

ยูบีเอ็ม ปลื้ม ฟู๊ดอินกรีเดียนส์ โต 43 % เงินสะพัด กว่า 1,000 ล้านบาท



Food ingredients Asia 2015 หรือ Fi Asia 2015 งานแสดงสินค้า เทคโนโลยี และนวัตกรรมส่วนผสมอาหาร สำหรับอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มแห่งเอเชีย เผยยอดผู้เข้าร่วมงานเพิ่มขึ้น กว่า 43 % และมีเงินสะพัดต่อเนื่องจากงานไม่น้อยกว่า 1,000 ล้านบาท ขณะที่ปีหน้า เตรียมทุ่มทุนจัด Fi Asia 2016 ในประเทศอินโดนีเซีย มั่นใจจะมีผู้ประกอบการให้ความสนใจเพิ่มขึ้นเช่นเดียวกับในไทย ซึ่งอุตสาหกรรมอาหารยุคใหม่แข่งขันกันด้วยเทคโนโลยี

นางสาวรุ่งเพชร ชิตานุกวัตร์ ผู้อำนวยการฝ่ายจัดการธุรกิจ บริษัท ยูบีเอ็ม เอเชีย (ประเทศไทย) จำกัด ผู้จัดการงาน ฟู๊ดอินกรีเดียนส์ เอเชีย เปิดเผยว่า “การจัดงานในครั้งนี้ประสบผลสำเร็จเป็นอย่างมาก เนื่องจากมียอดผู้เข้าชมงานโดยรวมเพิ่มกว่า 43 % ซึ่งทั้งหมดเป็นระดับผู้บริหาร เจ้าของธุรกิจ รวมถึง ผู้มีอำนาจตัดสินใจในฝ่ายวิจัยและจัดซื้อจากทั้งในประเทศและต่างประเทศ นอกจากนี้ยังประสบความสำเร็จในการในการนำนักลงทุนจากต่างประเทศเข้ามาชมงานในประเทศไทยโดยมีจำนวนนักลงทุนต่างประเทศที่เข้าชมงานเพิ่มขึ้นกว่า 36% จากผู้เข้าชมงานทั้งหมด ช่วงสร้างกระแสหมุนเวียนขับเคลื่อนเศรษฐกิจในไตรมาสที่ 3 ของปีได้เป็นอย่างดี”

“สำหรับในปีนี้อาเซียนพื้นที่การจัดงานขึ้นกว่า 40% โดยมีผู้ประกอบการกว่า 650 ราย จาก 40 ประเทศทั่วโลก ร่วมจัดแสดงเทคโนโลยีส่วนผสมอาหารและเครื่อง ซึ่งมีเทคโนโลยีอาหารกว่า 40 รายการเปิดตัวครั้งแรกในโลก ภายในงานนี้ และอีกกว่า 100 รายการที่เปิดตัวครั้งแรกในเอเชีย นอกจากนี้ยังได้รับความร่วมมือจากภาควิชาการภาครัฐ และเอกชน จัดงานสัมมนาด้านการวิจัยเทคโนโลยีและองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารนานาชาติ ในหัวข้อ “New Functional Ingredients For Healthy Living” โดยสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT) หรืองานสัมมนาอาหารฮาลาลนานาชาติ จัดโดยสถาบันอาหาร สัมมนาด้านกฎระเบียบอาหารเสริมและข้อบังคับเกี่ยวกับอาหารเสริมในอาเซียน จัดโดย EAS Strategies Globally รวมถึงการสัมมนาแนวโน้มธุรกิจอาหารอื่นๆ และสัมมนาอื่นๆอีกกว่า 60 รายการ

ภาพรวมนวัตกรรมที่จัดแสดงในงานนี้สามารถคาดการณ์เทรนด์ของอุตสาหกรรมอาหารใน 1-3 ปีข้างหน้าได้ว่า อุตสาหกรรมอาหารจะหันมาให้ความสนใจกับสิ่งแวดล้อม สุขภาพ และไลฟ์สไตล์ของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น เช่น แคลเซียมสกัดจากเปลือกไข่ ช่วยลดของเสียในกระบวนการผลิตให้เป็นศูนย์, สีและรสชาติที่สกัดจากธรรมชาติ 100 %, ส่วนผสมอาหารเพื่อสุขภาพ ไม่ว่าจะเป็น ยาและวิตามินที่พัฒนาให้ทนความร้อนในกระบวนการผลิตจนสามารถนำไปผสมในอาหารเพื่อแก้ปัญหาโรคบางชนิดที่เป็นในเด็ก, โปรตีนชนิดใหม่ที่พัฒนาให้ล้าหน้าและมีคุณสมบัติที่ดีกว่าเวย์โปรตีนที่ใช้ในปัจจุบัน, สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้พลังงานเท่ากับศูนย์และยังช่วยรักษาระดับน้ำตาลใน

เส้นเลือดให้คงที่, วัตถุประสงค์สำหรับเบเกอรี่ที่ถูกพัฒนาให้มีไฟเบอร์ที่สูงขึ้นและปราศจากกลูเตน และอาหารที่นำมาผ่านกระบวนการทำให้นุ่มพร้อมกลืนแต่ยังคงรสชาติและคุณค่าทางอาหารสำหรับทารก และผู้สูงอายุ เป็นต้น

ในปี 2559 บริษัทได้วางแผนจัดงานแสดงสินค้า เทคโนโลยี และนวัตกรรมส่วนผสมอาหาร สำหรับอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มแห่งเอเชีย หรือ Food ingredients Asia 2016 ไว้แล้วเช่นกัน พร้อมตอกย้ำความเป็นงานอันดับหนึ่งของเอเชีย โดยร่วมมือกับหน่วยงานชั้นนำด้านอาหารจากประเทศอินโดนีเซียและเอเชีย และคาดว่าจะมีผู้ประกอบการด้านอาหารในภูมิภาคเอเชียเข้าชมงานเพิ่มขึ้น 25% โดยงาน Food ingredients Asia 2016 จะจัดขึ้นระหว่างวันที่ 21-23 กันยายน 2559 ณ จาการ์ต้า ประเทศอินโดนีเซีย

เกี่ยวกับ Fi Asia

งานแสดงสินค้าและเทคโนโลยีอุตสาหกรรมส่วนผสมอาหารแห่งเอเชีย หรือ Food ingredients Asia (Fi Asia) จัดโดยบริษัท ยูบีเอ็ม เอเชีย (ประเทศไทย) ร่วมกับ บริษัท ยูบีเอ็มไอล์ฟ ประเทศเนเธอร์แลนด์ เจ้าของงาน Food ingredients Europe งานแสดงสินค้าและเทคโนโลยีทางด้านส่วนผสมอาหารที่ใหญ่ที่สุดในโลก ซึ่งงาน Fi Asia นี้จัดขึ้นแล้วเป็นเวลากว่า 20 ปี โดยจัดขึ้นครั้งแรกในเอเชียเมื่อปี พ.ศ.2540 และจัดในประเทศไทยครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. 2545 หลังจากนั้นในปี พ.ศ. 2546-2552 ได้กลับมาจัดในประเทศไทยอย่างต่อเนื่อง และในช่วงปี 2553 ถึงปัจจุบันได้เปลี่ยนกลยุทธ์การจัดงาน โดยจัดสลับระหว่างประเทศไทยและประเทศอินโดนีเซีย ซึ่งถือเป็นสองประเทศที่มีความสำคัญในการผลิตอาหารป้อนสู่ทั่วโลก และการจัดงานสลับกันทั้งสองประเทศนี้ จะทำให้เทคโนโลยีที่จัดแสดงมีความแปลกใหม่ ช่วยให้งานเกิดความน่าสนใจมากขึ้น ทั้งยังเป็นการเพิ่มการถ่ายทอดของผู้จัดแสดงและผู้เยี่ยมชมงานในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ส่งผลให้เกิดการขยายตัวของงานที่สูงขึ้น เห็นได้จากตัวเลขการเติบโตของงาน Fi Asia ที่เพิ่มขึ้นกว่าปีละ 25 % ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา