

โคคา ทุ่มงบ 15 ล้าน เมคโอเวอร์ โคคา สาขา เซ็นทรัลเวิลด์



คุณแทน นัฐธารี – ทุ่มงบกว่า 15 ล้าน เมคโอเวอร์ โคคา สาขาเซ็นทรัลเวิลด์ เป็นสาขาแรกของ COCA 3rd Generation ที่พร้อมให้บริการแก่กลุ่มลูกค้าทุกไลฟ์สไตล์ พร้อมเปิดตัวภายใต้การปรับโฉมใหม่ครั้งแรกของโคคา โดยเน้นการมีส่วนร่วมในการรักษโลกอย่างยั่งยืน (COCA Sustainability) ตามแนวคิดหลักของผู้บริหารยุคใหม่ ที่ได้รับความร่วมมือจากบริษัทลูกอย่าง โคคา บูทิค ฟาร์ม อย่างเต็มกำลัง พร้อมเปิดให้บริการ อย่างเป็นทางการในวันที่ 28 พฤศจิกายน 2018 นี้

คุณแทน นัฐธารี พันธุ์เพ็ญโสภณ นักธุรกิจสาวรุ่นใหม่ ทายาทธุรกิจร้านอาหารชื่อดัง โคคา สุกี้ ขึ้นบริหารร้านในเครือโคคาต่อจากคุณพิทยา เป็นรุ่นที่ 3 อย่างเป็นทางการ ในตำแหน่งประธานเจ้าหน้าที่บริหารฝ่ายปฏิบัติการ (COO) บริษัท โคคา โฮลดิ้ง อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด พร้อมเฉลิมฉลองเมนูโคคา ด้วยเมนูสไตล์กว้างตั้งสูตรต้นตำรับกว่า 60 ปี พร้อมรับกับนโยบายการปรับปรุงสาขา ได้ทุ่มงบกว่า 15 ล้านบาท เมคโอเวอร์ โคคา สุกี้ เป็นสาขาแรกของ COCA 3rd Generation ที่งภาพลักษณ์เดิมพร้อมเดินหน้าบ้านแบรนด์ โคคา ด้วยโคคาโฉมใหม่ ที่มีการตกแต่งฉีกจากรูปแบบโคคาบ้านเดิมๆอย่างที่ไม่ถึง ทันสมัยเหมาะกับทุกไลฟ์สไตล์ แต่ยังคงคอนเซ็ปหลักที่เน้นการมีส่วนร่วมในการรักษโลกอย่างยั่งยืนตามแนวคิดของผู้บริหารรุ่นใหม่

“สมัยก่อน .. คนทานอาหารนอกบ้าน เพราะคิดถึงคุณภาพและความอร่อยของอาหารมากกว่าความสวยงามและความสะดวกสบายภายในร้านด้านอื่นๆ แต่สมัยนี้ .. อาหารอร่อยอย่างเดียวคงไม่พอแล้ว สถานที่ต้องสวยด้วย ความสะดวกสบายต้องมีความอร่อยต้องมา และถ้าได้บรรยากาศดี บริการเด่น นั่งทานแล้วไม่รู้สึกรว่าต้องเร่งรีบก็น่าจะทำให้คนตอบรับกับร้านโคคาแบบใหม่ สาขาเซ็นทรัลเวิลด์นี้ได้ไม่ยาก”

เรายังคงส่งต่อความอร่อยของสุกี้กว้างตั้งในตำนาน โคคา สุกี้ ที่เรากล้าการันตีว่า โคคา เป็นเจ้าแรกและเจ้าเดียวของสูตรสุกี้ต้นตำรับที่อร่อยที่สุด โดยเฉพาะซอสสุกี้ที่เรากล้าพูดว่า โคคา เป็นที่สุด ทั้งในด้านวัตถุดิบที่ผลิตและควบคุมคุณภาพโดย โคคา ฟู้ดส์ ที่เรามีกระบวนการผลิตและคัดสรรส่วนผสมและความอร่อยที่ลงตัว เช่น เกี้ยวปลา ลูกชิ้นกุ้ง ปลาทรงเครื่อง ลูกชิ้นปลาหมึก และอื่นๆอีกมากมาย ที่เราคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพมาปรุงเสิร์ฟสำหรับลูกค้าโคคา สุกี้ โดยเฉพาะ ความอร่อยเด็ดของโคคาไม่ได้หยุดแค่ที่ประเทศไทย แต่ยังมีชื่อเสียงไปไกลถึงต่างแดน ทั้งสูตรความอร่อยของน้ำซุปล้นตำรับที่มีเอกลักษณ์ โดยเฉพาะวัตถุดิบจากธรรมชาติตามฤดูกาลเพื่อสนับสนุน

เกษตรกรในแต่ละพื้นที่ ซึ่งมุ่งมั่นปฏิบัติตามความตั้งใจในแนวคิดของการพัฒนาเพื่อความยั่งยืน (COCA Sustainability) โดยเซฟของโคคาตั้งใจเลือกนำมาประยุกต์ใช้กับสูตรเมนูของร้าน นอกจากนี้ โคคา ยังมีเมนู ต้มชาปั้นสด ที่ภูมิใจนำเสนอภายใต้แนวคิดที่ต้องการถ่ายทอดความสด อร่อย ของต้มชาสูตรต้นตำรับฮ่องกง โดยเซฟจากฮ่องกงที่เราเชิญมาร่วมปรับปรุงสูตรให้ทุกท่านได้สัมผัสและลิ้มรสความสดอร่อย โดยไม่ต้องบินไปทานถึงฮ่องกง

นอกจากนี้ ด้วยแนวคิดและคอนเซ็ปหลักของร้านโคคารูปแบบใหม่นี้ ภายใต้คอนเซ็ป “60’s is the new 20’s” เน้นความมินิมอล พื้นที่กว้างขวาง สามารถรองรับการให้บริการแก่ลูกค้าทุกกลุ่ม ทุกไลฟ์สไตล์ ทั้งลูกค้ากลุ่มครอบครัว กลุ่มเพื่อน หรือคอนโซด เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของ COCA Community ในกาครั้งนี้ โคคา จึงร่วมคิดค้น พัฒนา และติดตั้งอุปกรณ์ที่มีส่วนช่วยให้ลูกค้าได้ใช้ชีวิตประจำวันได้อย่างสิ้นเปลืองไม่มีสะดุดทุกการติดต่อ เพื่อให้ทุกวินาทีของคุณถูกใช้ไปอย่างมีค่า ด้วยเทคโนโลยีการชาร์จแบตเตอรี่มือถือบนโต๊ะอาหาร ที่ช่วยให้ลูกค้าสามารถชาร์จแบตเตอรี่ในขณะที่รับประทานอาหารเช้าได้อย่างสะดวกสบายซึ่ง โคคา ได้จัดไว้รองรับสำหรับทั้งที่ชาร์จแบบไร้สาย (wireless charger) และที่ชาร์จแบตเตอรี่แบบหัวต่อยูเอสบี (USB) พร้อมติดตั้งประจำทุกโต๊ะภายในร้านใหม่แห่งนี้ และเมื่อลูกค้าทานเสร็จ ก็สามารถเดินช้อปปิ้ง เดินทางท่องเที่ยวต่อหรือเข้าประชุมในเวลาถัดไปได้อย่างไร้กังวล

พิเศษสุดสำหรับลูกค้าในกลุ่มสังคมไร้เงินสด ด้วยการเร่งรับนโยบายพร้อมปรับรูปแบบสาขาใหม่ให้ตอบรับนวัตกรรมทางการเงินยุคดิจิทัล เพื่อรองรับการให้บริการแก่ลูกค้าที่ต้องการชำระค่าสินค้าผ่านระบบแอปพลิเคชันที่หลากหลาย โดยเฉพาะช่องทางการชำระเงินผ่านระบบ QR Scan บนโทรศัพท์สมาร์ทโฟนได้ทันที ทั้งยังรองรับการให้บริการของธนาคารในประเทศไทย อาทิเช่น ธนาคารกสิกร ไทยพาณิชย์ ฯลฯ และการให้บริการของธนาคารต่างประเทศ อาทิ ระบบอาลีเพย์ วีแช่เพย์ เพื่อยกระดับและก้าวเข้าสู่สังคมไร้เงินสดอย่างสมบูรณ์แบบ ด้วยความสะดวก รวดเร็ว และมีความปลอดภัยสูงสุด เพื่อเพิ่มความสะดวกแก่ลูกค้าทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ทั้งยังช่วยลดทรัพยากรธรรมชาติและช่วยตอบโจทย์เพิ่มความสะดวกให้แก่ผู้ใช้บริการอย่างแท้จริง

นอกจากนี้ภายในงานนี้ยังมีการเปิดตัว โคคา บูทีก ฟาร์ม อย่างเป็นทางการ เพื่อเข้าร่วมเป็นหนึ่งในองค์กรประกอบหลักของธุรกิจร้านอาหารในเครือโคคา ที่มุ่งเน้นการผลิตสินค้าออร์แกนิกออกสู่ตลาด โดยเฉพาะผลผลิตประเภทพริก ซึ่งโคคาใช้พริกที่เกิดจากการดูแลมเพาะในฟาร์มกว่า 10 สายพันธุ์ นำมาทดลองและพัฒนาเพื่อป้อนสู่กระบวนการผลิตซอสสุกี้ โคคา ที่เน้นคุณค่าทางโภชนาการและมีสีสดตรงตามความต้องการของตลาดอย่างมีคุณภาพและเป็นมาตรฐานเดียวกันทั่วโลก