

# 'ซีพีแรม'ลุยอาหารพร้อมทาน ผุดโรงงานรับตีมาตรฐานด์ตลาดโต

อาหารพร้อมทานโตไม่หยุด "ซีพีแรม" บุกหนักโค้งท้าย เร่งเครื่องพัฒนาสินค้า-นวัตกรรมใหม่ พร้อมลงทุนขยายโรงงาน เพิ่มการผลิตรับตีมาตรฐานด์ตลาด เล็งส่งเมนูเฉพาะเจาะผู้สูงวัย-ผู้ป่วย-เด็ก ก่อนลุยเพิ่มช่องทางขายผ่านตู้เวนดิง ตั้งเป้าสิ้นปีโต 10%

นายสาธิต แสงเรืองอ่อน ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ บริษัท ซีพีแรม จำกัด ผู้ผลิตและจัดจำหน่ายสินค้าแบรนด์ เลอแปง เจดาก่อน ฯลฯ เปิดเผยว่า ปัจจุบันภาพรวมตลาดอาหารพร้อมทานมีแนวโน้มเติบโตขึ้น โดยมีปัจจัยหลักมาจากอัตราเติบโตของกลุ่มคนเมืองที่มีไลฟ์สไตล์ที่เร่งรีบ และต้องการสินค้าที่ให้บริการด้านความสะดวกและรวดเร็วมากขึ้น

ขณะที่ภาพรวมของบริษัทในครึ่งปีแรกมีการเติบโต 12% ถือว่าใกล้เคียงกับปีที่ผ่านมา โดยสัดส่วนรายได้หลักมาจากอาหารแช่เย็นพร้อมทาน 60% และเบเกอรี่สัดส่วน 40%

สำหรับแผนการดำเนินธุรกิจจากนี้ไป จะเน้นพัฒนาสินค้าและนวัตกรรมใหม่ให้หลากหลาย โดยเฉพาะธุรกิจอาหารแช่เย็นพร้อมรับประทาน ชูจุดเด่น เรื่องความสด ใหม่ อร่อย พร้อมกับขยาย

ช่องทางขายใหม่ ล่าสุด ได้ร่วมมือกับเซเว่นอีเลฟเว่น จัดตั้งตู้เวนดิงแมชชีนจำหน่ายสินค้าอัตโนมัติ เพื่อจำหน่ายสินค้า เช่น อาหารพร้อมทาน และเบเกอรี่ เป็นต้น

รวมทั้งยังได้เตรียมกลยุทธ์พัฒนาสินค้าที่เน้นตอบโจทย์เฉพาะกลุ่มมากขึ้น ได้แก่ การพัฒนาสินค้าสำหรับกลุ่มผู้สูงวัย และกลุ่มผู้ป่วยหรือมีโรคประจำตัว ที่ต้องการอาหารที่มีคุณสมบัติพิเศษ เช่น ผู้ป่วยเบาหวานต้องการอาหารที่หวานน้อย หรือความหวานปกติ แต่เมื่อเข้าสู่ร่างกายแล้วอัตราการดูดซึมความหวานต่ำ ไม่ทำให้ปริมาณน้ำตาลในร่างกายปรับเพิ่มขึ้น เป็นต้น รวมถึงกลุ่มเด็กที่มีความต้องการอาหารเฉพาะที่เหมาะสมกับเด็กแต่ละช่วงวัย

ล่าสุด ยังได้ลอนซ์สินค้าเฉพาะกลุ่มที่มีหลากหลายทางเลือกเพื่อสุขภาพ จำนวน 7 เมนู อาทิ ข้าวกะเพรา ไข่เจียวทรงเครื่อง และข้าวต้ม มีจุดเด่นที่ปริมาณโซเดียมน้อยลง

โดยการออกสินค้าใหม่แต่ละครั้ง จะพิจารณาความต้องการของลูกค้าในแต่ละกลุ่ม เพื่อนำมาพัฒนาและขยายช่องทางจำหน่ายให้ครอบคลุมมากขึ้น และยังทำการวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ ด้วยนวัตกรรม

14

ใหม่ ๆ เนื่องจากธุรกิจอาหารต้องปรับเปลี่ยนตามเทรนด์ความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว

ขณะเดียวกัน ก็ได้เตรียมความพร้อมในเรื่องกำลังการผลิต โดยในปีที่ผ่านมาได้ลงทุน 4 พันล้านบาท เพื่อใช้ขยายโรงงานในจังหวัดลำพูนและสุราษฎร์ธานี เพื่อผลิตอาหารแช่แข็งและอาหารแช่เย็นรองรับตีมาตรฐานด์ที่เติบโตขึ้น ทำให้สามารถเพิ่มกำลังการผลิตอาหารแช่เย็นพร้อมทานและอาหารแช่แข็งเพิ่มขึ้นอีก 50% โดยหลัก ๆ จะเน้นอาหารเมนูข้าวกล้องและอาหารทานเล่น อาทิ ขนมจีบ และซาลาเปาครัวซองต์ ซึ่งได้วางขายในร้านเซเว่นอีเลฟเว่นทั่วประเทศ

ปัจจุบัน บริษัทมีโรงงานผลิตสินค้า 7 แห่ง อยู่ในจังหวัดกรุงเทพฯ ปทุมธานี ขอนแก่น และที่เปิดล่าสุดคือ ลำพูน และสุราษฎร์ธานี ซึ่งแต่ละโรงงานจะดูแลการผลิตและกระจายสินค้าให้กับร้านเซเว่นอีเลฟเว่นในระยะใกล้เคียง

เช่น โรงงานที่ลำพูนจะดูแลการกระจายสินค้าให้ร้านเซเว่นอีเลฟเว่นใน 13 จังหวัดในภาคเหนือ เป็นต้น และหากมีตีมาตรฐานด์ของตลาดเพิ่มขึ้นก็พร้อมที่จะขยายโรงงานเพิ่มเติมในอนาคต

นอกจากนี้ ยังผลิตสินค้ากว่า 900 รายการ วางจำหน่ายในเซเว่นอีเลฟเว่นเป็นหลัก โดยเมนูขายดี ได้แก่ ข้าวกะเพราหมู ผัดซีอิ๊ว ข้าวผัดปู ข้าวไข่เจียว ทำให้แต่ละวันโรงงานผลิตต้องใช้ใบกะเพรามากถึงวันละ 1 ตัน และขายกะเพราได้วันละประมาณ 15,000 ภาตต่อวัน

ปัจจุบันจึงมีการเข้าไปส่งเสริมเกษตรกรในจังหวัดลำพูน โดยการจัดตั้งโครงการเกษตรกรคู่ชีวิตเพื่อยกระดับเกษตรกรส่งเสริมการปลูกกะเพรา ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักของสินค้า ในแต่ละปีซีพีแรมได้ลงพื้นที่เพื่อให้ความรู้เพื่อส่งเสริมให้เกษตรกรเพาะปลูกและควบคุมการเพาะปลูกด้วยการส่งเสริมการบันทึกข้อมูลออนไลน์เพื่อควบคุมการเพาะปลูกให้ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด เพื่อป้อนให้กับโรงงานผลิตในแต่ละแห่ง

สำหรับตลาดต่างประเทศ ปัจจุบันซีพีแรมได้ผลิตและส่งออกสินค้าไปจำหน่ายในทวีปเอเชีย ออสเตรเลีย อเมริกาเหนือ และยุโรป โดยแต่ละประเทศจะส่งออกสินค้าที่แตกต่างกันออกไป เช่น สแน็ค สปริงโรล ถุงทอง และกระทงทอง พร้อมส่งออกซาลาเปาไปวางจำหน่ายในดิสเนีย์แลนด์ประเทศญี่ปุ่น ถือว่าได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี

โดยบริษัทได้ตั้งเป้าการเติบโตของยอดขายในปีนีไว้ที่ 10% และคาดว่าจะการขยายโรงงานในครั้งนี้จะทำให้บริษัทสามารถสร้างการเติบโตของยอดขายได้อย่างต่อเนื่อง