

# อามาทิสซิโม (AMATISSIMO) ขนมปังอร่อยมากก



ธีรดา อำพันธ์วงษ์ กรรมการผู้จัดการ และประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท โอซีซี จำกัด (มหาชน) และ พิริยรัชต์ จิรสินกิตติ กรรมการผู้จัดการ บริษัทอามาทิสซิโม จำกัด และผู้ก่อตั้งอามาทิสซิโม คาเฟ่ ร่วมเซ็นสัญญาในงานพิธีลงนามเซ็นสัญญาจัดตั้งบริษัทอามาทิสซิโม จำกัด ซึ่งอยู่ในเครือของ OCC GROUP เพื่อสร้างสรรค์ขนมปังสายพันธุ์ฝรั่งเศสหลากหลายเวอร์ชันคุณภาพระดับพรีเมียม ภายใต้แบรนด์อามาทิสซิโม โดยมี ภัสมา มหาากายี ผู้จัดการฝ่ายธุรกิจ 8 และ อิทริชัย เบญจธนสมบัติ ร่วมลงนามเป็นพยานในครั้งนี ณ ห้องประชุมใหญ่ 101 อาคาร OCC เมื่อเร็วนี้

อามาทิสซิโม (AMATISSIMO) ขนมปังแสนอร่อยสายพันธุ์ฝรั่งเศส เป็นที่รู้จักและถูกกล่าวขานถึงในกลุ่มคนที่ชอบทานขนมปังเมื่อประมาณปลายปี 2012 ว่าขนมปังจากร้านอามาทิสซิโมที่ตั้งอยู่หลัง Paradise park (ณ ตอนนั้น) อร่อยมาก และเป็นความอร่อยที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งผู้ที่สร้างสรรค์ขนมปังรสชาติละมุนลิ้น และเป็นผู้ที่สร้างแบรนด์นี้ให้เป็นที่รู้จักคือคุณพิริยรัชต์ จิรสินกิตติ หรือคุณทิด ชายหนุ่มที่ออกตัวกับเราว่า “ผมแค่ชอบกิน เลยอยากรู้ดีเทลแน่ๆ เกี่ยวกับอาหาร พอเรียนจบที่ William Angliss (ด้านการโรงแรม และอาหาร ) ตัดสินใจเรียนต่อ Grand Diplôme, Le cordon bleu (cuisine & patisserie) โดยส่วนตัวผมชื่นชอบสไตล์อาหารแบบฝรั่งเศส รู้สึกว่ามันเรียบง่าย คลาสสิก แต่มีเสน่ห์ที่น่าดึงดูด กลับมาเมืองไทยเกือบ 5 ปี ผมถึงตัดสินใจเปิดร้านกาแฟ เพราะเราชอบดื่มกาแฟ และยังหารรสชาติที่ถูกใจไม่ได้ เลยลองเปิดร้านเอง เพื่อตอบสนองความต้องการ และอยากลองว่าสิ่งที่เราชอบจะมีคนเข้าใจเรารึเปล่า และนอกจากกาแฟแล้วก็ต้องมีขนมที่คู่กัน ในช่วงแรกเราทำทุกอย่างเองทั้งหมด แล้วทำไม่ทัน เลยชวนเพื่อนที่ทำขนมมาช่วยเรา และพัฒนาตัวขนมที่ทำให้เราเป็นที่รู้จักคือ ครั้วซองด์ ความจริง

ตอนนั้นขนมอบมีเยอะ แต่ขนมอบที่ใช้วัตถุดิบเกรด premium ในเมืองไทยไม่ค่อยมี ส่วนมากจะอยู่ในโรงแรม ผมเลยอยากทำครัวของดี ๆ เพื่อทานกับกาแฟ ครัวของดีที่ใช้วัตถุดิบที่ดีที่สุด อร่อยที่สุดสำหรับเรา และอยากให้คนอื่นได้ทานด้วย ทานแล้วอยากทานอีก แคนั่นเอง”

นี่คือจุดเริ่มต้นของแบรนด์ อามาทิสซิโม และวันนี้กับการปรับเปลี่ยน การเดินทางเส้นทางเดิม แต่มีผู้ร่วมทางเพิ่ม และเป็นองค์กรขนาดกลางที่แข็งแกร่งมาก เพราะก่อตั้งบริษัทมายาวนานถึง 47 ปี เราถามคำถามสั้นๆ ทำไมถึงเป็น OCC “ ผมได้มีโอกาสคุยกับคุณหน่อย ชีรดา เพราะคุณหน่อยทานขนมปังที่ร้านผมแล้วชอบมาก มากถึงขั้นอยากคุยกับผม พอคุยกันผมรู้สึกว่าเขาเข้าใจผม เข้าใจเนื้อหาของอามาทิสซิโม ผมไม่เคยโพกัสเรื่องอื่น นอกจากขนมของผมต้องอร่อย และวัตถุดิบต้องดีที่สุดเท่านั้น ผมกินขนมมาเยอะมาก ใช้คำว่าเรากินเทียบมาเยอะมาก เรารู้ว่าเราอยู่ตรงไหน เราไม่ได้อยู่ Top 10 เราอยู่ Top 5 ได้ Product ของผมไม่ได้ดีด้อยกว่าแบรนด์ชั้นนำของเมืองนอก คุณหน่อยเข้าใจเจตนาของผม OCC เข้ามาช่วยผมในเรื่องของการตลาด ซึ่งมันเป็นเรื่องที่ผมไม่ถนัด แต่เรามองไปที่เป้าหมายเดียวกัน คือทำขนมที่ดีที่สุด อร่อยที่สุดสำหรับเรา ส่งมอบให้ลูกค้า ซึ่งแน่นอนทุกขั้นตอนมันต้องพรีเมียม อามาทิสซิโมจึงมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างจากคนอื่นค่อนข้างชัดเจน เราไม่เคยอยู่ในกระแส เราสร้างกระแสของเราเอง ซึ่งคนที่ทานขนมเราเท่านั้นถึงจะรู้” เราถามต่อว่าถ้าวันนึงลูกค้าของคุณคิดคือใคร “คนที่ชอบทานขนมปัง แต่ต้องเป็นขนมปังคุณภาพดีเท่านั้น ยินดีจ่ายแพง แลกกับ Best Quality เราไม่ได้บอกว่า ราคา คือ point ของเรา แต่คุณภาพ คือ point ของเรา และวันนี้ lifestyle ของผู้บริโภคเปลี่ยนไป ลูกค้าเราสั่งขนมจากทาง line ทาง facebook และทาง Instagram คือ Amatissimo Caffé แล้ว delivery แต่ในอนาคตเราจะมีหน้าร้านเพื่อรองรับลูกค้าที่อยากมานั่งทานที่ร้านด้วย”

เรามาถึงคำถามสุดท้าย อามาทิสซิโมที่คุณคิด และ OCC GROUP อยากให้เป็นในเชิงการพัฒนา “ ถ้าพูดถึงเรื่องนี้มีหลายส่วนนะ อันที่หนึ่งคือทีมงาน แนนอนเราต้องสร้างทีมเพิ่ม ซึ่งเรื่องนี้ต้องใช้เวลา เราต้องการคนที่เข้าใจเรา งานด้านอาหารมันหนักมาก ซึ่งขัดกับภาพลักษณ์ที่สวยงาม ในเชิง Product เรามีความสุขกับการพัฒนาขนมรูปแบบใหม่ ๆ ให้ลูกค้าได้ลิ้มลองเสมอ ก่อนหน้านั้นเราทำ Brioche ออกมา ซึ่งราคาค่อนข้างสูง แต่ผลตอบรับดีเกินคาด เพราะพอลูกค้าได้ทาน เขาสัมผัสได้ทันทีว่าคุ้มค่า หลังจากนั้นก็มี Brioche จากร้านอื่นออกมาทันเต็มเลย ซึ่งผมมองมันเป็นการ Educate ลูกค้า ลูกค้าจะพบความแตกต่าง และสุดท้ายเขาจะเลือกสิ่งที่ดีที่สุด อนาคตผมอยากให้ Amatissimo อยู่ในจุด Branding ที่คนไทย และคนต่างชาติอยากทาน กรุงเทพฯยังไม่มีขนม OTOP ที่มาถึงแล้วต้องได้ทานขนมร้านนี้ เพราะมันอร่อยมาก มันแตกต่าง และมีเอกลักษณ์ ที่สำคัญมันเป็นแบรนด์ของคนไทยจริง ๆ”