



ข่าวเด่นประจำสัปดาห์จากกลุ่มประเทศนอร์ดิกส์/บอลติก (Weekly News from Nordics & Baltics)

รวบรวมโดยสำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ

ณ กรุงโคเปนเฮเกน

2 – 6 มิถุนายน 2557

ภัตตาคาร Thai Select Ranee's ณ กรุงโคเปนเฮเกนได้รับการตีพิมพ์ในนสพ. Times

หนังสือพิมพ์ Times Travel ฉบับวันที่ 10 พฤษภาคม 2557 ได้ลงบทความสัมภาษณ์พ่อครัว Mr. Rene Redzepi จากภัตตาคาร Noma Restaurant ที่ได้รับรางวัล The Best Restaurant 2014 อันดับที่ 1 ซึ่งภัตตาคาร Thai Select Ranee's เป็นร้านอาหารแนะนำจากพ่อครัวชื่อดังนี้

ภัตตาคาร Thai Select Ranee's เป็นภัตตาคารไทย ตั้งอยู่ในย่าน Nørrebro ใจกลางกรุงโคเปนเฮเกน ซึ่งได้รับประกาศนียบัตร Thai Select จากกรมฯ ในปี 2557 นี้เป็นแห่งล่าสุด จากบทความสัมภาษณ์ในหนังสือพิมพ์ดังกล่าว Mr. Rene Redzepi ได้บอกเล่าเรื่องราวของเขาตั้งแต่ในวัยเยาว์ ความคลุกคลีกับย่าน Vesterbor ที่เขาเติบโต และกลายมาเป็นย่านฮิปที่เต็มไปด้วยภัตตาคารและร้านค้าต่างๆ ในปัจจุบัน

Mr. Rene Redzepi ได้แนะนำในหนังสือพิมพ์ดังกล่าวว่า ถึงแม้ว่าค่าครองชีพในกรุงโคเปนเฮเกนจะค่อนข้างแพง แต่ผู้คนที่สามารถหาร้านอาหารที่อร่อยและมีราคาที่เหมาะสม ดังเช่นการเข้ามารับประทานอาหารในร้าน Ranee's ได้อีกด้วย

รายชื่อภัตตาคารแนะนำจาก Mr. Rene Redzepi ในกรุงโคเปนเฮเกน ได้แก่ Ranee's (ซึ่งเป็นภัตตาคารไทยแห่งเดียวที่ได้รับการแนะนำในนสพ.ฉบับนี้) ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น Selfish, Amass, Bror, Relae, Atelier September, CcaféDet Vide Hus, Toldbod Bodega, Sankt Annae, Mikkeller and Friends, Den Vandrette and Ved Stranden และ Fishebaren

ข้อคิดเห็น

ภัตตาคารในกรุงโคเปนเฮเกนมีประมาณ 4,200 – 5,000 แห่ง ในปี 2555 มีอัตราการเติบโตร้อยละ 4 คิดเป็นมูลค่าตลาดประมาณ 2.55 พันล้านเหรียญสหรัฐ โดยแนวโน้มอาหารที่นิยมอีกรูปแบบหนึ่งในปัจจุบัน คือ อาหารนอร์ดิก (New Nordic cuisine)

Weekly News from Nordic & Baltic

Disclaimer: ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ กรุงโคเปนเฮเกน จะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด

Photo: อาหารในภัตตาคาร Ranees

ภัตตาคารอาหารเอเชียในเดนมาร์กมีทั้งภัตตาคารไทย เวียดนาม ญี่ปุ่น จีน และอินเดีย โดยระดับภัตตาคารมีหลากหลายตั้งแต่ร้านอาหารขนาดเล็ก Take Away (สั่งซื้อกลับบ้าน) ไปจนถึงภัตตาคารระดับบน (Fine Dinning) ซึ่งภัตตาคารไทยที่ได้รับรางวัล Michelin star restaurants คือ KIIN KIIN



ปัจจุบันมีภัตตาคารไทยในกรุงโคเปนเฮเกนประมาณ 40 แห่ง และจากแนวโน้มความนิยมบริโภคอาหารไทยเพิ่มมากขึ้นในปัจจุบัน ทำให้สินค้าไทยอื่นๆ สามารถทำตลาดในกลุ่มประเทศนอร์ดิกส์ได้อีกด้วย เช่น ผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิ ข้าวซ้อมมือ ข้าวกล้อง ข้าวผสมธัญพืช ผักและผลไม้สด และเครื่องปรุงรสอื่นๆ เป็นต้น อีกทั้ง ข้อมูลการปรุงอาหารไทยสามารถพบเห็นได้ทั่วไปตามนสพ. ท้องถิ่น

โดยรวมแล้ว ธุรกิจภัตตาคารไทยยังมีเป็นอีกกลุ่มทางหนึ่งของการลงทุนในเดนมาร์กที่ยังมีโอกาส หากแต่การลงทุนควรคำนึงถึงทำเลที่ตั้งที่เหมาะสม คู่ค้าธุรกิจ เงินลงทุน และเงินหมุนเวียน เนื่องจากการลงทุนธุรกิจในเดนมาร์กมีต้นทุนค่าใช้จ่าย และภาษีที่สูง อีกทั้งมาตรฐานการนำเข้าสินค้าและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องมีความเข้มงวดแห่งหนึ่งในสหภาพยุโรป

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าเดนมาร์กจะมีความโดดเด่นในหลายอุตสาหกรรม อุตสาหกรรมอาหารของเดนมาร์กยังมีความสำคัญอันดับต้นๆ ของประเทศ และของโลก ดังเช่นกรุงโคเปนเฮเกนเป็นที่ตั้งของแหล่งค้นคว้าวิจัยทางอาหารและเกษตรกรรมมากมาย (เช่น Nordic Food Lab) และภัตตาคารที่ดีที่สุดในโลกก็ยังตั้งอยู่ ณ เมืองหลวงแห่งนี้ด้วย

สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ กรุงโคเปนเฮเกน
มิถุนายน 2557

แหล่งข้อมูล Times Travel

Weekly News from Nordic & Baltic

Disclaimer: ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ กรุงโคเปนเฮเกน จะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่บุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ไม่ว่าโดยทางใด