

North America case study 3: Chipotle Mexican Grill – Fast casual sustainable chain

By April Streeter on Mar 6, 2014

Chipotle wants a more natural supply chain



Well done. A rare success.

- Chipotle Mexican Grill เป็นภัตตาคารก่อตั้งขึ้นครั้งแรกในเมือง Denver ในปี 1993 ขยายตัวอย่างรวดเร็วในอเมริกา/มีสาขามากถึง 1,500 สาขา ภายใต้แนวคิดใหม่ๆที่ไม่ใช่ร้านอาหารจานด่วน (Fast food) และก็ไม่ใช่ร้านอาหารค่ำที่ต้องแต่งตัวโก้หรู แต่เป็นร้านที่บริการแบบ Fast casual ขณะนี้ Chipotle กำลังเร่งรัดที่ขยายตัวไปพร้อมกับแนวคิด sustainable supply chain
- Chipotle มุ่งบริการอาหารจากวัตถุดิบธรรมชาติ โดยเริ่มจากสร้างความร่วมมือ Ellis's collaboration กับ Niman Ranch เพื่อเลี้ยงหมูโดยการไม่ใช้สารเร่งและ antibiotics
- Chipotle จะปรุงอาหารด้วยของสด ไม่ใช่ของจากการแช่แข็ง – เป็น Natural brand จัดการพื้นที่ห้องเตรียมอาหารให้มีความสะอาด ไม่ใช่เนื้อสัตว์ที่มีการใช้สารเร่งฮอร์โมนและสาร antibiotics เขาเริ่มใช้เนื้อจากหมู แล้วขยายการจัดการในลักษณะนี้ไปยังไก่ ใช้ถั่วเหลือง organic และการผลิตในท้องถิ่น Chipotle พึ่งพาเครือข่ายการผลิตจากชุมชนท้องถิ่นและฟาร์มขนาดกลาง โดยจะพึ่งพาอุตสาหกรรมเกษตรขนาดใหญ่ น้อยที่สุด ปัจจุบันนี้ Chipotle ส่งเสริมการเลี้ยงวัวด้วยมาตรฐานของการเลี้ยงสัตว์ ที่ไม่มีการใช้สารเร่งและ antibiotics
- Chipotle ต้องแข่งขันกับ Mcdonald's ซึ่ง Chipotle ก็พยายามที่ขยายความร่วมมือไปยัง Brand อื่นที่มีแนวคิดเดียวกัน เช่น Panera เพื่อสร้างอำนาจต่อรองกับยักษ์ใหญ่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการสร้างกระบวนการสัมพันธ์ – complementary relationship