

TREND FAST TRACK
4th Weekly May, 22

THE FOOD ISSUE

อุตสาหกรรมอาหารจะปรับตัวอย่างไร
ท่ามกลางความเปลี่ยนแปลง



ในยุคที่โลกต้องเผชิญกับการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วทั้งด้านพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของสังคมออนไลน์มากขึ้น ความเปลี่ยนแปลงของธรรมชาติที่ต้องเจอความเปลี่ยนแปลงผันผวนของสภาพอากาศ รวมไปถึงแนวคิดในการบูรณาการรูปแบบใหม่ๆ ของธุรกิจเก่า เพื่อก่อกำเนิดเป็นธุรกิจรูปแบบใหม่ๆ ที่สร้างความเปลี่ยนแปลงด้วยเทคโนโลยีอย่าง Tech Startup ภาคธุรกิจจึงจำเป็นต้องรู้ทันและปรับตัวอยู่ตลอดเวลาเพื่อเตรียมตัวเองให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงนี้ ไม่เว้นแม้แต่อุตสาหกรรมอาหาร ปัจจัย 4 ที่เราต้องกิน ต้องดื่มกันทุกวันก็หนีไม่พ้นผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงนี้

Trend Fast Trackวันนี้เราจะพาไปดูว่าวงการอาหารจะมีการปรับตัวเพื่อสร้างสรรค์ประสบการณ์ใหม่ๆ ได้อย่างไรบ้าง

1. Future Food Today

ตำราอาหารแห่งอนาคต

[สวีเดน] Space10 ห้องปฏิบัติการวิจัยและออกแบบของ Ikea ที่มีพันธกิจเพื่อค้นหารสชาติชีวิตที่ยั่งยืนและดีกว่าที่เป็นอยู่ ได้เปิดตัว **“Future Food Today”** ตำราอาหารที่รวบรวมสูตรอาหารที่อยู่ในเทรนด์อาหารแห่งอนาคต และคลอดจากครัวทดลองของ Ikea ช่วยให้เรากินดีขึ้นและช่วยโลกด้วย ได้รับการขนานนามว่าเป็น **“Cookbook with a Mission”** โดยมุ่งเน้นไปที่อนาคตของอาหารโดยการสร้างอาหารที่คุ้นเคยด้วยแหล่งโปรตีนทางเลือกเช่น ไมโคร Hydroponics สาหร่าย Spirulina และแมลง หนังสือเล่มนี้จะนำเสนอความหลากหลายของสูตรอาหารจากครัว Space10 เช่น Dogless Hotdog, Bug Burger และ The Swedish Meatball



2. Facebook Cafe

เปิดตัว Facebook Pop Up Cafe ที่ญี่ปุ่นฉลองครบรอบ 11 ปี

[ญี่ปุ่น] เวลาผ่านไปไว้มากพอที่ Facebook ที่ญี่ปุ่นจะอายุครบรอบ 11 ปี เพื่อเป็นการระลึกถึงโอกาสพิเศษ บริษัท Facebook ในญี่ปุ่น ได้เปิดร้าน Pop Up ที่ไม่เหมือนใครในฮาราจูกุเป็นช่วงเวลาสั้น ๆ ตั้งแต่วันที่ 17 พฤษภาคมถึง 19 พฤษภาคม โดยก่อนสั่งอาหาร พนักงานจะให้แบบสอบถามซึ่งมีคำถามอยู่ประมาณ 6 ข้อ เป็นคำถามที่ต้องการทราบว่า “คุณเข้าใจการตั้งค่าความปลอดภัยและความเป็นส่วนตัวของ Facebook และ Instagram ดีแค่ไหน? ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวิธีการตอบคำถามของคุณค่าจะได้รับแพ็คเกจ รูป Emoji จาก Facebook ฟรีๆ ใน 3 ชาติที่ต่างกัน เป็นอีกสีสันของวงการคาเฟ่ในญี่ปุ่น





3. Dahmakan

แพลตฟอร์มอาหารโฮมเมดพร้อมเสิร์ฟ

[มาเลเซีย] Dahmakan บริษัทสตาร์ทอัพสัญชาติมาเลเซียที่วางตัวเองเป็น “Cloud Kitchen Start-up” คือเป็นแพลตฟอร์มกลางที่รวบรวมอาหารพร้อมเสิร์ฟแบบโฮมเมด ที่ให้คุณสามารถเข้าไปสั่งอาหารเมื่อไหร่ก็ได้ ปรุงโดยเชฟมืออาชีพ และจัดส่งฟรี นี่จึงเป็นอีกหนึ่งไอเดียดีๆ และล่าสุด Dahmakan ได้รับการระดมทุน Serie A เป็นจำนวนเงิน 5 ล้านดอลลาร์สหรัฐ เพื่อนำมาขับเคลื่อนการเติบโตของเป้า ซึ่งครอบคลุมไปด้วยการกระจายช่องทางการจัดจำหน่ายด้วยการหา Partner เป็นแพลตฟอร์มจัดส่งสินค้าและหน้าร้าน รวมถึงการกระจายวงพื้นที่ของการจัดส่งให้กว้างขึ้น บริษัทได้พัฒนาระบบการทำงานที่ช่วยลดโครงสร้างราคาสำหรับการจัดส่งสินค้า นั่นทำให้ลูกค้าสามารถเข้าถึงอาหารของ Dahmakan ได้ในราคาที่ย่อมเยา

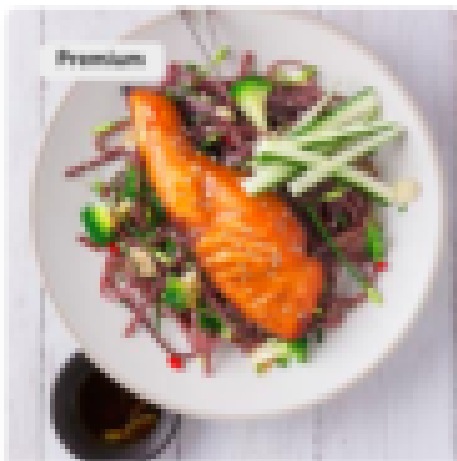


Thursday 23, Lunch

Order until 11:45 AM

Lunch

Dinner

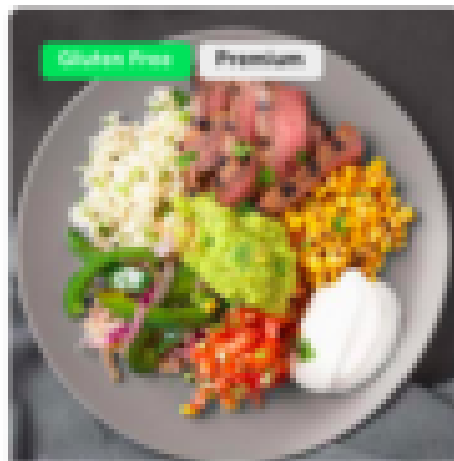


New!

Salmon & Black Rice Noodles

THB 149

Add to cart

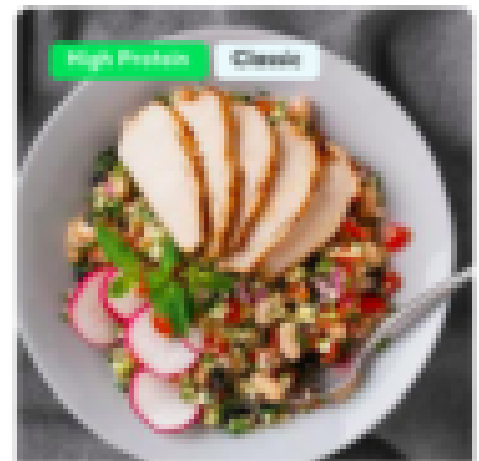


★★★★★ 161 ratings

Steak Fajita Salad with guacamole, brown rice and salsa

THB 149

Add to cart



★★★★★ 168 ratings

Chicken Greek Salad

THB 279

Add to cart

ร้านอาหารออนไลน์และจัดเลี้ยงแบบออนไลน์

[สิงคโปร์] Grain บริษัทแพลตฟอร์มสั่งอาหารพร้อมเสิร์ฟทั้งในรูปแบบของร้านอาหารออนไลน์ (Online Restuarant) และการจัดเลี้ยง (Catering) สำหรับอาหารทุกประเภท พร้อมเสิร์ฟในทุกโอกาส

นี่จึงเป็นรูปแบบธุรกิจที่จะเปลี่ยนแปลงรูปแบบธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มแบบเดิมๆ และพัฒนาให้ตอบโจทย์ผู้บริโภคมากขึ้น ล่าสุด Grain ได้รับการระดมทุนเป็นมูลค่าถึง 10 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในระดับซีรี่ B จาก Singha Ventures บริษัท Venture Capital สัญชาติไทยในเครือบริษัท บุนรอดบรีวเวอรี่ จำกัด ทำให้ Grain สามารถที่จะใช้ศักยภาพของบุนรอดซึ่งมีเครือข่ายการขนส่งและการกระจายสินค้าอาหารและเครื่องดื่มทั่วประเทศ เป้าต่อไปของ Grain จึงไม่ใช่แค่การเติบโตในประเทศสิงคโปร์แต่จะมองไปถึงการขยายในไทยและเอเชีย



Highlights

Latest inspirations from our chefs



Menu

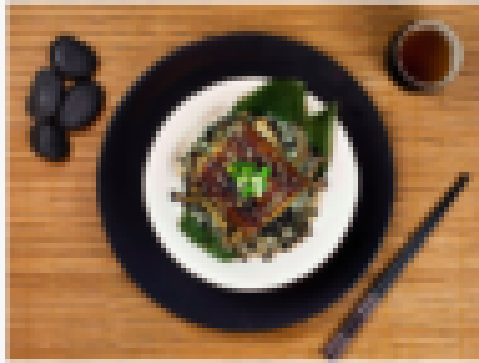
Deconstructed Impossible™ Quarter Pound

with rosemary onion, balsamic glazed mushroom and purple sweet potato

contains veg, vegetarian, japanese fusion

\$18.00

Order



Menu

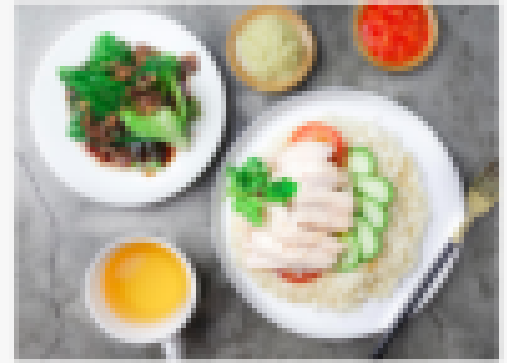
Torched Wagyu Steak

with yuzu rice and sautéed mushrooms

contains dairy, and alcohol with japanese

\$16.00

Order



Menu

Grain Signature Chicken Rice

with ginger pickles and homemade chili sauce

high protein, food

\$12.00

Order

จะเห็นได้ว่าในแต่ละ Case Study มีการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมเข้ามาสร้างความเปลี่ยนแปลงให้กับอุตสาหกรรมอาหาร ทั้งการทดลองวิจัยเพื่อคิดค้นเมนูอาหารเพื่อความยั่งยืน, การนำ Online Platform เข้ามาเปลี่ยนแปลงรูปแบบการซื้ออาหารพร้อมเสิร์ฟ และการที่ธุรกิจเครือข่ายส่งคอมออนไลน์ลงมาเล่นธุรกิจอาหารเพื่อเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายมากขึ้น

Trend Fast Track เทรนด์สดใหม่เสิร์ฟพร้อมโดย Baramizi Lab ศูนย์วิจัยคอนเซ็ปต์แห่งอนาคตและการออกแบบ เราได้ทำการ Spot กรณีศึกษา (Case Study) จากข่าวสารแหล่งต่างๆ และศึกษาเทรนด์การออกแบบประสบการณ์ที่ดีๆ อะไรที่แบรนด์พร้อมใจกันสร้าง และ Launch ออกมาทั่วโลกในแต่ละสัปดาห์

[#FutuerLabResearch#ResearchForBusiness#FutureTrendResearch](#)

[#TrendFastTrack2019#WisdomDrivetheFuture](#)