

โรงแรมไอบิส สไตล์ กรุงเทพ ข้าวสาร เวียงใต้ เปิด ตัว Executive Chef คนใหม่



โรงแรมไอบิส สไตล์ กรุงเทพ ข้าวสาร เวียงใต้ มีความยินดีที่จะประกาศแต่งตั้งเชฟสุชุมชัย จันทร์เทศ หรือเชฟเลิศ ในตำแหน่ง Executive Chef คนใหม่ กับประสบการณ์มากกว่า 20 ปีในวงการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นโรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ โรงแรมดุสิตปรีนเซส ศรีนครินทร์ โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน เซ็นทาราแกรนด์มिरา จีพีซีรีส์อร์ท พัทยา และอื่น ๆ รวมถึงการทำงานต่างประเทศโซนตะวันออกกลางในช่วงที่ผ่านมา

ปรัชญาการในการทำอาหารของเชฟเลิศ ก็คือการใส่ใจในรายละเอียดและรสชาติที่ถือเป็นหลักสำคัญ โดยภารกิจของเชฟเลิศคือทำให้แน่ใจว่าอาหารทั้งไทยและนานาชาติของสตริทส์ มีรสชาติที่อร่อยจนทำให้ลูกค้ากลับมาใช้บริการอีก นอกจากนี้ในฐานะ Executive Chef เชฟเลิศจะดูแลภาพรวมของอาหารสำหรับงานจัดเลี้ยงและอีเวนต์ต่างๆ และแน่นอนว่ารวมไปถึงห้องอาหารทั้ง 3 ห้องคือ สตริทส์เบเกอรี่ สตริทส์คาเฟ่ และสตริทส์บาร์แอนด์บิสโทร

คุณปิแอร์ อีฟ วิว ผู้จัดการทั่วไปของโรงแรมมีความยินดีต้อนรับเชฟมาเป็นส่วนหนึ่งของทีม โดยได้กล่าวว่า “ผมและทีมงานมีความยินดีอย่างยิ่งที่เชฟเลิศมาเป็นส่วนหนึ่งของทีม เราหวังว่าประสบการณ์และความเชี่ยวชาญของ

เชฟเลิศจะนำทิมการทำอาหารของเราในการสร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆ เพื่อให้ลูกค้าได้พบกับมิติใหม่ในการรับประทาน
อาหารที่สนุกสนาน แปลกใหม่ และน่าตื่นเต้น ซึ่งยังคงความอร่อยและควมมีเสน่ห์แบบดั้งเดิมเอาไว้”