

‘ร้านอาหารข้าว’ ขานรับกระแสลูกค้าเรียกร้อง เปิด ตัว ‘Cater By Khao’ เอาใจลูกค้านงานจัดเลี้ยง



“ร้านอาหารข้าว” ตอบรับกระแสเรียกร้องจากลูกค้าที่เคยใช้บริการจัดงานเลี้ยงสุดประทับใจในรสชาติอาหารและบริการ พร้อมเปิดตัวกลุ่มธุรกิจใหม่ “Cater By Khao” ให้บริการรับจัดงานเลี้ยงฉลองระดับพรีเมียมครบวงจร พร้อมเสิร์ฟทั้งอาหารไทยและอาหารนานาชาติ โดยจับกลุ่มลูกค้างานจัดเลี้ยงทั้งภาครัฐ-เอกชน ตั้งเป้า 1 ปี มีสัดส่วนรายได้ 50% ของกลุ่มธุรกิจร้านอาหาร

นายวิชิต มุกระ (เชฟวิชิต) กล่าวว่า ธุรกิจ “Cater By Khao” เป็นกลุ่มธุรกิจใหม่ของร้านอาหารข้าว ที่ให้บริการด้านการจัดงานเลี้ยงระดับพรีเมียมครบวงจร ซึ่งมีที่มาจากกรเรียกร้องของลูกค้า

ที่ได้มาใช้บริการของร้านอาหารข้าวแล้วเกิดความประทับใจในด้านบริการ ทั้งรสชาติอาหารและเครื่องดื่ม กอปรกับบริษัทได้มองเห็นถึงโอกาสทางธุรกิจให้ครอบคลุมการบริการแบบครบวงจรในเรื่องของเมนูอาหาร เครื่องดื่ม และบริการรับจัดงานเลี้ยง ทั้งยังเป็นการกระจายความเสี่ยงทางธุรกิจท่ามกลางการแข่งขันที่รุนแรงของธุรกิจร้านอาหาร

บริษัทมีความพร้อมทั้งในด้านสถานที่และบุคลากรที่มีประสบการณ์จากโรงแรมชั้นนำระดับ 5-6 ดาว ซึ่งถือเป็นจุด

แข็งของร้านอาหารข้าวและบริการ Cater By Khao โดยเฉพาะ เชฟเต๋ย ณีรัฐกฤต กัลยาณมิตร ที่มากด้วย

ประสบการณ์ในการร่วมงานกับเชฟระดับมิชลินสตาร์ เช่น โจเอล โรนุชอง เชฟระดับ 3 ดาว

และ รมอง จอร์ท เชฟระดับ 3 ดาว เป็นต้น ประกอบกับเชฟเต๋ยยังมีความถนัดเฉพาะตัวในการทำอาหาร

สไตล์ยุโรปโดยเฉพาะอาหารฝรั่งเศส ซึ่งจะเห็นได้จากประสบการณ์การทำงานร่วมกับโรงแรมและรีสอร์ทชั้นนำต่างๆ

อาทิ โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพ และโรงแรมโอเรียนเต็ล เรสซิเดนซ์ กรุงเทพ เป็นต้น ซึ่งทำให้มั่นใจได้ว่าลูกค้าที่ใช้บริการ Cater By Khao จะได้รับความสมบูรณ์แบบ ทั้งการบริการ รสชาติอาหาร และเครื่องดื่ม

สำหรับรูปแบบการให้บริการ Cater by khao มีครอบคลุมทั้ง Cocktails ,Buffet, Course Menu และ Food Stall ที่สามารถรังสรรค์เมนูอาหารและเครื่องดื่มให้เข้ากับความต้องการของลูกค้า โดยเน้นการคัดเลือกวัตถุดิบที่สดใหม่และมีคุณภาพ เพื่อสร้างความประทับใจให้กับลูกค้า ภายใต้แนวคิดที่ว่า “เหมือนมีเซฟมากประสบการณ์ระดับ 6 ดาว ในราคาที่คุณเข้าถึงได้”

“ท่ามกลางการแข่งขันของธุรกิจร้านอาหารที่สูงในปัจจุบัน ทำให้เราหยุดนิ่งอยู่กับที่ไม่ได้ เราต้องเดินไปเข้าหาลูกค้า ไม่ใช่ให้ลูกค้าเดินเข้ามาหาเรา และยังคงคาดหวังว่า Cater By Khao จะเป็นหนึ่งในตัวเลือกลำดับต้นๆ ของผู้ที่ต้องการจัดงานเลี้ยงฉลอง ไม่ว่าจะเป็นงานแต่งงาน, งานหมั้น, งานขึ้นบ้านใหม่, งานฉลองรับปริญญา รวมถึงงานเลี้ยงฉลองต่างๆ” เซฟวิชิต กล่าว

นายณัฐกฤต กัลยาณมิตร (เซฟเต้ย) กล่าวว่า Cater By Khao เป็นเมนูอาหารและเครื่องดื่ม ที่ถูกรังสรรค์ขึ้นมาเป็นพิเศษสำหรับลูกค้าที่ใช้บริการ Cater By Khao ทั้งในรูปแบบของ Buffet, Course Menu, Food Stall และ Cocktails ที่ได้คัดสรรวัตถุดิบที่สดใหม่แบบวันต่อวันและมีคุณภาพมาปรุงเป็นเมนูอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า เพียงปล่อยให้เป็นที่ของ Cater By Khao ลูกค้าก็จะได้งานเลี้ยงฉลองภายใต้บรรยากาศที่หอมล้อมไปด้วยความสุข ความสนุกสนานและเพียบพร้อมไปด้วยอาหารและเครื่องดื่มรสชาติชั้นเลิศ

นางสาวปริยานุช รุจิพรรณ กรรมการ บริษัท ข้าว กว๊าน จำกัด ยังกล่าวถึงรายได้จากกลุ่มธุรกิจ Cater By Khao ว่า หลังจากเปิดให้บริการในช่วง 1 ปีจากนี้ คาดว่าจะมีสัดส่วนรายได้เป็น 50% ของกลุ่มธุรกิจร้านอาหาร จากปัจจุบันที่มีสัดส่วนรายได้หลักมาจากร้านอาหารข้าวเพียงช่องทางเดียว