



ขนมไทยเก๋่าพีน้อง
Kanomthai Kao Peenong

บริษัท ขนมไทยเก๋่าพีน้อง จำกัด Kanomthai Kao Peenong Co.,Ltd.



ได้รับรางวัล Bai Po Business Awards by Sasin ครั้งที่ 10

- มิติการมีคุณภาพสูง (Quality)
- การสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Creation)
- การสร้างธุรกิจด้วยพลังแห่งการเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneurship)



คุณกรกมล ลีลาธีรภัทร
กรรมการผู้จัดการ

ธุรกิจของขนมไทยเก๋่าพีน้อง เริ่มต้นจากรุ่นคุณพ่อคุณแม่ ของคุณกรกมล ลีลาธีรภัทร ซึ่งเป็นคนจีนโพ้นทะเลและด้วยความที่มีลูกมากถึง 9 คน ทำให้ครอบครัวต้องดิ้นรนประกอบอาชีพหลายอย่าง จนมาถึงการทำอาหาร โดยสูตรต่างๆ มาจากคุณแม่ที่เรียนรู้จากการสังเกต แล้วมาเรียนรู้ทดลองทำด้วยตนเอง

จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2521 ได้กำเนิดตลาดอ.ต.ก.ขึ้น จึงเป็นการถือกำเนิดของขนมไทยเก๋่าพีน้องด้วย เมื่อบิดาได้เช่าพื้นที่ในตลาด อ.ต.ก. และตั้งร้านจำหน่ายขนมไทย ชื่อร้านว่า "ขนมไทยเก๋่าพีน้อง" มีสัญลักษณ์เป็นรูปนางกวัก โดยได้รับความนิยมนมาตั้งแต่เริ่มต้น ด้วยความเอาใจใส่ในส่วนผสม ความขยันของมารดาในการปรุงแต่งรสชาติจนได้สูตรที่แน่นอน คงเอกลักษณ์ของขนมไทยที่ไม่หวานจนเกินไป เน้นความหอม มัน สดใหม่ และไม่ใส่สารกันบูด นอกจากนี้ ยังประยุกต์ผลผลิตขนมให้สวยงาม

คุณกรกมล ลีลาธีรภัทร ผู้เป็นบุตรคนที่ 7 ของครอบครัวได้สืบทอดกิจการต่อจนเติบโตเรื่อยมาจนวันหนึ่งโอกาสครั้งใหญ่ก็มาถึง เมื่อโรงแรมมังกรในยุคหนึ่ง สั่งซื้อขนมไทยเก๋่าพีน้องไปใช้จัดเลี้ยง ทำให้เริ่มเห็นตลาดช่องทางใหม่ ผลิตขนมไทยส่งห้องจัดเลี้ยงโรงแรมต่าง ๆ และสายการบินไทย ต่อมาได้จดทะเบียนเป็นบริษัทจำกัด ด้วยทุนจดทะเบียน 1 ล้านบาท เมื่อวันที่ 23 พฤษภาคม 2540 และสร้างโรงงานใหม่ขึ้นให้เป็นห้องปลอดเชื้อ ผลิตขนมได้วันละ 2 แสนชิ้น โดยแยกเป็นแผนกเตรียมวัตถุดิบ แผนกผสม คำนึงถึงความสะอาด ได้มาตรฐานสากล

ปัจจุบันมีรายได้จากออเดอร์ประจำ 80% จากโรงแรม สายการบิน รวมทั้งออเดอร์จากต่างประเทศ อาทิ ข้าวต้มมัด ซึ่งต้องส่งออกเดือนละ 1 แสนชิ้นไปยังออสเตรเลีย นอกจากนี้ ยังมีออเดอร์ผลิตเป็นครั้งๆ อาทิการผลิตลูกชุบครั้งละ 1 ล้านลูก ในช่วงเทศกาลมะม่วงของร้าน ไอศกรีมสเวนเช่น ปัจจุบัน นอกจากขนมไทยเก๋่าพีน้องจะมีหน้าร้านขายปลีกที่ตลาด อ.ต.ก. ซึ่งขยายเป็นร้านกาแฟให้ลูกค้าได้นั่งรับประทานขนมแล้ว ยังเปิดร้านที่ตลาดบองมาเช่ และห้างสรรพสินค้าชั้นนำ อาทิ เอ็มโพเรียม ฯลฯ

ความโดดเด่น

จากการใส่ใจในการผลิตขนมไทยมาไม่น้อยกว่า 30 ปี มีการใช้วิทยาการสมัยใหม่ โดยไม่ละทิ้งเสน่ห์ขนมไทยที่มีรสชาติเฉพาะตัว และสามารถยกระดับไปสู่สายการบิน และโรงแรมระดับ 5 ดาว รวมถึงการส่งออกต่างประเทศ จึงได้รับรางวัลในมิติการมีคุณภาพสูง (Quality) มิติการสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Creation) และมิติการสร้างธุรกิจด้วยพลังแห่งการเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneurship) อีกด้วย

