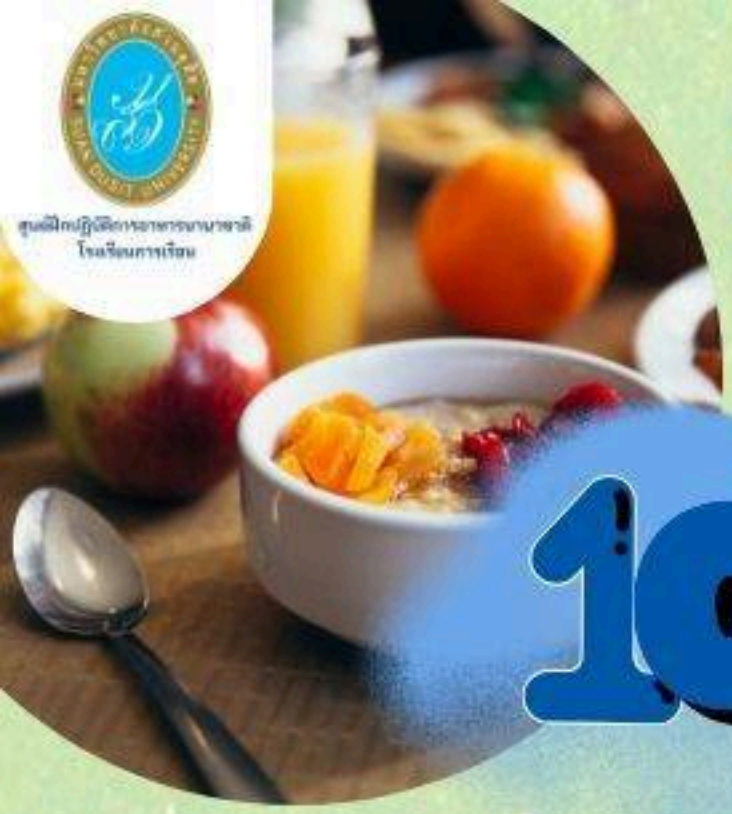

10 เทรนด์ ธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม 2025 สร้างโอกาสทองให้ผู้ประกอบการ

ปี 2025 ความสำคัญของธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มเพิ่มมากขึ้นด้วยพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง เทคโนโลยีเข้ามามีบทบาทสำคัญ รวมทั้งปัจจัยทางเศรษฐกิจและสังคมที่ผันผวน ล้วนเป็นตัวขับเคลื่อนให้ธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่มต้องปรับตัวให้ทันต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนไป ส่งผลให้เทรนด์ของอาหารและเครื่องดื่มมีการเปลี่ยนแปลงด้วยเช่นกัน

10 เทรนด์ที่ได้รับความนิยมโดยการสังเกตจากความต้องการของผู้บริโภค

1. **ขนมขบเคี้ยวจากนานาชาติ** (International Snacking)

   เช่น ขนมขบเคี้ยวที่ได้แรงบันดาลใจจากรสชาติท้องถิ่นของแต่ละประเทศ

2. **เกี๊ยวหลากหลายสูตร** (Ever-Adaptable Dumpling)

   ตั้งแต่เกี๊ยวสไตล์เอเชียแบบดั้งเดิม ไปจนถึงเกี๊ยวฟิวชันที่ผสานรสชาติและวัตถุดิบจากทั่วโลก

3. **เนื้อสัมผัสกรอบที่กำลังมาแรง** (Crunch: Texture of the Moment)

   ช่วยเพิ่มมิติให้กับเมนูอาหาร ไม่ว่าจะเป็นขนมขบเคี้ยว อาหารจานหลัก หรือของหวาน

4. **เครื่องดื่มเพิ่มความสดชื่น** (Hydration Hype)

   เช่น น้ำแร่ผสมวิตามิน หรือเครื่องดื่มผสมคอลลาเจน

5. **ยุคแห่งชา** (Tea's Time)

   เช่น การนำชามาประยุกต์ใช้เป็นส่วนผสมในขนมและผลิตภัณฑ์อื่นๆ

6. **บรรจุภัณฑ์ที่ย่อยสลายได้** (Next-Level Compostable)

   เช่น บรรจุภัณฑ์จากเยื่อไผ่หรือชานอ้อยที่กำลังกลายเป็นมาตรฐานใหม่ที่ผู้บริโภคต้องการ

7. **เครื่องดื่มที่ยั่งยืนยิ่งขึ้น** (More-Sustainable Sips)

   เช่น เมล็ดกาแฟย่อยสลายได้ หรือไวน์ที่ผลิตด้วยกระบวนการลดคาร์บอนฟุตพรินต์

8. **การยกระดับแป้งซาวร์โดว์** (Sourdough Stepped Up)

   เช่น แป้งพิซซ่า แพนเค้ก หรือแครกเกอร์ เพื่อเพิ่มกลิ่นหอมและรสชาติที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

9. **ส่วนผสมวัตถุดิบจากพืชน้ำ** (Plant-Based Aquatic Ingredients)

   เช่น สาหร่ายทะเลและสไปรูลิน่าที่ให้คุณค่าทางโภชนาการสูงและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

10. **โปรตีนเพิ่มพลัง** (Protein Power-Up)

    เช่น โปรตีนจากพืช โปรตีนจากแมลง หรือโปรตีนสกัดเข้มข้น

จัดทำโดย...นางสาวปิยาณี ชดช้อย ฝ่ายประชาสัมพันธ์ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ที่มา: https://shorturl.at/Fkpqi

อย่าลืมเยี่ยมชมและติดตามศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ได้ที่