

กุศมัย กรุ๊ป เปิดศูนย์ทดสอบมาตรฐานสินค้าและบริการก่อนรุก เอ อี ซี



กุศมัย กรุ๊ป เตรียมเปิดร้าน ดร.เทป็น สาขา 2 ณ ห้าง BEE-HIV เมืองทองธานี ให้เป็นศูนย์ทดสอบมาตรฐานสินค้าและบริการ เป็นจุดเตรียมความพร้อม จำลองการทำงาน พร้อมจัดตั้งครัวกลางกระจายสินค้าตามสาขา เพื่อปรับกลยุทธ์เตรียมรุกตลาด เอ อี ซี



ดร.วิโรจน์ กุศลมนโหม้ย ประธานกรรมการ บริษัท กุศมัย เคเทอร์ริ่ง จำกัด บริษัทผู้คร่ำหวอดในวงการอาหารญี่ปุ่นมายาวนาน เปิดเผยว่า ปัจจุบันอาหารญี่ปุ่นได้รับความนิยมอย่างมากในเมืองไทย สังเกตได้จากห้างสรรพสินค้าชั้นนำ หรือแผงขายอาหารทั่วไปในท้องตลาด จะมีอาหารญี่ปุ่นวางจำหน่ายเป็นจำนวนมาก จึงได้เปิดร้าน ดร.เทป็น สาขา 2 เพื่อรองรับการเติบโตของตลาด และด้วยข้อจำกัดของพื้นที่ จึงได้ปรับกลยุทธ์ให้มีระบบ ดิลิเวอรี่ และ Take Home โดยใช้รถ 3 ล้อ ซูโมต้า ที่ตกแต่งพิเศษให้เป็นรถ คืออส สไตล์ญี่ปุ่น มีระบบอุ่นอาหารภายในตัว พร้อมเสิร์ฟร้อนถึงที่ โดยอาหารทั้งหมดจะออกจากครัวกลาง ซึ่งผ่านกระบวนการทำสุญญากาศ (Vacuum) เพื่อรักษามาตรฐานและถนอมรสชาติของอาหารให้มากที่สุด เมื่อถึงสาขาจะใช้การลวกร้อน วัตถุดิบ แล้วจึงให้พ่อครัวผัดหรือปรุงก่อนเสิร์ฟ เพื่อรักษาคุณภาพอาหารให้คงเดิม ซึ่งถือเป็นระบบควบคุมมาตรฐานอาหารที่ดีที่สุดของ กุศมัย เคเทอร์ริ่ง ส่วนภาค ดิลิเวอรี่ ก็ใช้ถาดหลุม เบนโตะ ของ ซามูไร ซ็อบ โดยใช้เครื่องจักรบรรจุ Auto Top Seal เหมือนเครื่องปิดฝาถ้วยชาไข่มุก ที่สามารถใส่ของเหลวได้โดยไม่หก โดยมีกลุ่มเป้าหมายครอบคลุมทั่วบริเวณย่านเมืองทองธานี รวมถึงกลุ่มนักศึกษาจากมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช และกลุ่มผู้จัดงานแสดงสินค้าในเมืองทองธานี ซึ่งจะใช้การประชาสัมพันธ์แบบถึงที่ร่วมกับระบบเดลิเวอรี่

“ ร้าน ดร.เทป็น สาขา 2 ที่ห้าง BEE-HIV เมืองทองธานี เป็นศูนย์ทดสอบมาตรฐานสินค้าและบริการ เป็นจุดจำลองการทำงานจริง ของไอเดียร้านอาหารญี่ปุ่นแนวใหม่ สุดเจ๋ง จากผู้ประกอบการระดับ ประมาจารย์ ที่สามารถใช้กลยุทธ์ทำร้านอาหารเล็กๆ นอกห้างให้มีความโดดเด่น ทันสมัย และน่าสนใจได้อย่างลงตัว โดยใช้ทรัพยากรทุกอย่าง อย่างคุ้มค่า มีการจัดตั้งระบบครัวกลาง เพื่อกระจายสินค้าตามสาขาต่างๆ ซึ่งถือเป็นการทดลองระบบ และปรับกลยุทธ์เพื่อเตรียมความพร้อมในการรุกตลาด เอ อี ซี ในอนาคตอันใกล้นี้ ” ดร.วิโรจน์ กล่าว

ร้าน ดร.เทป็น สาขา 2 จะเปิดตัวพร้อมให้บริการอย่างเป็นทางการต้นเดือน พฤษภาคม มีความต้องการรับสมัครทีมงานคุณภาพเพื่อร่วมงานจำนวนมาก อาทิ ผู้จัดการร้าน พ่อครัว อาหารญี่ปุ่น ชูชิ ครัวร้อน และเทป็นยากิ พนักงานเสิร์ฟ และพนักงานจัดส่งอาหาร ทุกตำแหน่งถ้ามีประสบการณ์ และพักอยู่ใกล้ๆ ย่านเมืองทองธานี จะได้รับการพิจารณาเป็นพิเศษ ผู้สนใจเข้าร่วมงานสอบถามได้ที่เบอร์โทรศัพท์ 02-416 5700 , 02-416 5614 – 5 หรือ อีเมล : info@kusamai.com , samuraisumota@gmail.com