

คิมเบอร์ลีย์-คลีค โปรเฟสชันแนล จัดกิจกรรม

Delight Solution เพื่อยกระดับมาตรฐานและความ

ปลอดภัยทางอาหาร



ชัชวาล เอื้อไพโรจน์กิจ (ที่ 3 จากซ้าย) ผู้อำนวยการและผู้จัดการทั่วไป ประจำประเทศไทยและกลุ่มภูมิภาค
อินโดจีน ธุรกิจคิมเบอร์ลีย์ – คลีค โปรเฟสชันแนล จัดกิจกรรม “Delight Solution” โดยใช้โปรแกรม
KCP-P.A.C.C.E ที่ออกแบบมาเพื่อยกระดับมาตรฐานและความปลอดภัยทางอาหาร ภายใต้แบรนด์ คิมเบอร์ลีย์-
คลีค โปรเฟสชันแนล โดยมี โยธนา อนันต์รัตนชัย ผู้จัดการส่วนงานผู้จัดการจำหน่าย (ที่ 2 จากซ้าย) ธนพล
ต่ายสอาด (ซ้าย) **Segment Marketing - Food Pro/Food Service ศสิพงศ์ บุญแท้ (ขวา) Segment
Manager - Industry** จากคิมเบอร์ลีย์ – คลีค โปรเฟสชันแนล และ เชฟปิง สุรกิจ เข้มแก้ว (ที่ 2 จากขวา
) ร่วมงาน เมื่อเร็ว ๆ นี้ ณ เดอะคอมมอนส์ คิทเชน ชั้น 3 เดอะคอมมอนส์ ซอยทองหล่อ 17 กรุงเทพฯ