

# ฟู้ดเซอร์วิส

## Food Service / 食品服務



ฟู้ดเซอร์วิส เป็นอีกช่องทางหนึ่งที่ทาง บมจ.เจริญโภคภัณฑ์อาหารมุ่งตอบสนองความต้องการของพันธมิตร เพื่อที่ได้รับความสะดวกสบาย ในการบริโภคสินค้าสูงสุด ด้วยความพร้อมของทีมงานที่จะให้บริการแก่ลูกค้าในกลุ่มเป้าหมายต่างๆ เช่น โรงแรม ภัตตาคาร ร้านอาหาร โรงเรียน ฯลฯ

ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตภายใต้ชื่อ ฟู้ดเซอร์วิส เป็นผลิตภัณฑ์ที่พร้อมจะตอบสนองการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมผู้บริโภคตลอดเวลา ด้วยทีมงานวิจัยการตลาด พัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมถึงทีมงานที่พร้อมคอยให้บริการแก่ลูกค้า จึงทำให้เชื่อมั่นได้ว่าสินค้า จาก ฟู้ดเซอร์วิส จะสามารถตอบสนองความต้องการอย่างสูงสุด

ด้วยความมุ่งมั่นที่จะเป็น “ครัวของโลก” ทำให้ ฟู้ดเซอร์วิส มีนโยบายที่จะตอบแทนพันธมิตรผู้บริโภคด้วยการเน้น ผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานสูงสุด สะอาด ถูกหลักอนามัย และพียบพร้อมด้วยคุณค่าทางโภชนาการ นอกจากนี้แล้วสินค้าภายใต้ชื่อ ฟู้ดเซอร์วิส ยังเน้นในเรื่องของความสด ใหม่ จนถึงมือผู้บริโภค ทำให้เราควบคุมในทุกกระบวนการตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ กระบวนการผลิต ระบบขนส่งที่ได้มาตรฐาน เพื่อให้ผลิตภัณฑ์นี้ยังคงความสด ใหม่ เช่นเดียวกับเพิ่งออกจากโรงงานผลิต

Food Service aims to serve institutional customers such as hotels, restaurants, and schools. Our range of products include fresh products (chicken, egg, duck, pork, shrimp and fish) and ready-to-eat products. This wide range enables customers to be creative in their menu creation.

Besides our competent sales team, Food Service has several support teams, namely Research and Development, New Product Development and Chef Council who stand ready to respond to all customers' enquiries. These teams can work with customers regarding possible applications using our products or updating food trend and relevant market development.

With corporate vision to be “Kitchen of the World” the company strive to provide quality products that are fresh, hygienic and with nutritional values. Operated under a totally vertical integrated system and delivered through a modern logistic process with advanced temperature control, Food Service guarantees superior freshness and full traceability of all products.

食品服務是我們滿足消費者需求的另一渠道，讓您在消費時享受更多的便捷舒適。我們有完善的工作團隊為不同的客戶群體提供服務，例如酒店、酒樓、餐館、學校等。食品服務的產品緊跟消費者不斷變化的消費習慣。我們有市場調查、產品研發團隊，以及客戶服務團隊，確保食品服務的產品能夠最大程度地滿足客戶需求。為了成為“世界廚房”，食品服務團隊以最高標準的衛生營養產品滿足消費者需求。除此之外，食品服務的產品還注重全程新鮮，直至消費者手中。因此我們在各個環節都嚴格控制，從挑選原料、生產環節直至標準化運輸系統，保證產品如同剛剛生產出來一樣新鮮。

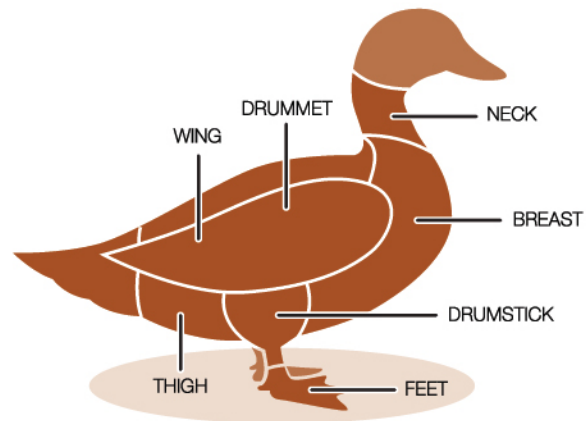
### ไก่ / Chicken / 雞



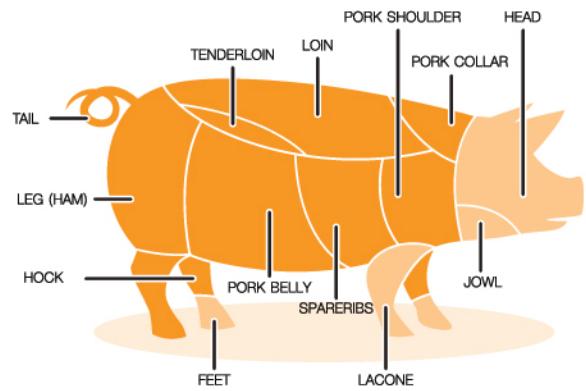
### ไข่ไก่ / Egg / 雞蛋



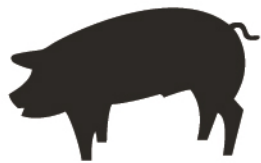
เป็ด / Duck / 鴨



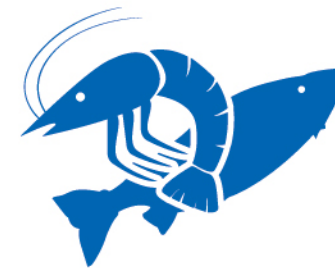
หมู / Pork / 豬



หมูดำ ซีพี-คุโรบута / CP-Kurobuta Pork / CP黑豬



สัตว์น้ำ / Aqua / 水產海鮮



ไส้กรอก แฮม เบคอน / Sausage Ham Bacon / 香腸 火腿 培根



เบเกอรี่ / Bakery / 西點



ผลิตภัณฑ์ปรุงอาหาร / Culinary Products / 醬料與調味品

