



Michelin Star Chef

SHORT NAME
CHE

IMAGE



BUDGET - END USER

ค่าใช้จ่าย 1,500-5,500 บาท / 1 ท่าน

KEY MOTIVATION

อยากให้อาหารไทย โด่งดังไกลในระดับสากล - Local Taste Global Touch

QUOTE

- ▶ Less for More
- ▶ Simply is the Best
- ▶ Sustainability is a New Luxury

MOOD IMAGES



CORE NEEDS

ในฐานะ Young Michelin Star Chefs ต้องการ นำส่งประสบการณ์อาหาร (Eatery Experience) ผ่านการสร้างอัตลักษณ์ตัวตนให้ผู้คนรู้จัก (reputation) และจดจำ (recognition)

MAIN FRUSTRATIONS

ต้องการเติบโตในหน้าที่ อยากมีตัวตนให้คนจำได้ พุดง่ายแต่ทำยากมาก - อยากออกไปสำรวจโลก สืบสอบวิถีอาหารอัตลักษณ์ถิ่น (Local Identity) และ แสวงหาอัตลักษณ์ทางเลือก (Identity Option) อันเป็นเอกลักษณ์ของตัวเอง (Self Reflection) ที่ผูกพันกับความ เป็น "ถิ่น กิน อยู่" หรือ Sense of Place แต่ไม่รู้จะเริ่มตรงไหน และ ทำอะไรก่อนดี

KEY INSIGHTS

- ▶ เมื่อ...เริ่มเล่นแร่ แปรธาตุ ปรับรูป เปลี่ยนร่าง วัตถุดิบ / ส่วนผสม แล้วทำให้ผู้คนชื่นชม เป็นสิ่งที่ "Chefs" ชื่นชอบ และภูมิใจเป็นอย่างยิ่ง แต่อยากให้คนเข้าถึง และ เข้าใจได้ง่ายขึ้น
- ▶ เมื่อ...ได้ใช้สินค้าสำเร็จรูป คือ การลดคุณค่าและความสามารถความเป็นเชฟ ตรงกันข้าม หากได้ใช้ "นวัตกรรมร่วมสร้าง (Co Creation)" เท่ากับ การเติบโตทางความคิด เจริญก้าวหน้าในอาชีพ
- ▶ เมื่อ...ได้ผสมและผสาน กลิ่น (รส) อาหาร "เฉพาะตัว (Flavour Excellence)" คือ แนวทางสำคัญเพื่อสร้างความประทับใจในสำรับ แต่ต้อง "ลองผิด / ลองถูก" นับร้อย กว่าจะ "ได้รสชาติที่ลงตัว"
- ▶ เมื่อ...เข้าใจสร้าง "สรรพรส (flavour)" ต้องเข้าถึงงานออกแบบ "อรรถรส (ambience)" ในการกิน (Eatery / Sensory Design) เพราะสองสิ่งนี้ "เป็นคู่รักกัน" สร้างจุดสัมผัส (touchpoint) จาก "กลิ่น(รส)" อย่างเดียวคงไม่พอ
- ▶ เมื่อ...โลกร้อน น้ำแข็งละลาย อาหารจึงกลายเป็น "หนึ่งคำ สะเทือนโลก" อยากเห็นคนไทย ให้ความสนใจกับการ "กินรู้ร่าง" และ ให้ความสำคัญกับการ "กินรู้โลก" อยู่ในเมืองที่สามารถเข้าถึงอาหารเพื่อสุขภาวะที่ดีได้

A DAY IN THE LIFE

- ▶ คัดสรรวัตถุดิบคุณภาพสูง มีความโดดเด่นเรื่องรสชาติ (flavour excellence) ความแปลกใหม่ (local identity) และ น่าดึงดูดใจ (sensory appeal) - "ต้องหามาใช้ก่อนใคร ไม่มีผู้ใดเหมือน"
- ▶ เลือกสรรวัตถุดิบ "อัตลักษณ์ถิ่น" ค้นหาตามตลาดชุมชนตามฤดูกาล
- ▶ สืบค้นตำรับ สำหรับอาหารโบราณ และ พัฒนาสร้างสรรค์ใหม่
- ▶ คำนวนต้นทุนอาหาร / บริหารงานบริการ / จัดการธุรกิจ
- ▶ ร่วมสร้างสรรค์ระบบอาหาร และ การจัดการวัตถุดิบอย่างยั่งยืน ร่วมกับ "คนต้นน้ำ" บนระบบเกษตรกรรมอย่างยั่งยืน เช่น เกษตรปราณีต, เกษตรกรรมถาวร, เกษตรชีวพลวัต, เกษตร "สีสนั่น / สร้างสรรค์" เป็นต้น
- ▶ สร้างชื่อเสียง และ เนื้อหาบนสื่อ สร้างเรื่องราว ทั้งร່องรอย ให้ผู้คนมาตามรอย "ความคิดสร้างสรรค์ (Chef's Inspiration)"

MARKET POSITION

Mass Niche

SERVICE PROTOCOL

Basic Standard High Experience

PRICE RANGE

Cheap Expensive