผัก เป็นวัตถุดิบเสริม ที่ผ่านการแปรรูปเป็นอาหารปรุงสุกและไม่ปรุงสุก จากนั้นนำไปผ่านกระบวนการแช่แข็งอย่างรวดเร็ว สามารถขนส่ง จัดเก็บ และจำหน่ายได้ในภายใต้สภาวะการแช่แข็ง

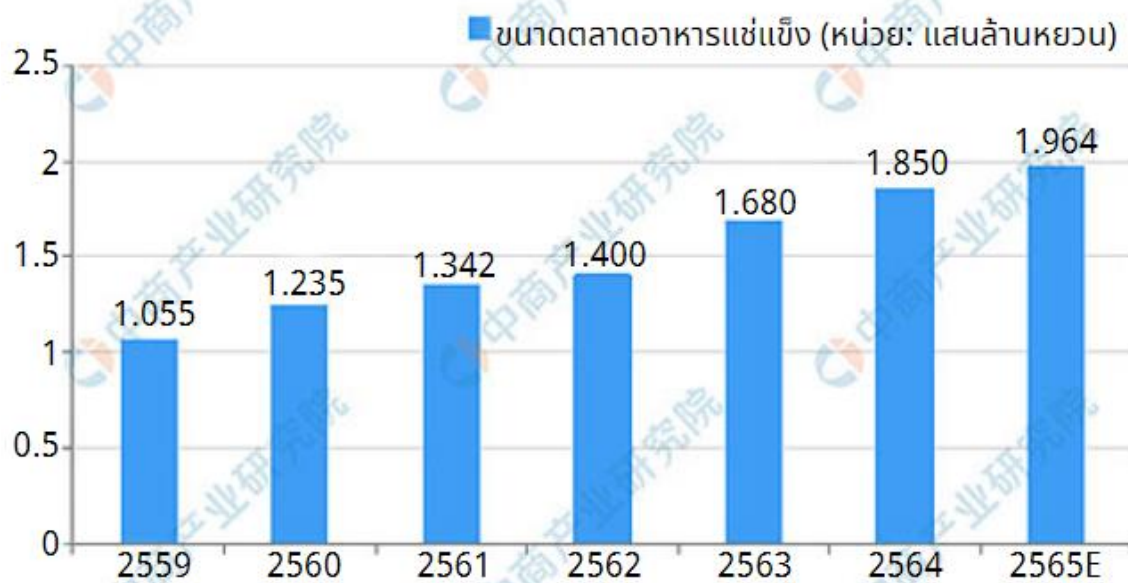
ตั้งแต่ปี 2533 จำนวนผู้ประกอบการอาหารแช่แข็งเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ผู้ประกอบการที่ลงทุนด้านการผลิตและจำหน่ายอาหารแช่แข็งมีจำนวนเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ เช่นกัน ส่งผลให้มีการนำอุปกรณ์และเทคโนโลยีขั้นสูงจากต่างประเทศจำนวนมาก เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารแช่แข็งของจีนได้มีการพัฒนาอย่างมาก ซึ่งปัจจุบันครอบคลุมตั้งแต่เนื้อสัตว์ ผลไม้ ผัก ไปจนถึงเครื่องปรุงอาหาร และสินค้าอื่นๆ อีกมากมาย

เนื่องด้วยเศรษฐกิจของจีนมีการพัฒนา รายได้ต่อหัวของประชากรที่เพิ่มขึ้น การใช้ชีวิตแบบผู้คนที่

อยู่ในเมืองขยายตัวขึ้น ความต้องการอาหารแช่แข็งของผู้บริโภคจึงแสดงให้เห็นแนวโน้มการเติบโตที่เห็นได้ชัด อีกทั้งการพัฒนาของอาหารแช่แข็ง ช่วยขับเคลื่อนให้ธุรกิจการขนส่งและห่วงโซ่อุปทานมีการพัฒนาให้สมบูรณ์แบบยิ่งขึ้น นอกจากนี้อิทธิพลของเครือข่ายออนไลน์ ส่งผลให้อาหารแช่แข็งพัฒนาจากแบบดั้งเดิมไปสู่ความหลากหลายมากยิ่งขึ้น

จากข้อมูลแสดงให้เห็นว่าในปี 2562 ขนาดตลาดของอาหารแช่แข็งสูงถึง 1.40 แสนล้านบาท ต่อมาในปี 2563 จากวิกฤติโควิด 19 กลายเป็นโอกาสทำให้ผู้บริโภคมีความเข้าใจเกี่ยวกับคุณสมบัติที่ดีของอาหารแช่แข็งมากยิ่งขึ้น อาทิ ประหยัดแรง เวลา ต้นทุนในการประกอบอาหาร และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารแช่แข็ง ดังนั้น เว็บไซต์ askci.com ของจีนจึงคาดการณ์ว่า ปี 2565 ขนาดตลาดของอาหารแช่แข็งในจีนจะทะลุเกิน 1.90 แสนล้านบาท เมื่อพิจารณาจากหมวดหมู่ว่า ในตลาดอาหารแช่แข็งของจีน มีสัดส่วนผลิตภัณฑ์ที่ทำจากธัญพืช และผลิตภัณฑ์ส่วนผสมไอพ่นแช่แข็ง ร้อยละ 53 และร้อยละ 33 ตามลำดับ ของผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็งทั้งหมดในจีน ซึ่งเมื่อพิจารณาจากช่องทางการจำหน่ายอาหารแช่แข็งในตลาดจีน พบว่าส่วนใหญ่จะเป็นช่องทางการค้าปลีก จากข้อมูลของ askci.com ระบุว่า ปี 2565 การจำหน่ายอาหารแช่แข็งโดยช่องทางการค้าปลีกและอุตสาหกรรมร้านอาหารในจีน มีสัดส่วนคิดเป็นร้อยละ 54 และร้อยละ 46 ตามลำดับ ของช่องทางการจำหน่ายอาหารแช่แข็งทั้งหมดในจีน

#### สถิติขนาดตลาดอาหารแช่แข็งของจีน ปี 2559 - 2565

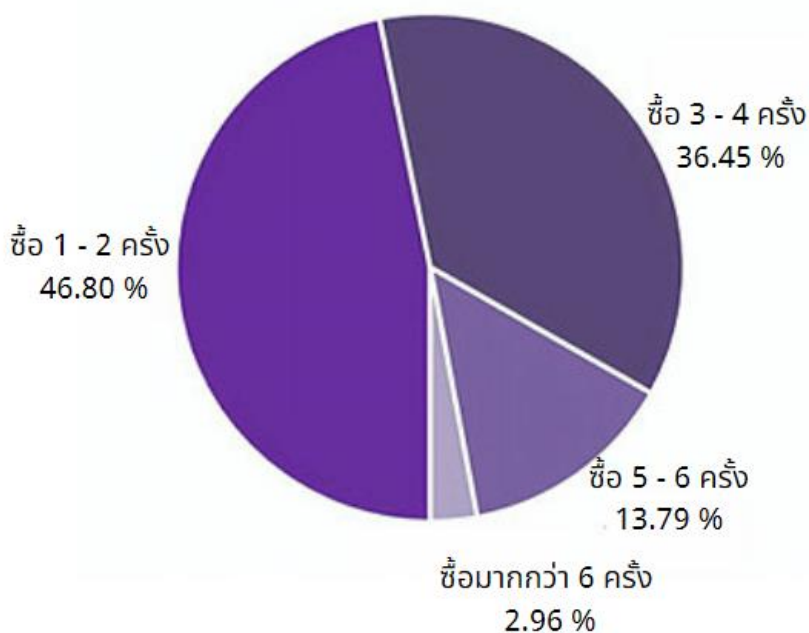


ที่มา: www.askci.com

ด้วยแรงหนุนจากอุปสงค์ ในช่วงครึ่งแรกของปี 2563 บริษัทอาหารแช่แข็งหลายแห่งมีรายได้และผลกำไรตัวเลขเพิ่มขึ้นมากกว่าสองหลัก นอกจากรายได้จากการจำหน่ายที่เพิ่มขึ้น การตระหนักถึงเรื่องสุขภาพ และการรับรู้แบรนด์สินค้าก็เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ อุตสาหกรรมจึงมีความเป็นมาตรฐานมากยิ่งขึ้น อีกทั้งมาตรฐานของกระบวนการผลิตก็สอดคล้องกับแนวโน้มความต้องการในการบริโภคที่ยกระดับมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ในด้านโครงสร้างของประชากร แนวโน้มของคนโสดและครัวเรือนขนาดเล็กใช้ต้นทุนในการทำอาหารน้อย คุณสมบัติของอาหารแช่แข็งที่สามารถประหยัดเวลาและต้นทุนในการปรุงอาหารของผู้บริโภคได้ จึงคาดว่า

ความต้องการมีแนวโน้มที่จะเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ทางด้านการค้าปลีก เนื่องมาจากการระบาดของโรคโควิด 19 ทำให้มีการยกระดับความต้องการในการบริโภค และการเปลี่ยนแปลงทางโครงสร้างของประชากร ส่งผลให้ตลาดอาหารแช่แข็งมีการพัฒนามากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ผลกระทบจากการระบาดของโรคโควิด 19 ส่งผลให้ผู้คนออกไปทานอาหารนอกบ้านลดลง ภายใต้แรงหนุนจากการพัฒนาการค้าปลีกรูปแบบใหม่และการซื้อขายแบบ C2B (Consumer-to-Business) ความต้องการอาหารแช่แข็งในครัวเรือนจึงมีจำนวนเพิ่มขึ้น ส่งผลให้ขนาดตลาดอาหารแช่แข็งเติบโตอย่างมีประสิทธิภาพ ตามรายงานในปี 2563 ระบุว่าผู้บริโภคชาวจีน สัดส่วนร้อยละ 46.8 ซื้ออาหารแช่แข็ง 1-2 ครั้งต่อเดือน ร้อยละ 36.45 ของผู้บริโภคซื้อ 3-4 ครั้งต่อเดือน และมีสัดส่วนของผู้บริโภคที่ซื้ออาหารแช่แข็งมากกว่า 3 ครั้งต่อเดือนเกินร้อยละ 50%

การซื้ออาหารแช่แข็งของผู้บริโภคชาวจีนในแต่ละเดือนของปี 2563 แยกตามจำนวนครั้ง (หน่วย: ร้อยละ)



ที่มา : iimedia.com.cn CHINA FORTUNE SECURITIES

ทางด้านอุตสาหกรรมร้านอาหาร ปัญหาที่อุตสาหกรรมร้านอาหารต้องเผชิญ สามประการนั้น อาหารแช่แข็งก็สามารถช่วยจัดการปัญหาเหล่านี้ไปได้ ตามข้อมูลของสมาคมการโรงแรมแห่งประเทศไทย ระบุว่า หากอุตสาหกรรมร้านอาหารตัดค่าใช้จ่ายสามประการ ได้แก่ ต้นทุนการซื้อวัตถุดิบ ค่าเช่า และค่าแรงงานคน จะมีรายรับคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 72.45 ของรายได้ทั้งหมด ปัจจุบันปริมาณร้านอาหารแฟรนไชส์ในจีนอยู่ที่ร้อยละ 35 ซึ่งในปี 2558 จำนวนร้านอาหารแฟรนไชส์เพิ่มขึ้นจาก 23,700 เป็น 38,200 ในปี 2563 และคาดว่าจำนวนร้านอาหารแฟรนไชส์ในจีนจะเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ภายใต้แรงกดดันด้านต้นทุนที่สูง การที่อาหารแช่แข็งมีประสิทธิภาพในการลดต้นทุนได้นั้น ส่งเสริมให้ความต้องการอาหารแช่แข็งเติบโตขึ้นเรื่อยๆ

ในด้านอุปทาน เว็บไซต์ [www.askci.com](http://www.askci.com) ของจีน คาดการณ์ว่าในปี 2565 ขนาดตลาดของอุตสาหกรรมส่งอาหารเดลิเวอรี่ของจีนจะสูงถึง 9.41 แสนล้านหยวน ขนาดตลาดส่งอาหารเดลิเวอรี่ที่เติบโตอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้อาหารแช่แข็งที่ลดเวลาในการทำ อีกทั้งยังช่วยให้ผู้ประกอบการไม่ต้องกังวลเรื่อง

สุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารได้นั้น อาจกลายเป็นเทรนด์ใหม่มาแรงในอุตสาหกรรมอาหารของจีน

### **ผลประโยชน์ด้านเศรษฐกิจต่อประเทศไทย และแนวทางการปรับตัวของภาครัฐ ภาคเอกชน และผู้ประกอบการไทย**

ตามลักษณะโครงสร้างประชากรของจีนที่เปลี่ยนไปในปัจจุบัน ชาวจีนมีกลุ่มคนโสดและกลุ่มครอบครัวขนาดเล็กเพิ่มขึ้น ส่งผลให้ความต้องการอาหารแช่แข็งมีปริมาณเพิ่มอย่างต่อเนื่อง อีกทั้งหลายปีมานี้ชาวจีนมีการยกระดับการใช้ชีวิตสูงขึ้น ทำให้ความต้องการอาหารแช่แข็งมีความหลากหลายมากยิ่งขึ้นเช่นกัน ด้วยปัจจัยสองประการนี้ คาดว่าจะส่งผลให้ขนาดตลาดอาหารแช่แข็งของจีนเติบโตขึ้นอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้จะเป็นโอกาสที่ดีสำหรับผู้ประกอบการไทยที่จะเจาะตลาดอาหารแช่แข็ง เนื่องด้วยจีนเป็นประเทศมีประชากรจำนวนมากทำให้อุปทานอาหารแช่แข็งอาจไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภคในจีน ดังนั้นผู้ประกอบการไทยควรศึกษาตลาดอาหารแช่แข็ง รวมถึงพฤติกรรมความต้องการของผู้บริโภคอาหารแช่แข็งในจีน และกฎระเบียบการนำเข้าอาหารแช่แข็ง เพื่อที่จะสามารถเตรียมความพร้อมในการส่งออกอาหารแช่แข็งของไทยไปยังตลาดของจีน และสามารถขยายตลาดในจีนได้ต่อไป

ที่มา

<https://www.sohu.com>

<http://www.chinabgao.com/freereport/86088.html>

<https://www.weihengag.com/index.php/home/article/detail/id/13078.html>

<https://www.chinairn.com/scfx/20220921/110623690.shtml>

[www.baidu.com](http://www.baidu.com)(ภาพ)

จัดทำโดย สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองกวางโจว

12 ตุลาคม 2565