

เชฟวิลแมน ลีออง กำนันดีร้าน Bar Mee ตอกย้ำ Food Safety



เชฟวิลแมน ลีออง กำนันดีร้าน Bar Mee ตอกย้ำ Food Safety ทุกขั้นตอนอย่างเข้มข้น
ให้ผู้บริโภคมั่นใจได้รับอาหารคุณภาพแน่นอน

(กรุงเทพฯ 24 มี.ค.2563) เชฟวิลแมน ลีออง ประกาศชัด ร้าน Bar Mee Cuisine ใส่ใจในความปลอดภัยด้านอาหาร
ให้ผู้บริโภคทุกขั้นตอน และเข้มข้นมากขึ้นในช่วงภาวะวิกฤตเช่นนี้ ตั้งแต่การจัดการอาหารสด ครั้วกลางระดับ
International Standard รวมถึงความสะอาดของพนักงานที่ปฏิบัติงานในร้านทุกคน ต้องพร้อมและดีที่สุด เพื่อ
เสิร์ฟอาหารที่อร่อย สด สะอาด ปลอดภัย สู้ลูกค้าทุกคน

ในฐานะที่เป็นเชฟระดับ 5 ดาว “วิลแมน ลีออง” ไม่เคยสร้างความผิดหวังให้กับลูกค้า ทั้งเรื่องรสชาติอาหาร และ
คุณภาพอาหารที่เสิร์ฟออกไป เรียกว่าเปี่ยมด้วยความตั้งใจ ใส่ใจทุกขั้นตอน ล่าสุดกำนันดี และตอกย้ำขั้นตอน
Food Safety ของร้าน Bar Mee Cuisine ที่เชฟวิลแมนร่วมบริหารงาน โดยนโยบาย Food Safety เป็นเรื่องสำคัญ
มากตั้งแต่เริ่มเปิดร้านและปฏิบัติเป็นมาตรฐานมาโดยตลอด จนล่าสุด ณปัจจุบัน ที่ประเทศเกิดภาวะวิกฤตจากโควิด
-19 นั้น Bar Mee Cuisine ยิ่งตอกย้ำและเพิ่มมาตรการเข้มข้นทุกกระบวนการ เริ่มจากการจัดการของสด เนื้อสัตว์
ผัก และส่วนประกอบอาหารประเภทอื่นๆ, การรักษา จัดเก็บอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อไม่ก่อให้เกิดเชื้อโรค
และให้อาหารมีความสดใหม่, ความสะอาดภายในครัว รวมถึงพนักงานในครัว และพนักงานในร้านทุกคน เพื่อให้การ
ผลิตอาหารแต่ละเมนูของ Bar Mee Cuisine มีคุณภาพและคงไว้ซึ่งรสชาติที่ดีเยี่ยมเสมอ และช่วงนี้ Bar Mee
Cuisine เปิดให้บริการ Delivery 24 ชั่วโมง ทั้งเมนู Bar mee Noodle- อาหารจานเส้น ที่รังสรรค์อย่างมีระดับ

(เมนูประเภทเส้น ทั้งน้ำและแห้ง 8 เมนู) และเมนู Bar Mee Rice-รสชาติที่แท้จริงในข้าวจานพิเศษ (เมนูข้าวไก่ชุ่ม
ราดซอสชนิดต่างๆ) ผ่านแอปพลิเคชัน Get, Grab และไลน์แมน

Bar Mee Cuisine ร้านอาหารสไตล์ Quick Service Restaurant ที่ยกระดับอาหาร Street Food นำเสนอในรูปแบบ
แบบ Fine Dining โดยเชฟวิลแมน ลีอง จากรายการ Top Chef Thailand....Bar Mee Cuisine ชั้น 1 อาคาร
SVL House ถนนสุรศักดิ์ โทร. 091-723 2650