

Michelin Guide Winner

SHORT NAME
RES

IMAGE



BUDGET - END USER

ค่าใช้จ่าย 500 - 800 บาท /
1 ท่าน

KEY MOTIVATION

รักษาชื่อเสียงและการจัดลำดับ

QUOTE

- ▶ สื่อสารความเป็นไทย ในจานอาหาร
- ▶ สร้างสรรค์ตำรับอาหารใหม่ ต่อยอดความเป็นไทยแบบดั้งเดิม
- ▶ คุณภาพอยู่เหนือราคา
- ▶ ห้องอาหารของเรา คือ ห้องรับแขกของท่าน

MOOD IMAGES



CORE NEEDS

ในฐานะ Michelin Guide Restaurants ต้องการควบคุมคุณภาพ พัฒนารสชาติอันแตกต่าง สร้างบรรยากาศ ส่งมอบประสบการณ์แปลกใหม่ในการรับประทานอาหารนอกบ้านให้กับ "ผู้มาเยือน (visitors)" ประหนึ่งห้องนั่งเล่นคอยต้อนรับ "แขกบ้าน (guests) / แขกเมือง (delegates)"

MAIN FRUSTRATIONS

หาวัตถุดิบคุณภาพดี ตามฤดูกาลลำบาก ควบคุมมาตรฐาน และ ทำคู่มือปฏิบัติงาน (Standard Operating Procedures: SOP) ยุ่งยาก "เรา...ต้องทำให้ดี คงที่ จะได้มีชื่ออยู่ในมิชลิน(ไกด์) ต่อไปนานๆ"

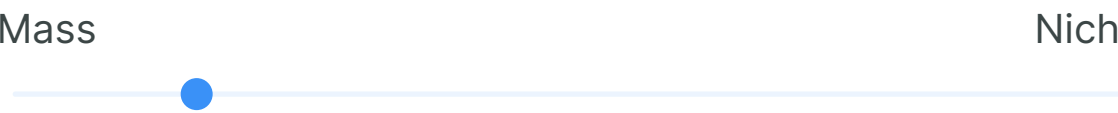
KEY INSIGHTS

- ▶ เมื่อ...อยากให้โลกจำ ต้องทำตัวอย่างต่อเนื่อง จึงอยากมีชื่ออยู่ในมิชลินไกด์ไปนานๆ "สะสมไว้ อุ่นใจกว่า"
- ▶ เมื่อ....อยากสร้างที่มา เพราะ จะได้มีที่ไป ถ้าร้านฯ ไม่มี legendary แต่ก็อยากมี history เป็นของตัวเอง พร้อม ส่งต่อ "ความภาคภูมิใจ" เป็น "มรดก" ให้ "ลูกหลาน"

A DAY IN THE LIFE

- ▶ คัดสรรวัตถุดิบคุณภาพดี มีมาตรฐาน มีส่วนร่วมผลิตวัตถุดิบอาหารตั้งแต่ต้นน้ำ
- ▶ จัดหารายการวัตถุดิบผ่าน Suppliers
- ▶ เลือกสรรวัตถุดิบ "อัตลักษณ์ถิ่น" ด้วยการไปเดินตลาดชุมชน
- ▶ ออกแบบ / ตั้งตำรับอาหาร "ร่วมสมัย" ปรับตามเทรนด์ผู้บริโภค
- ▶ คำนวณต้นทุนอาหาร / บริหารงานบริการ / จัดการธุรกิจ
- ▶ สร้าง engagement กับสังคมรอบข้าง เช่น collab กับหน่วยงานราชการ, สถาบันการศึกษา, ชุมชนเกษตรกร เป็นต้น

MARKET POSITON



SERVICE PROTOCOL



PRICE RANGE

