



สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ
ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.

Office of Agricultural Affairs - Royal Thai Embassy - Washington DC

Nestlé ตั้งเป้าส่งเสริมอาหาร Plant-based ในโรงอาหารมหาวิทยาลัย



เมื่อผลิตภัณฑ์อาหารที่ทำจากพืช (Plant-based) ได้ขยายไปในทุกภาคบริการอาหาร โรงอาหารมหาวิทยาลัย และวิทยาลัยต่างๆ จึงเป็นเป้าหมายยอดนิยมสำหรับการศึกษาและทดลองนวัตกรรม

เมื่อเดือนกุมภาพันธ์ที่ผ่านมา Nestle Professional ได้ประกาศโครงการอาหาร Plant-based ในมหาวิทยาลัยและวิทยาลัย โดยร่วมกับบริษัท Wholesome Crave และ University of Massachusetts นำเสนอเมนูอาหารที่มีตั้งแต่อาหารวีแกน (Vegan) แบบดั้งเดิม เช่น Eggplant Lasagna และ Alfredo Tomato Soup ไปจนถึงอาหารนานาชาติที่ใช้ผลิตภัณฑ์ทดแทนเนื้อสัตว์ เช่น Chawanmushi (ไข่ตุ๋นญี่ปุ่น) กับ Sweet Earth Breakfast Sausage (ไส้กรอก) และ Tres Hermanas Enchiladas กับ Mindful Chik'n (เนื้อไก่)

Ms. Fleur Veldhoven รองประธานฝ่ายการตลาดของบริษัท Nestle Professional ได้ให้สัมภาษณ์กับสำนักข่าวออนไลน์ The Food Institute เกี่ยวกับโครงการความร่วมมือดังกล่าว ดังนี้

อะไรเป็นปัจจัยที่ทำให้ Nestle Professional พัฒนาความร่วมมือในด้าน Plant-based

Plant-Based Incubator™ จัดตั้งขึ้นเพื่อตอบสนองผู้ให้บริการด้านอาหารที่ต้องการตัวเลือกอาหารที่หลากหลาย มีแรงบันดาลใจจากอาหารทั่วโลก รสชาติดี และเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากพืช โดยโครงการดังกล่าวเป็นพื้นที่ที่แบ่งปันข้อมูลเชิงลึกและความรู้ระหว่างพันธมิตรรายเดิมและรายใหม่ สามารถนำเสนอแนวคิด ทดสอบโอกาส สูตรอาหาร และแนวทางใหม่ ๆ เพื่อส่งเสริมการนำตัวเลือกจากพืชมาใช้ให้ประสบความสำเร็จมากขึ้น นอกจากนี้ ยังสามารถติดตามและแจ้งปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจกของอาหาร ให้แก่นักศึกษาและผู้ดำเนินการที่สนใจผ่านฉลากคาร์บอนในเมนูได้

เมนูอาหารทางเลือกสามารถคำนวณต้นทุนอาหารเทียบกับเมนูที่ใช้เนื้อสัตว์แบบดั้งเดิมได้อย่างไร ในมุมมองของบริษัทและผู้บริโภค

ในมุมมองด้านต้นทุนนั้น ต้นทุนของอาหาร Plant-based สามารถเทียบเคียงได้กับต้นทุนของผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ทั้งสำหรับบริษัทและผู้บริโภค แต่ยังมีต้นทุนอื่นที่ต้องนำมาคำนึงมากกว่าความประหยัดคือ ต้นทุนด้านสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เหล่านี้ อาหารแต่ละชนิดมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมไม่เท่ากัน เช่น โปรตีนจากสัตว์ โดยเฉพาะเนื้อวัวและเนื้อแกะ จะใช้ทรัพยากรในการผลิตมากกว่าอาหารจากพืช การบริโภคอาหาร Plant-based มากขึ้นจะช่วยลดแรงกดดันต่อป่าไม้ น้ำจืด และสภาพอากาศ

การช่วยให้ผู้คนปรับเปลี่ยนไปสู่การรับประทานอาหารที่เน้นพืชเป็นหลัก (Plant-forward) สามารถส่งผลดีต่อสภาพอากาศและสิ่งแวดล้อมอื่นๆ เราทุกคนสามารถช่วยสร้างอนาคตที่ดีขึ้นและยั่งยืนมากขึ้นได้ ด้วยการขยายตัวเลือกเมนูอาหาร Plant-based และเมนูอาหาร Plant-forward ในระดับมื้ออาหาร

ความต้องการของผู้บริโภคในประเด็นความโปร่งใสและการเลือกใช้อัตถุดิบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Clean ingredients) ได้ขยายไปสู่อุตสาหกรรม Plant-based บริษัท Nestle มีวิธีการใดบ้างเพื่อให้มั่นใจว่าเมนูอาหารเหล่านี้มีคุณค่าทางโภชนาการและมีความสมดุล

นอกเหนือจากรสชาติและและคุณสมบัติแล้ว จำเป็นต้องให้แน่ใจว่าอาหารที่นำเสนอมีคุณค่าทางโภชนาการที่ครบถ้วน โดยหนึ่งในวิธีที่ดำเนินการคือ การทำงานร่วมกับ UMass Dining และ Wholesome Crave ซึ่งทั้งสององค์กรต่างมีเป้าหมายเดียวกันในการสร้างผลกระทบเชิงบวกในด้านโภชนาการและระบบอาหาร ทั้งสององค์กรรวมตัวกันเพื่อประชาสัมพันธ์ประโยชน์ของการรับประทานอาหาร Plant-based ผ่านผู้ให้บริการด้านอาหาร ทั้งในแง่ของสุขภาพและสิ่งแวดล้อม

บริษัท Nestle มีมุมมองต่ออนาคตธุรกิจบริการอาหาร Plant-based อย่างไร

โดยทั่วไปแล้ว การสร้างความพึงพอใจให้กับผู้รับประทานอาหารด้วยประสบการณ์อาหารที่อร่อยและมีคุณค่าทางโภชนาการนับเป็นสิ่งสำคัญ ซึ่งรวมถึงรสชาติและรสสัมผัส แต่สิ่งที่สำคัญที่สุด คือการทำให้อาหาร Plant-based มีความน่าสนใจและน่ารับประทาน เพื่อให้อาหาร Plant-based เป็นหนึ่งในทางเลือก และผู้รับประทานได้รับประสบการณ์ที่ดีในมื้ออาหาร

นักศึกษาระดับวิทยาลัยและมหาวิทยาลัยเป็นกลุ่มที่ชอบทดลอง มีความคิดหลากหลาย และเปิดกว้างในการทดลองอาหารใหม่ๆ และมุ่งมั่นสู่ความยั่งยืนมากยิ่งขึ้น ซึ่งนั่นเป็นเหตุผลที่บริษัทเลือกที่จะก่อตั้ง Plant-Based Incubator™ ในมหาวิทยาลัย ในอนาคตโครงการนี้สามารถขยายไปสู่ระดับผู้ประกอบการอาหารนอกบ้านที่มีรูปแบบและขนาดต่างๆ กัน นอกเหนือจากที่ตั้งของมหาวิทยาลัยเท่านั้น

ที่มา: Q&A: Nestlé Targets Plant-Based at University Dining Halls

<https://foodinstitute.com/focus/nestle-targets-plant-based-at-university-dining-halls/>

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.
มีนาคม ๒๕๖๖

