

การค้า-ลงทุน

kteco@nationgroup.com 7

อุตสาหกรรมระบบปี63 การส่งออกโต '2-5%'

กรุงเทพธุรกิจ ● “ผู้ส่งออก” คาด อุตสาหกรรมปี 2563 โต 2-5% กระทบการการค้ากระทบน้อย ตลาดสหรัฐฯ-จีน ยังเป็นบวก ห่วงปัญหาค่าบาทแข็งจุดความสามารถแข่งขัน นายวิศิษฐ์ ลิ้มลือชา นายกสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป เปิดเผยว่า ภาพรวมในปี 2562 สินค้าอาหารที่เป็นวัตถุดิบส่งออกติดลบ 2% อาหารแปรรูปเติบโต 2% ทำให้ภาพรวมอุตสาหกรรมนี้ติดลบ 1.3% ถือเป็น การลดลงที่ต่ำสุดในรอบ 4 ปี สาเหตุสำคัญมาจากเงินบาทแข็งค่า ทำให้ ต้นทุนสูงแข่งขันลำบาก

อย่างไรก็ตาม คาดว่าการส่งออก ในกลุ่มอาหารในปี 2563 จะขยายตัว 2-5% โดยสินค้าที่เป็นวัตถุดิบ อาจจะไม่เติบโต เนื่องจากมีปัญหากัญชาทำให้ผลผลิตลดลง ส่วนอาหารแปรรูปคาดว่าจะเติบโต 2-5% แต่ทั้งนี้จะต้องติดตามการเจรจา สงครามการค้าระหว่างจีน-สหรัฐฯ ในเฟส 2 ว่าจะราบรื่นหรือไม่และ ปัญหาความขัดแย้งระหว่างอิหร่าน กับสหรัฐฯ จะบานปลายหรือไม่ และ เรื่องสหภาพยุโรป (อียู) จะปรับขึ้น ภาษีจริงหรือไม่ ซึ่งปัจจัยเหล่านี้จะ กดกำลังซื้อของตลาดโลก

“สินค้าอาหารที่ส่งออกได้ดีในปี นี้ คือ ไก่ เพราะไทยรอดพ้นจาก โรคไข้หวัดนกมาได้ เลยไปแทน ตลาดคู่แข่งที่เกิดโรคระบาด รวมทั้งเกิดโรคหมูในจีน ทำให้จีน ต้องนำเข้าเนื้อไก่มากขึ้นเข้ามา ทดแทนเนื้อหมู รวมทั้งจะมี โรงงานเลี้ยงไก่ในไทยเพิ่ม ส่วนข้าว ติดปัญหาภัยแล้ง ราคาสูง ปัญหา เรื่องโรคระบาด และคุณภาพข้าว

เพื่อนบ้านทำได้ดีขึ้น จึงทำให้มีการ แข่งขันสูง”

ในส่วนของสินค้าเกษตร และอุตสาหกรรมอาหาร จะแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ 1. สินค้าเกษตรกรรม และ 2. อุตสาหกรรม เกษตร มีตัวเลขส่งออกประมาณ 1 ล้านล้านบาท และเป็นการบริโภค ในประเทศ 2 ล้านล้านบาท โดยใน อุตสาหกรรมอาหารยังสามารถขยาย ตลาดภายในประเทศได้อีกมากเพื่อ ลดการพึ่งพาการส่งออก เพราะไทย มีตลาดผู้บริโภคกว่า 70 ล้านคน และ ยังมีนักท่องเที่ยวหมื่นล้านเข้ามา ภายในประเทศเกือบ 40 ล้านคน ต่อปี ซึ่งส่งผลบวกอย่างมากต่อการ บริโภคภายในประเทศ

ส่วนเทรนด์อาหารที่มาแรง อันดับ 1 โปรตีนที่ทำมาจากพืช แทนเนื้อสัตว์ ที่ต่างประเทศนำมา ประกอบอาหารบางรายการ เช่น แฮมเบเกอร์ จากถั่วเหลืองทดแทน เนื้อสัตว์ 2. อาหารสุขภาพ 3. อาหาร เพื่อผู้สูงอายุ รองรับสังคมผู้สูงอายุ ของคนไทยที่เพิ่มขึ้น ที่ปลอดภัย และอร่อย

4. อาหารที่ใช้วัตถุดิบจาก ท้องถิ่น อาหารไทยท้องถิ่นต่างๆ ต้องใช้วัตถุดิบในพื้นที่ และยังเป็น การสนับสนุนจุดเด่นการท่องเที่ยว ในท้องถิ่น นักท่องเที่ยวรุ่นใหม่ ต้องการอาหารท้องถิ่นแท้ๆ 5. การ แปรรูปแมลงที่ให้โปรตีนสูงกว่า สัตว์ชนิดอื่นใช้พื้นที่เลี้ยงน้อย ซึ่งที่ ยุโรปตื่นตัวมาก โดยเฉพาะจิ้งหรีด ทำเป็นผงไปผสมอาหารอื่น และ 6. อาหารที่ตอบโจทย์การรักษา สิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน