

หอมมนต์เบเกอรี่ออกสินค้าใหม่เพิ่มทางเลือกให้ผู้บริโภค



หอมมนต์เบเกอรี่ออกสินค้าใหม่เพิ่มทางเลือกให้ผู้บริโภค ส่งเค้กชั้นเล็กเอาใจลูกค้ายุคประหยัดขายเพียงชิ้น 25 บาท

หอมมนต์เบเกอรี่เดินหน้าพัฒนาสินค้าใหม่อย่างต่อเนื่อง ออกสินค้าใหม่ส่งเค้กชั้นละ 25 บาท เอาใจกลุ่มลูกค้าที่ไม่ชอบเค้กชั้นใหญ่ ย้ำเค้กชั้นละ 35 บาทยังคงมีอยู่แต่เพิ่มทางเลือกที่หลากหลายให้กับผู้บริโภค

นางสาวประภาภรณ์ ไชยมาตร กรรมการผู้จัดการ บริษัท หอมมนต์เบเกอรี่ จำกัด ผู้ผลิตและจำหน่ายเบเกอรี่แบรนด์ “หอมมนต์” เปิดเผยว่า ภายหลังจากที่บริษัทฯ ได้วางกลยุทธ์ในการทำธุรกิจที่แตกต่างจากคู่แข่งรายอื่นในตลาด ไม่ว่าจะเป็นการจัดโปรโมชั่นที่น่าสนใจ รวมถึงการต่อยอดนโยบายที่ชัดเจนว่าหอมมนต์ฯ ไม่ได้ขายสินค้าประเภทเค้กเพียงอย่างเดียว แต่ยังเน้นเรื่องการสร้างอาชีพให้กับผู้ที่ต้องการมีอาชีพเสริม หรือต้องการสร้าง ธุรกิจเป็นของตัวเองในรูปแบบแฟรนไชส์เบเกอรี่ตลาดนัดที่ไม่ต้องใช้งบลงทุนสูง ถือเป็นรายแรกของการทำธุรกิจเค้กที่ตอบโจทย์ลูกค้าในตลาดนัด โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่อร่อยถูกปากผู้บริโภค และจำหน่ายในราคาที่ย่อมเยา เพียงชิ้นละ 35 บาท ซึ่งที่ผ่านมาได้รับผลตอบรับที่ดีเกินคาด

เพื่อเป็นการเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคที่ชื่นชอบการรับประทานเค้ก หอมมนต์ได้ออกสินค้าใหม่โดยได้ผลิตเค้กที่มีขนาดเล็กลงจากเดิมที่เคยขายในราคาชิ้นละ 35 บาท ได้ลดปริมาณให้มีขนาดเล็กลงและขายในราคาชิ้นละ 25 บาท เนื่องจากที่ผ่านมาลูกค้าบางกลุ่มมองว่าเค้กชิ้นละ 35 บาทมีขนาดใหญ่เกินไปทำให้รับประทานไม่หมด โดยเฉพาะกลุ่มลูกค้าที่เป็นผู้หญิง หรือกลุ่มที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ดังนั้น เค้กชิ้นละ 25 บาท จึงเป็นอีกหนึ่งทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้บริโภคที่ชื่นชอบทานเค้กที่ชิ้นไม่ใหญ่จนเกินไป รวมทั้งกลุ่มที่ต้องการซื้อสินค้าในราคาประหยัด ทั้งนี้ หอมมนต์ฯ ได้วางแผนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่แบบสดใหม่และมีความหลากหลาย ให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภคทั้งในด้านการรสชาติ และรูปลักษณะที่สวยงามน่ารับประทาน นอกจากนี้ยังมีการพัฒนาเทคโนโลยีใหม่ ๆ ในการผลิต และยังเป็นผู้สนับสนุนในด้านการตลาด รวมทั้งการทำสื่อประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จัก และเกิดความเชื่อมั่นกับผู้บริโภค ดังนั้น ผู้ที่สนใจที่จะทำธุรกิจแฟรนไชส์จึงเชื่อมั่นในการทำธุรกิจกับบริษัทฯ ได้

นางสาวประภาภรณ์กล่าวเพิ่มเติมว่า นอกเหนือจากการจัดกิจกรรมทางการตลาดในรูปแบบต่างๆ รวมถึงการเดินหน้าพัฒนาคุณภาพสินค้าให้ตอบโจทย์ความต้องการของลูกค้าแล้ว หอมมนต์ยังคงเดินหน้าพัฒนาสินค้าไลน์ใหม่ๆ อย่างต่อเนื่อง เพื่อเป็นการเพิ่มทางเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภคและผู้สนใจอาชีพเสริม อย่างไรก็ตาม ที่ผ่านมามี

ษัทได้พัฒนาสินค้าให้มีจุดเด่นที่สามารถตอบโจทย์พ่อค้าแม่ค้าในตลาดนัด เพราะเค้กทุกชิ้นถูกคิดค้นและพัฒนาสูตรพิเศษให้สามารถเก็บได้นานถึง 1 เดือนโดยการแช่แข็ง แม้ว่าจะแช่แข็งแต่รสชาติก็ยังคงเดิม เราจึงกล้าการันตีถึงคุณภาพของตัวเค้กที่จะไม่เสียก่อนระยะเวลาที่มีการกำหนดไว้ในระยะเวลา 1 เดือน นอกจากนี้เค้กหอมมันยังเป็นเค้กสูตรไขมันต่ำ เนื่องจากใช้วิปครีมชนิด 0% ไขมันทรานส์เป็นส่วนผสมหลัก จึงมีความปลอดภัยและดีต่อสุขภาพ” นางสาวประภาภรณ์

สื่อมวลชนสอบถามเพิ่มเติมได้ที่

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ บริษัท ฟีอาร์บูม จำกัด คุณมนัสวิน 081-438-7353, คุณปัญญา 087-055-2756, คุณอุบลรัตน์ 062-495-1489