

อาหาร Ready to eat ในตลาดอินโดนีเซีย

ภายใต้วิกฤตเศรษฐกิจโลกที่ส่งผลให้ประเทศคู่ค้าสำคัญของไทย ทั้งสหรัฐฯ EU และญี่ปุ่นชะลอการนำเข้าสินค้าตามกำลังซื้อที่ลดลง การหันมาขยายตลาดส่งออกไปประเทศใกล้เคียงและมีศักยภาพ จึงเป็นหนทางหนึ่งของผู้ส่งออกไทยไม่ควรมองข้าม ทั้งนี้ อินโดนีเซียนับเป็นหนึ่งในตลาดส่งออกที่น่าสนใจ เนื่องจากเป็นตลาดที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในบรรดาประเทศสมาชิกอาเซียนด้วยกัน โดยมีจำนวนประชากรมากถึง 240 ล้านคน หรือเกือบครึ่งหนึ่งของจำนวนประชากรทั้งหมดในกลุ่มอาเซียนซึ่งมีประมาณ 560 ล้านคน อีกทั้งระยะทางขนส่งสินค้าทางเรือจากไทยไปอินโดนีเซียใช้เวลาเพียง 5-7 วัน นอกจากนี้ อินโดนีเซียเรียกเก็บภาษีนำเข้าจากไทยในอัตราค่อนข้างต่ำที่ราวร้อยละ 0-5 ภายใต้ข้อตกลงเขตการค้าเสรีอาเซียน (ASEAN Free Trade Area : AFTA)

สำหรับสินค้าไทยที่มีศักยภาพในการเข้าไปเจาะตลาดอินโดนีเซีย คือ สินค้าอาหาร เพราะนอกจากชาวอินโดนีเซียนิยมซื้ออาหารรับประทานซึ่งสังเกตได้จากการมีร้านอาหารทั้งร้านใหญ่ร้านเล็ก และรถเข็น กระจายอยู่ทุกหนทุกแห่งในอินโดนีเซียแล้ว ชาวอินโดนีเซียยังนิยมซื้ออาหารเป็นของฝากให้แก่กัน จนส่งผลให้อุตสาหกรรมอาหารของอินโดนีเซียมีมูลค่าสูงถึง 41,700 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในปี 2550 ทั้งนี้ สินค้าอาหารที่มีโอกาสขยายตัวดีในอินโดนีเซีย คือ **อาหารพร้อมรับประทาน (Ready to eat)** เนื่องจากปัจจุบันวิถีชีวิตของชาวอินโดนีเซียเร่งรีบขึ้น มีชั่วโมงทำงานต่อวันยาวนานขึ้น ประกอบกับสตรีชาวอินโดนีเซียออกไปทำงานนอกบ้านมากขึ้น จึงมีเวลาเตรียมอาหารน้อยลง ส่งผลให้อาหารพร้อมรับประทานเป็นที่ต้องการมากขึ้น ปัจจุบันอาหารพร้อมรับประทานที่นิยมมากในอินโดนีเซีย คือ อาหารทะเลพร้อมรับประทานทั้งแบบแช่แข็งและบรรจุกระป๋อง บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป และของขบเคี้ยวที่มีรสชาติหวานและเค็ม

ลักษณะของอาหารพร้อมรับประทานที่มีแนวโน้มได้รับความนิยมมากขึ้นในอินโดนีเซีย คือ

- **อาหารพร้อมรับประทานเพื่อสุขภาพ** ปัญหาสุขภาพอันเกิดจากการบริโภคอาหารเป็นประเด็นที่ผู้บริโภคชาวอินโดนีเซียให้ความสำคัญมากขึ้น จึงมีแนวโน้มที่ผู้บริโภคจะหันมาเลือกซื้อสินค้าอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพมากขึ้น อาหารพร้อมรับประทานที่มีสารอาหาร วิตามิน และแร่ธาตุ อันเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพของผู้บริโภค อาทิ น้ำผลไม้พร้อมดื่มที่มีวิตามินซีสูง และขนมขบเคี้ยวที่มีโปรตีนสูง จึงได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นในปัจจุบัน นอกจากนี้ อาหารพร้อมรับประทานที่มีคุณประโยชน์ต่อผู้บริโภคเฉพาะกลุ่มก็มีแนวโน้มได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น อาทิ อาหารที่มีแป้งและน้ำตาลน้อยสำหรับผู้บริโภคที่อยู่ระหว่างควบคุมน้ำหนัก และอาหารที่ลดความเสี่ยงต่อภาวะความดันโลหิตสูงสำหรับผู้สูงวัย
- **อาหารพร้อมรับประทานแบบตะวันตก** ทั้งนี้ แม้ข้าวจะยังคงเป็นอาหารหลักของชาวอินโดนีเซียส่วนใหญ่ แต่พบว่าชาวอินโดนีเซียหันมานิยมบริโภคอาหารแบบตะวันตก

มากขึ้น อาทิ ขนมปัง นม พาสตา และสปาเกตตี สังเกตได้จากร้านอาหารหลายแห่งเริ่มนำพาสตา และสปาเกตตีเข้ามาบรรจุในรายการอาหาร

▪ อาหารพร้อมรับประทานที่บรรจุในหีบห่อขนาดเล็ก มีแนวโน้มได้รับความนิยมมาก เพราะแม้อินโดนีเซียจะมีจำนวนประชากรมาก แต่ประชากรส่วนใหญ่ยังมีรายได้น้อย จึงนิยมเลือกซื้อสินค้าอาหารที่บรรจุอยู่ในหีบห่อขนาดเล็กพอเหมาะสำหรับการบริโภคในแต่ละมื้อ หรือในแต่ละวันมากกว่าอาหารที่บรรจุอยู่ในหีบห่อขนาดใหญ่ ซึ่งแม้จะรับประทานได้นาน แต่ต้องจ่ายเงินจำนวนมากขึ้นในการซื้อแต่ละครั้ง ทั้งนี้ เป็นที่น่าสังเกตว่าชาวอินโดนีเซียที่มีรายได้สูง ก็นิยมเลือกซื้ออาหารพร้อมรับประทานที่บรรจุในหีบห่อขนาดเล็กเช่นกัน เพื่อจะได้ทดลอง รับประทานอาหารชนิดใหม่ๆ ผลิตภัณฑ์ขนาดเล็กจึงเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคได้ทดลองสินค้า หลากหลายขึ้น อย่างไรก็ตาม เนื่องจากอินโดนีเซียมีห้องเย็นเพื่อใช้เก็บรักษาคุณภาพสินค้า ไม่มากนัก และร้านค้าบางแห่งยังหยุดใช้ห้องเย็นในเวลากลางคืนเพื่อประหยัดพลังงาน ผู้ส่งออก อาหารพร้อมรับประทานไปอินโดนีเซียจึงควรเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่ทนต่ออากาศร้อนได้ดี หรือ เลือกส่งออกอาหารพร้อมรับประทานที่ไม่ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิต่ำมาก

ส่วนวิจัยธุรกิจ 1 ฝ่ายวิจัยธุรกิจ

เดือนพฤษภาคม 2552