

แม็คโคร คู่คิดโฮเรก้า จัดเวิร์คช็อปเพื่อมืออาชีพ

“แม็คโครคู่คิดธุรกิจร้านอาหาร ครั้งที่ 3”



แม็คโคร คู่คิดโฮเรก้า นำโดยนางศิริพร เดชสิงห์ (ที่ 4 จากซ้าย)รองประธานเจ้าหน้าที่บริหาร สายงานการตลาด บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) เปิดเวิร์คช็อปสำหรับมืออาชีพ เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการโฮเรก้า (โรงแรม ภัตตาคาร ร้านอาหาร และธุรกิจจัดเลี้ยง) และผู้ที่ต้องการเปิดร้านอาหารในอนาคต “แม็คโครคู่คิดธุรกิจร้านอาหาร ครั้งที่ 3” ในหัวข้อ “การจัดการครัวและต้นทุนแบบเชฟมืออาชีพ และ 4 เมนูสร้างสรรค์ 4 สัญชาติ เพื่อต่อยอดธุรกิจ” โดยมี เชฟวิลแมน ลีออง (ที่ 3 จากซ้าย) ประธานองค์กร World Chefs without Borders และผู้ก่อตั้งสถาบันอาหาร ไทยแลนด์ คัลลินารี อคาเดมี เป็นวิทยากร พร้อมด้วย เชฟน้ำฝน -นางสาวสุชาร์ตน์ ปิยะโชคไพศาล (ที่ 2 จากซ้าย) จาก ท็อป เชฟ ไทยแลนด์ มาร่วมโชว์ลีลาสาธิตการทำอาหาร โดยมีเชฟยุกิ-นายธีระภพ เกศพิทักษ์ (ที่ 5 จากซ้าย) และลูกค้าแม็คโครร่วมกิจกรรมอย่างทั่วม่วน ณ Makro Culinary Center อาคารธาวาพัฒนาการ แม็คโครสำนักงานใหญ่

สื่อมวลชนสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ

บริษัท นิโอ ทาร์เก็ต จำกัด โทร. 02-631-2290-5

ชวัลวิทย์ ไคว้ (ใส่ย) กุญช์ชญา มนต์ทอง (ป้อมแป้ม) เมธาวิ ตันเรืองเวชจรรยา (หมอก)

โทร. 02-631-2290-5 โทร. 02-631-2290-5 โทร. 02-631-2290-5

มือถือ. 081-907-1765 มือถือ. 081-636-3918 มือถือ. 099-446-4255

อีเมล. chavalvich@neotarget.com อีเมล. kunchaya@neotarget.com อีเมล. matavee@neotarget.com