

مقاله/ ترندهای صنعت غذا؛ موضوع های برتر Convenience Food در سال ۲۰۲۳ و پیش بینی سال ۲۰۲۴



مهشید عسکری زاده

رئیس کنترل آمار و برنامه ریزی واحد تحقیق و توسعه شرکت ستاره
یخی آسیا (گروه تولیدی ب.آ)

واژه ترَند (Trend) در لغت به معنای روند است. این اصلاح از دنیای مَد و فشن گرفته شده است و مدتی است وارد حوزه دیجیتال مارکتینگ شده است. ترند در دنیای مَد به معنای روند جدیدی است که در یک بازه زمانی خاص بسیار دیده شود. عمر ترند در دنیای مد به نسبت فضای مجازی طولانی است و ممکن است یک فصل ادامه داشته باشد. ترند در فضای مجازی نیز به معنای فراگیر شدن است. به عنوان مثال موضوعی در یک بازه زمانی در اینستاگرام بسیار رواج پیدا می کند و به اصطلاح ترند می شود. در توییتر نیز به تویییت ها یا موضوعاتی که در یک زمینه مشخص در یک بازه زمانی خاص مثلاً یک روز با مشارکت زیاد کاربران همراه می شود ترند می گویند. ترندها در فضای مجازی به سرعت منقضی شده و جای خود را به ترند های دیگر می دهند.

ترندهای غذایی به تغییرات در ترجیحات، رفتارها و الگوهای مصرف مربوط به غذا و نوشیدنی اشاره دارد. این روندها می تواند طیف گسترده ای از عوامل را شامل شود، از جمله مواد تشکیل دهنده، طعم ها، تکنیک های آشپزی، عادات غذایی و ملاحظات تغذیه ای، پیشرو بودن در صنعت غذا که نه تنها می تواند به مجموعه کمک کند نامی برای کسب و کار خود داشته باشد، بلکه می تواند مشتریانی را که به دنبال کسب و کارهای آینده نگر هستند جذب کند. در بخش اول به موضوع های ترند شده در سال ۲۰۲۳ برای صنعت غذای آماده و حتی رستوران می پردازیم.

1. تلفیق جهانی [۱]: به عنوان یک مفهوم آشپزی، نشان دهنده ی

ادغام سنت های متنوع آشپزی برای ساخت غذاهای جدید است که منجر به تولید غذاهای ترکیبی و منحصر به فرد می شود. تلفیق آسیایی، تلفیق فرانسوی و ژاپنی چند نمونه از تلفیق ها هستند. تاکوهای کره ای یا غذاهای ژاپنی-پرویی (Nikkei) نیز جز این نمونه غذاها هستند. علت ترند شدن این مفهوم کنجکاوی مصرف کننده و مومنت های اینستاگرام، احترام و قدرانی فرهنگی که با ترکیب سنت های مختلف آشپزی، حس وحدت و میراث مشترک جهانی را ترویج می کند. نوآوری و تمایز، سازگاری و انعطاف پذیری اقتصادی می توانند چالشهای زنجیره تامین را به طور مؤثرتری حل کنند و در صورت لزوم بدون به خطر انداختن ماهیت اصلی غذا، مواد اولیه را جایگزین کنند.

2. کنجکاوی محیطی غذاخوری [۲]: غذاخوری آگاهانه محیطی، با

تاکید بر شیوه های پایدار، منابع اخلاقی و مسئولیت زیست محیطی، نه تنها یک مد گذرا نیست، بلکه بازتابی از تغییر پارادایم جهانی است. با توجه به گزارش سایت Fourth، در ایالات متحده، حدود ۸۴٫۳٪ از مواد غذایی استفاده نشده در رستوران ها دور ریخته می شود، در حالی که تنها ۱۴٪ بازیافت و تنها ۱٫۴٪ اهدا می شود. تامین غذای پایدار، کاهش ضایعات مواد غذایی و تاکید بر کاهش وجود کربن چیزی بیش از یک شعار ساده است. دلیل ترند شدن این موضوع به آگاهی رو به رشد مصرف کننده محیط زیستی و مسئولیت اجتماعی، مزایای اقتصادی در صرفه جویی در هزینه در بلند مدت، انعطاف پذیری زنجیره تامین، تصویر یک برند پیشرفته، آمادگی نظارتی و مشارکت جامعه اشاره کرد.

3. غذاهای کاربردی [۳]: غذاهایی هستند که مزایای سلامتی را

فرا تر از تغذیه اولیه ارائه می‌کنند، با اولویت دادن فزاینده مصرف‌کنندگان به سلامت و تندرستی، شتاب بیشتری به دست آورده‌اند. سبزیجاتی مانند یام بنفش [۴] و میوه یوزو [۵] نمونه های خوبی هستند. علت ترند شدن این موضوع بالا رفتن آگاهی سلامت محوری مصرف کنندگان، تمایز در بازار رقابتی، پتانسیل قیمت گذاری ممتاز، سازگاری، تصویر مثبت برند و افزایش رونق کسب و کار است.

4. **غذای دیجیتالی [۶]:** تلفیقی از هنرهای آشپزی با فناوری، مرزی را نشان می‌دهد که در آن سنت با نوآوری روبرو می‌شود، فرصت‌های زیادی را برای صنعت غذا به ارمغان می‌آورد، از فناوری در تولید غذا، مانند غذاهای پرینت سه بعدی یا ظروف طراحی شده از طریق هوش مصنوعی، برای ارائه شخصی‌سازی شده استفاده می‌کند. خلاقیت و تمایز، شخصی سازی تجربه غذا، کارایی و دقت بیشتر، جذب مخاطبان جوان، ثبات بیشتر، جمع آوری اطلاعات و تجزیه و تحلیل جهت خط مشی و فرصت های بیشتر دلایلی است که برای سال ۲۰۲۳ این موضوع پر بازدید شده است.

5. **غذاهای گیاهی [۷]:** تغییر به سمت رژیم‌های غذایی گیاهی همچنان ادامه دارد و صنعت فرا تر از همبرگرهای گیاهی اولیه، به سمت غذاهای لذیذ گیاهی و پروتئین‌های جایگزین باید پیش رود. غذاهای لذیذ گیاهی بیش از یک روند آشپزی هستند. آنها منعکس کننده یک تغییر اجتماعی قابل توجه در نحوه درک و اولویت بندی مردم از غذا، سلامت و پایداری هستند. این جهش به علت رشد تقاضای مصرف کننده، فواید سلامتی، فرصت های خلاقانه آشپزی، تمرکز بر پایداری محیط زیست و گسترش مشتری می باشد.

6. **احیای غذای های بومی [۸]:** تلفیقی از سنت های آشپزی اجدادی، مواد اولیه محلی، روش ها و تکنیک های قدیمی پخت و پز آزمایش شده در زمان است. این روند نه تنها طعم‌های منحصر به فردی را ارائه می‌دهد، بلکه روایت‌های فرهنگی عمیق‌تر و شیوه‌های پایدار را نیز به همراه دارد. دلایل مثل اصالت آشپزی، حفظ میراث، شیوه های پایدار، نمایه طعم های متنوع، ترویج فرهنگ های مختلف و حمایت از اقتصادی های محلی و کوچک موجب ترند این عامل شده است.

7. **غذاهای قابل آشامیدن [۹]:** غذاهای قابل نوشیدن یک همگرایی نوآورانه از راحتی، تغذیه، و تجربیات جدید آشپزی است. سوپ‌ها، آبگوشت‌ها، اسموتی‌ها و حتی دسرهای آشامیدنی به عنوان گزینه‌های رو به رشد محبوبیت پیدا می‌کنند که طعم یا ارزش غذایی را به خطر نمی‌اندازند. در واقع، این غذاها راه خود

را به زنجیره‌های فست فود باز می‌کنند و به نظر نمی‌رسد که سرعتشان کم شود. همانطور که نوشیدنی‌ها به وعده‌های غذایی و میان وعده‌های رضایت‌بخش به شکل مایع تبدیل می‌شوند، علاقه خاصی برای این نمونه غذا همه‌کاره وجود دارد. راحتی برای سبک زندگی در حین حرکت، تقویت تغذیه، خلاقیت آشپزی، سازگاری با نیازهای غذایی و پایداری دلایلی برای توجه صاحبان صنعت به این موضوع است.

8. **غذاهای تقویت کننده روحیه [۱۰](خلق و خوی):** با افزایش آگاهی از سلامت روان، تمرکز بر روی غذاهایی که می‌توانند خلق و خوی را تقویت کنند یا استرس را کاهش دهند، وجود دارد که اغلب حاوی موادی مانند شکلات تلخ، زردچوبه یا غذاهای تخمیر شده است. غذاهای تقویت کننده خلق و خو، بازتابی از افزایش آگاهی مصرف کننده از ارتباط ذهن و روده و تأثیر رژیم غذایی بر سلامت روان هستند. همانطور که مردم بیشتر با مزایای کلی غذا هماهنگ می‌شوند، این روند جذابیت بیشتری پیدا می‌کند.

9. **غذاخوری تعاملی [۱۱]:** در آن مشتریان نقش درگیرتری در تجربه غذاخوری خود دارند، به عنوان یک روند قابل توجه در دنیای آشپزی ظهور کرده است. این روند، مدل غذاخوری غیرفعال سنتی را به یک مدل فعال و تجربی تغییر شکل می‌دهد، جایی که مشتریان در آماده‌سازی غذا (انتخاب مواد اولیه، تهیه و حتی حضور در آماده کردن غذا) نقشی ایفا می‌کنند. به دلیل افزایش تعامل با مشتری، پیشنهادات فروش منحصر به فرد، سر و صدای رسانه‌های اجتماعی، جنبه‌های آموزشی و شخصی سازی غذا جز دلیل ترند شدن این موضوع در صنعت غذا است.

10. **جایگزین آرد و شکر [۱۲]:** آرد و قندهای جایگزین با افزایش آگاهی از ترجیحات غذایی، نگرانی‌های سلامتی و مسائل پایداری، محبوبیت بیشتری پیدا کرده‌اند. با تکامل نیازهای غذایی، صنعت غذا با آردهای جایگزین مانند بادام، نارگیل، یا نخود، پروتئین (مانند آرد عدس یا کینوآ)، فیبر (مانند آرد جو دوسر) و شیرین کننده‌های طبیعی مانند میوه راهب (استویا) آزمایش می‌کنند. افزایش رژیم‌های گیاهخواری، پالئو، کتو و سایر رژیم‌های تخصصی، فواید تغذیه‌ای استقبال از جایگزین‌های آرد و شکر یک حرکت استراتژیک در سال ۲۰۲۳ است.

تبدیل مواد خام به محصولات غذایی قابل مصرف، هسته اصلی فرآوری

مواد غذایی صنعت غذای آماده است. این عمل جزء جدایی ناپذیر حفظ، افزایش طعم و ایمنی غذاها را تضمین می کند. اخیراً، نوآوری‌هایی مانند فرآوری فشار بالا، بسته‌بندی خلاء و فرآیند اولتراسونیک کیفیت، ایمنی و تنوع مواد غذایی فرآوری‌شده را افزایش داده‌اند. سایت StartUs insights با توجه به روند پیشرفت شرکت‌های استارت‌آپ‌ها پیش‌بینی موضوعات را در حوزه صنعت انجام می‌دهد، با توجه به توضیحات بالا آخرین پیش‌بینی موضوعات سایت StartUs insights برای سال ۲۰۲۴ در مورد فرآوری مواد غذایی، صنعت رستوران و ترندهای صنایع غذایی مطابق جدول زیر است.

موضوع	سهم درصد تاثیر	ترندهای برتر فرآوری مواد غذایی
فرآوری مواد غذایی سبز	25	
مدیریت پسماند مواد غذایی	19	
فرآوری گیاهان دارویی (شاهدانه)	13	
پروتئین های جایگزین	12	
ربات های فرآوری مواد غذایی	11	
غذای گیاهی	6	
هوش مصنوعی و تجزیه و تحلیل	5	
برچسب های تمیز	4	
چاپ سه بعدی غذا	4	
غنی سازی مواد غذایی	1	

موضوع	سهم درصد تاثیر	ترندهای برتر صنعت رستوران
سفارش بدون تماس	25	
آشپزخانه های ابری	23	
مدیریت پسماند مواد غذایی	21	
ربات های تحویل دهنده	6	
ایمنی مواد غذایی	6	
تعاملات با مشتری مبتنی بر هوش مصنوعی	9	
سرآشپزهای رباتیک	5	
پیش بینی موجودی	2	
فناوری های فراگیر چند جانبه	2	
ربات های خدمت رسانی	1	

موضوع	سهم درصد تاثیر	ترندهای صنعت غذا
پروتئین های جایگزین	26	
مواد مغذی	15	
تجارت الکترونیک	14	
ایمنی و شفافیت مواد غذایی	13	
تغذیه شخصی	9	
دیجیتالی کردن رستوران	8	
مدیریت دیجیتال غذا	5	
کاهش ضایعات مواد غذایی	4	
رباتیک	4	

منابع :

<https://www.upmenu.com/blog/food-trends>

<https://www.startus-insights.com/innovators-guide/food-process>

/ing-industry-trends

<https://www.startus-insights.com/innovators-guide/restaurant-industry-trends>

<https://www.startus-insights.com/innovators-guide/top-10-food-technology-trends-innovations-in-2021>

Global Fusion [1]

Eco-Conscious Dining [2]

Functional food [3]

Purple yam [4]

Yuzu [5]

Digital Gastronomy [6]

Plant-Based Delicacies [7]

Revival of Indigenous Cuisines [8]

Drinkable Foods [9]

Mood-Boosting Foods [10]

Interactive Dining [11]

Alternative Flours and Sugars [12]