

# “คุณขาบ” สุทธิพงษ์ สุริยะ

## กรรมการผู้จัดการ บริษัท ขาบสไตล์ จำกัด

สุทธิพงษ์ สุริยะ หรือ “คุณขาบ” ผู้ดิสไคิสต์ชั้นนำผู้คร่ำหวอดในวงการศิลปะและอาหารมากกว่า 10 ปี ทำงานเบื้องหน้าและเบื้องหลัง ซึ่งเป็นที่ยอมรับ ทั้งในไทยและต่างประเทศ ปัจจุบัน คุณขาบ ดำรงตำแหน่ง กรรมการผู้จัดการ บริษัท ขาบสไตล์ จำกัด ซึ่งเป็น **องค์กรที่สร้างสไตล์และรสนิยมให้กับธุรกิจอาหารด้วยมาตรฐานสากลอย่างครบวงจร** แบบมืออาชีพ

### ผลงานและบทบาท

- **ทีวี** เป็นพิธีกรร่วมกับคุณนก ชิดดา เกียรติชาติ รายการอาหาร Living in shape ช่อง 3 เวลา 07.55 น. ทุกเสาร์ที่ 2 และ 4 ของเดือน
- **คอลัมน์นิสต์** เป็นนักเขียนประจำ ให้ความรู้เชิงศิลปะการทำสไตส์อาหาร ลงตีพิมพ์นิตยสาร โอภาสธุรกิจ & แฟรนาไซส์ , แก้วจัน , ชุมทางอาชีพ, ผู้ส่งออก, Do you Know ฯลฯ
- **ตำราอาหาร** เจ้าของผลงานตำราอาหารสวยอย่าง food and travel : Laos ฉบับทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ สำนักพิมพ์บ้านพระอาทิตย์ Green food , Good ideas : Kitchen , the taste and trip in Hoi An สำนักพิมพ์บ้านและสวน
- **แมกกาซีน** เป็นทั้งแขกรับเชิญและผู้ดิสไคิสต์ให้กับแมกกาซีนชื่อดัง Marie Claire , Livingetc , Casaviva Yoga Journal , Hello ฯลฯ
- **คูกี้กิ้งโชว์** สาธิตทำอาหารให้กับงาน โครงการหลวง , กรมส่งเสริมการส่งออก , Volvo , ห้างเอ็มโพเรียม 94 EFM , โรยัล พอร์ชเลนซ์ , โอ บอง แปะ , กสิกรไทย, บุญถาวร ฯลฯ
- **ออกแบบแพ็คเกจจิ้ง** บรรจุภัณฑ์กล้วยแสด โครงการสวนพระองค์ ในสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี , บรรจุภัณฑ์ข้าวพรมมั่ง , บรรจุภัณฑ์ซอสปรุงรสตรา SOS 9, คูกี้กิ้ง ไอ บอง แปะ ฯลฯ
- **ผู้ดิสไคิสต์** ทำงานในเชิงเป็นที่ปรึกษาออกแบบและตกแต่งหน้าตาอาหารให้กับ เอสแอนด์พี , โอ บอง แปะ ดันกิน โดนัท , สพาย ไวน์คูลเลอร์ , โรงแรมคอร์ทยาร์ด ราชดำริ , ร้านอาหารไทย จิม ทอมป์สัน โรงแรมรีเจนท์ ชะอำ , โรงแรมโรส สุรวงศ์ , เนสเล่ , โรซ่า , ฟาร์มเฮ้าส์ , โชคดีต้มยำ , ร้านคริม คิทเช่น ร้าน Little home , ร้านอาหารเสวย, ดีโอไร่ ฯลฯ
- **วิทยากร** บรรยายให้ความรู้ด้านการตกแต่งหน้าตาอาหารให้กับองค์กรทั้งภาครัฐบาลและเอกชน อาทิ คณะมนุษยศาสตร์ สาขาบ้านและชุมชน ม. เชียงใหม่ คณะเทคโนโลยีอาหาร สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ม. ศิลปากร โครงการ ครัวไทยสู่ครัวโลก ม.เกษตรศาสตร์ หน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจ ม. ราชภัฏสวนดุสิต MBA (การจัดการอาหารและภัตตาคาร) ม.ราชภัฏสวนดุสิต สมาคมเชฟเมืองพัทยาและภาคตะวันออก งานเวทีธุรกิจโรงแรม ร้านอาหารและสปาสัญจร หัวหิน – ชะอำ งานมหกรรมครบเครื่องเรื่องอาหารและอุปกรณ์ ครั้งที่ 2 ( Makro HoReCa ) ฯลฯ

## ฟู้ดสไตล์ที่ในดวงใจ

คนแรก **ครูโต ม.ล. จิราธร จิรประวัติ** ฟู้ดสไตล์ที่ชื่อดัง เป็นครูในดวงใจที่ชอบและถ่ายทอดวิชาชีพ ฟู้ดสไตล์ที่ให้อุ่นใจประสบความสำเร็จได้ในทุกวันนี้

คนที่สอง **ดอนน่า เฮย์** เชฟทำอาหารที่มากไปด้วยสไตล์และรสนิยม และเป็นเจ้าของผลงานตำราอาหารชื่อดังของออสเตรเลียที่ขายดีทั่วโลก ( [www.donnahay.com.au](http://www.donnahay.com.au) )

## สิ่งสำคัญในการเป็น ฟู้ดสไตล์ที่ดี

ฟู้ดสไตล์ที่ดี ต้องมีคาแรคเตอร์ที่โดดเด่นและชัดเจนในตัวเอง ที่สำคัญต้องทำงานอย่างต่อเนื่องยาวนาน สามารถนำเสนอผลงานให้ออกมาเป็น **พาณิชย์ศิลป์** ได้และควรหาโอกาสร่วมงานกับบุคคลและสินค้าระดับอินเตอร์

## Service & Consultation

- + Food Styling
- + Food Packaging Design
- + Studio For Rent
- + Styling Cooking Show
- + Food Photography
- + Styling Cooking Class
- + Restaurant Development
- + Food Styling Training Course
- + Publication Design
- + Display And Decorating
- + Food Photo Gallery
- + Recipe Development

## KARB STUDIO ( Kitchen & food concept )

บริษัท ขาบสไตล์ จำกัด 299/103 หมู่บ้านอารียามเนคารีน่า ถ. สุทธิสารวินิจฉัย

แขวงสามเสนนอก เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310 โทร 02-2747664 มือถือ 081-6128853

[www.karbstyle.com](http://www.karbstyle.com)