

“เคเทอริง บาย กินกับทัน” ธุรกิจห้องใหม่ บริการจัดเลี้ยงครบวงจร

จากประสบการณ์การดำเนินงานธุรกิจด้านอาหารของทีมงานกว่า 10 ปี เกิดความเชี่ยวชาญ เข้าใจถึงความต้องการของลูกค้าอย่างแท้จริง ทั้งในด้านรสชาติอาหารสไตล์ญี่ปุ่น ไทย และยุโรป ประกอบกับการให้บริการลูกค้าอย่างทั่วถึงทั่วถึง สามารถตอบสนองการจัดเลี้ยงทุกรูปแบบได้เป็นอย่างดี จึงได้เปิดธุรกิจใหม่ **เคเทอริง บาย กินกับทัน (Catering by KinKabTan)** ภายใต้แนวคิด “Good Taste Comes with Great Mood” บริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ครบวงจร ทั้งอาหาร เครื่องดื่ม ของว่าง พร้อมอุปกรณ์ทันสมัย บริหารจัดการโดยทีมงานมืออาชีพ เพื่องานเลี้ยงทุกรูปแบบ มาตรฐานการบริการ เทียบเท่าโรงแรม



อิง ภาสกรนที รองกรรมการผู้อำนวยการ **บริษัท กินกับทัน จำกัด** เปิดเผยว่า จากการศึกษาลาดตลาดธุรกิจจัดเลี้ยงเมืองไทย พบว่าเซกเมนต์เฉพาะกลุ่ม ยังมีช่องว่างในการลงทุน เนื่องจากกลุ่มหลัก อย่างกลุ่มโรงแรม จะเน้นจับกลุ่มเป้าหมายที่เป็นงานเลี้ยงก่อนช่วงหุหุหุ และ **ร้านเบเกอรี่แฮร์รี่** ที่กลุ่มเป้าหมายค่อนข้างกว้างทำให้ยังมีช่องว่างในการลงทุน ดังนั้นบริษัทฯ ได้เปิดธุรกิจใหม่ภายใต้ชื่อ **เคเทอริง บาย กินกับทัน (Catering by KinKabTan)** มุ่งเน้นจับกลุ่มเป้าหมายได้แก่ นักธุรกิจ การจัดงานประชุม และงานอีเว้นท์

ด้วยจุดเด่นในเรื่องความคุ้มค่าของคุณภาพอาหาร ที่มาพร้อมรสชาติ และมาตรฐาน การบริการเทียบเท่าโรงแรมหรู ผสมผสานการบริการระดับพรีเมียมของ 3 แบรินด์ร้านอาหาร ในเครือ**กินกับทัน**ไว้ร่วมกัน ได้แก่ ความเป็นเมนุรสชาติญี่ปุ่นแท้ๆ สไตล์**ตันตันอิชากายะ** ขนม homemade แบบพรีเมียมสไตล์ญี่ปุ่นของ**Melt Me** และการบริการเป็นเลิศระดับโรงแรมแบบ **โทคิยะ** จะทำให้**เคเทอริง บาย กินกับทัน** สามารถตอบสนองทุกความต้องการของลูกค้าได้อย่างครบวงจร รวมถึงจะเป็นตัวขับเคลื่อนหลักในการผลักดันให้รายได้ของ**บริษัท กินกับทัน จำกัด** ไปสู่เป้าหมายที่วางไว้ 600 ล้านบาท ในปีแรกที่แยกตัวออกมา