



www.moodengdung.com



คู่มือผู้เริ่มธุรกิจลูกชิ้นหมูตีเต๋อ



คำนำ

ลูกชิ้นหมูดีเด่น'เกิดขึ้นจากการสั่งสมประสบการณ์การขายก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นหมูใน
ห้างสรรพสินค้ามานาน ทางผู้บริหารจึงเล็งเห็นและมีแนวคิดที่จะขยายตลาดของธุรกิจลูกชิ้นขึ้น
เพื่อสร้างรายได้ สร้างโอกาส และตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่ใส่ใจในคุณภาพ และ
ความอร่อย

ถ้าพูดถึงร้านลูกชิ้นปิ้งข้างถนนนั้น ผู้บริหารเชื่อว่าเราคงจะพบเห็นกันจนชินตา บางท่าน
อาจจะมีโอกาสได้ใช้บริการ เพราะเราจะพบเห็นได้ทุกที่ จนเกือบถือได้ว่าคู่กับการใช้ชีวิตของเรา
มาช้านาน เกือบทุกที่นั้นก็จะมีรูปร่างหน้าตาที่คล้ายๆกัน เพียงแต่เปลี่ยนแค่ชื่อร้านบ้าง ชนิดของ
ก๋วยเตี๋ยวบ้าง แต่สำหรับธุรกิจ “ลูกชิ้นหมูดีเด่น” นั้น เกิดมาจากแนวคิดที่ต้องการสร้างความ
แปลกใหม่ ยกกระดาน และสร้างมาตรฐานใหม่ให้กับการขายลูกชิ้นข้างถนน โดยการนำเสนอ
ภาพลักษณ์ที่ดูทันสมัย และที่สำคัญคือความสะอาด

ผู้บริหารมีความยินดีเป็นอย่างยิ่ง ที่ได้มีเกียรติทำธุรกิจร่วมกับทุกท่าน และยินดีต้อนรับ
เข้าสู่การเป็นครอบครัว “ลูกชิ้นหมูดีเด่น”

คู่มือ “ลูกชิ้นหมูดีเด่น” นี้ได้ถูกเขียนขึ้นเพื่อเป็นเอกสารในการใช้ประกอบอาหาร การ
จัดการคลังสินค้า การทำบัญชี และแนวคิดต่างๆสำหรับทุกท่าน โดยเขียนขึ้นจากประสบการณ์
จริง

ทำยนี้ผู้บริหารหวังเป็นอย่างยิ่งว่า คู่มือนี้คงจะมีประโยชน์ไม่มากนักน้อยต่อทุกท่านในการ
ทำธุรกิจ “ลูกชิ้นหมูดีเด่น” เราจะเดินไปด้วยกัน ไม่ทอดทิ้งกัน และประสบความสำเร็จไปด้วยกัน

ผู้บริหารลูกชิ้นหมูดีเด่น



แฟรนไชส์ “ลูกชิ้นหมูดีเด่น”

1. การนำองค์กร (Leadership)

1.1 วิสัยทัศน์ (Vision)

“ตั้งเป้าเป็นผู้นำการผลิตลูกชิ้นชนิดต่างๆ โดยเน้นคุณภาพ ความสะดวก และรูปลักษณ์ที่ทันสมัย เพื่อมุ่งสู่การเป็นแฟรนไชส์อันดับหนึ่ง โดยให้ความสำคัญสูงสุดแก่ลูกค้าของเรา”

1.2 พันธกิจ (Mission)

“เราจะมุ่งมั่นตอบสนองของลูกค้าด้วยสินค้าที่มีคุณภาพ สด สะอาด แปลกใหม่ในราคาที่เหมาะสม และบริการที่เป็นเลิศ ท่ามกลางบรรยากาศที่ทันสมัย”

1.3 ค่านิยม (Core Value)

“เราใช้หลักการลงทุนร่วมกัน ดูแลเอาใจใส่ ไม่ทอดทิ้ง นำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหา และพร้อมถ่ายทอดประสบการณ์จริงให้ผู้ร่วมทุนรับรู้ เพื่อนำไปใช้ในการดำเนินกิจการ และเพื่อให้ผู้ลงทุนสามารถคืนทุนได้ในระยะเวลาอันสั้น และใช้ประกอบกิจการอย่างยั่งยืน”

2. ภาพรวมการดำเนินงาน

“ลูกชิ้นหมูดีเด่น” กำเนิดขึ้นจากการสะสมประสบการณ์ขายก๋วยเตี๋ยวในห้างสรรพสินค้าชั้นนำ ผู้บริหารจึงเล็งเห็นและมีแนวคิดที่จะขยายตลาดของ “ธุรกิจก๋วยเตี๋ยว” ให้เป็นธุรกิจที่สามารถสร้างรายได้สร้างโอกาส อีกทั้งยังตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่ใส่ใจในคุณภาพ ความสะดวก และความแปลกใหม่ได้เป็นอย่างดี



3. วัตถุประสงค์

- เพื่อเปิดตลาดก๋วยเตี๋ยวที่สะอาด และมีคุณภาพ
- สร้างความแตกต่างให้กับตลาดแพรนไชส์
- เสนอแต่สิ่งที่ดีที่สุดคุณภาพให้กับลูกค้า
- แพรนไชส์ที่ปรุงอาหารด้วยความสะอาด สะอาด รวดเร็ว ไม่ยุ่งยาก
- เพื่อขยายสาขาไปทั่วประเทศรวมถึงขยายสาขาภายใน AEC ที่กำลังจะเกิดขึ้น

4. ลักษณะสินค้าและบริการ

เมนู “ก๋วยเตี๋ยวหมูแดงดี” ที่ทางร้านจัดจำหน่ายใช้ส่วนผสมจากวัตถุดิบที่ผ่านการคัดสรรอย่างมีคุณภาพ ไม่ว่าจะเป็นน้ำซุปรสเด็ดดั้งเดิม หมูแดงที่เป็นเอกลักษณ์ประจำร้าน และไข่ออนเซนสูตรลับเฉพาะ ทั้งนี้ก็เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน ที่ใส่ใจเลือกสรรอาหารรสชาติอร่อย ให้สุขภาพดี มีคุณภาพ และมีความแปลกใหม่ที่โดดเด่นในแต่ละเมนู

5. ความแตกต่างจากลูกชิ้นแพรนไชส์อื่น

- เครื่องปรุง: เน้นวัตถุดิบที่ผ่านการคัดสรรอย่างมีคุณภาพ เพื่อสุขภาพที่ดี มีรสชาติอร่อย และมีเอกลักษณ์
- รูปแบบร้าน: ไม่เปลืองเนื้อที่ แข็งแรง ใช้ประโยชน์ได้จริง
- ผลิตอาหารตามมาตรฐาน เทียบเท่าอาหารที่ขายในห้างชั้นนำ
- ใช้วัตถุดิบดี มีคุณภาพ
- ใช้หลักการร่วมลงทุนร่วมกัน ไม่เอาเปรียบ

6. หัวใจหลักที่สำคัญที่สุด

“ลูกชิ้นหมูดีเด่น” ใช้หลักการลงทุนร่วมกัน ดูแลเอาใจใส่ ไม่ทอดทิ้ง มีหลักสูตรการสอนที่เข้าใจง่าย นำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาและถ่ายทอดประสบการณ์จริงให้ผู้ร่วมทุนรับรู้เพื่อนำไปใช้ดำเนินกิจการ โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อให้ผู้ลงทุนสามารถคืนทุนได้ในระยะเวลาอันสั้น และใช้ประกอบกิจการอย่างยั่งยืน



7. คุณสมบัติของผู้สมัครแฟรนไชส์มีดังนี้

- เป็นบุคคลที่สัญชาติไทย หรือชาวต่างชาติที่สามารถเปิดบัญชีธนาคารไทยได้
- เป็นผู้ที่สามารถเข้ารับการอบรมจากทางส่วนกลางได้
- เป็นผู้ที่มีความใส่ใจและตั้งใจในการบริหารจัดการร้านตามหลักเกณฑ์และมาตรฐานของระบบแฟรนไชส์ “ลูกชิ้นหมูดีเด่น” อย่างเคร่งครัด
- ผู้ลงทุนและบุคคลากรมีใจรักงานบริการ อุดหนุน ไม่ย่อท้อ มีทัศนคติที่ดีและมีความเข้าใจในการดำเนินธุรกิจภายใต้ระบบแฟรนไชส์

8. ทำไมถึงต้องเลือกเรา

- ไม่มีค่า franchise เพราะเราร่วมลงทุนกัน
- ฟรีลูกชิ้นปิ้ง 1000 ไม้สำหรับทำทุน
- ไม่ต้องกังวลเรื่องการบริหารจัดการ
- คืนทุนภายใน 2 เดือน
- สามารถทำงานประจำควบคู่ด้วยกันได้
- แถมสูตรต้มน้ำสมุนไพร

9. ผลประโยชน์ที่จะได้รับ

- ฟรี ค่าแฟรนไชส์ตลอดอายุสัญญา
- ฟรีลูกชิ้น 1,000 ไม้มูลค่าพร้อมน้ำจิ้ม 10 กิโลมูลค่า 3,000 บาท
- ฟรี สูตรน้ำสมุนไพร
- ฟรี สิทธิในการใช้เครื่องหมายการค้า “ลูกชิ้นหมูดีเด่น” ตลอดอายุสัญญา
- ได้รับสิทธิในการเข้าร่วมชิงโชครางวัล
- ได้รับสิทธิในการเข้าร่วมกิจกรรม

10. สิ่งที่ต้องเตรียมมา

- ใจรักการขาย
- งบประมาณที่สบายๆ (มีบริการสินเชื่อจากธนาคารชั้นนำ)
- เวลาในการอบรมและสอนทำก๋วยเตี๋ยว 1 วัน
- ผู้สมัครแฟรนไชส์จะต้องเป็นผู้ลงทุนเองทั้งหมด ตลอดจนเป็นผู้จัดหาสถานที่หรือพื้นที่เอง



11. ข้อดีของแฟรนไชส์ลูกชิ้นหมูอีโถ๋น

- เกิดมาจากแฟรนไชส์ซอร์ที่มีประสบการณ์ด้านก๋วยเตี๋ยวเป็นอย่างดี
- ไม่มีค่าแรกเข้า ไม่มีค่าแฟรนไชส์ เป็นการลงทุนร่วมกัน ระหว่างแฟรนไชส์ซีและแฟรนไชส์ซอร์
- วัตถุดิบมีคุณภาพเทียบกับอาหารที่ให้บริการในห้างชั้นนำ
- รูปแบบร้านทันสมัย
- ลงทุนน้อยได้กำไรสูง
- ทำง่าย ไม่ยุ่งยาก
- มีหลักสูตร
- มีโปรโมชั่นดีๆ อีกมากมาย

12. การคืนทุน

- ผู้ขายแฟรนไชส์ เข้าใจความรู้สึกของผู้ลงทุนรายใหม่ ต่อคำถามในใจที่ว่า หากลงทุนแล้วจะคืนทุนเมื่อไหร่ คู้มหรือไม่ที่จะลงทุน ดังนั้น “ลูกชิ้นหมูอีโถ๋น” จึงแจกวัตถุดิบชุดแรกแก่ผู้ร่วมลงทุนฟรี เป็นลูกชิ้น 1,000 ไม้มูลค่าพร้อมน้ำจิ้ม 10 กิโลมูลค่า 3,000 บาท ซึ่งจะขายได้เป็นเงิน 5,000 บาท

รายละเอียด	กรณีที่ 1 : 200 ไม้/วัน	กรณีที่ 2 : 400 ไม้/วัน	กรณีที่ 1 : 600 ไม้/วัน
ค่าเช่าที่	150	150	150
ค่าพนักงาน	300	300	300
ค่าตัดกาดหอม	40	80	120
ค่าไฟ	40	80	120
ทุนลูกชิ้น+น้ำจิ้มไม้ละ 3 บาท	600	1200	1800
รวมต้นทุน	1130	1,810	2,390
ขายไม้ละ 6 บาท	$200*6 = 1200$	$400*6 = 2,400$	$6*600 = 3,600$
กำไร/วัน	70	590	1,210
กำไร/เดือน	$70*30 = 2,100$	$590*30 = 17,700$	$1210*30 = 36,300$



หมายเหตุ: 1.เป็นการประมาณการรายจ่ายและยอดขายต่อวัน

13. ตัวอย่างคำนวณการคืนทุน

ค่ารถเข็น และอุปกรณ์ (ลงทุนครั้งแรก) 8,999 บาท

ทำนได้ลูกชิ้นฟรี 1000 ชุด ราคาชุดละ 3 บาท เป็นเงิน $1000 \times 3 = 3,000$ บาท

ราคาขายลูกชิ้น 6 บาทต่อไม้ **ดังนั้น กำไรต่อไม้ = 3 บาท (ยังไม่หักค่าดำเนินการ)**

สมมติประมาณการขาย 200 ไม้ต่อวัน*

ลูกชิ้นขายราคา 6 บาท/ไม้ 1 วันขายได้ 200 ไม้ จะได้เงิน $200 \times 6 = 1,200$ บาท

หักต้นทุนชุดละ 3 บาท $200 \times 3 = 600$ บาท

นำยอดขาย 1,200 บาท/วัน มาหักต้นทุนค่าพนักงาน/เช่าที่/ของสด/ไฟฟ้า 530 บาท

กำไรต่อวันเมื่อขายได้วันละ 200 ไม้จะเท่ากับ 70 บาท

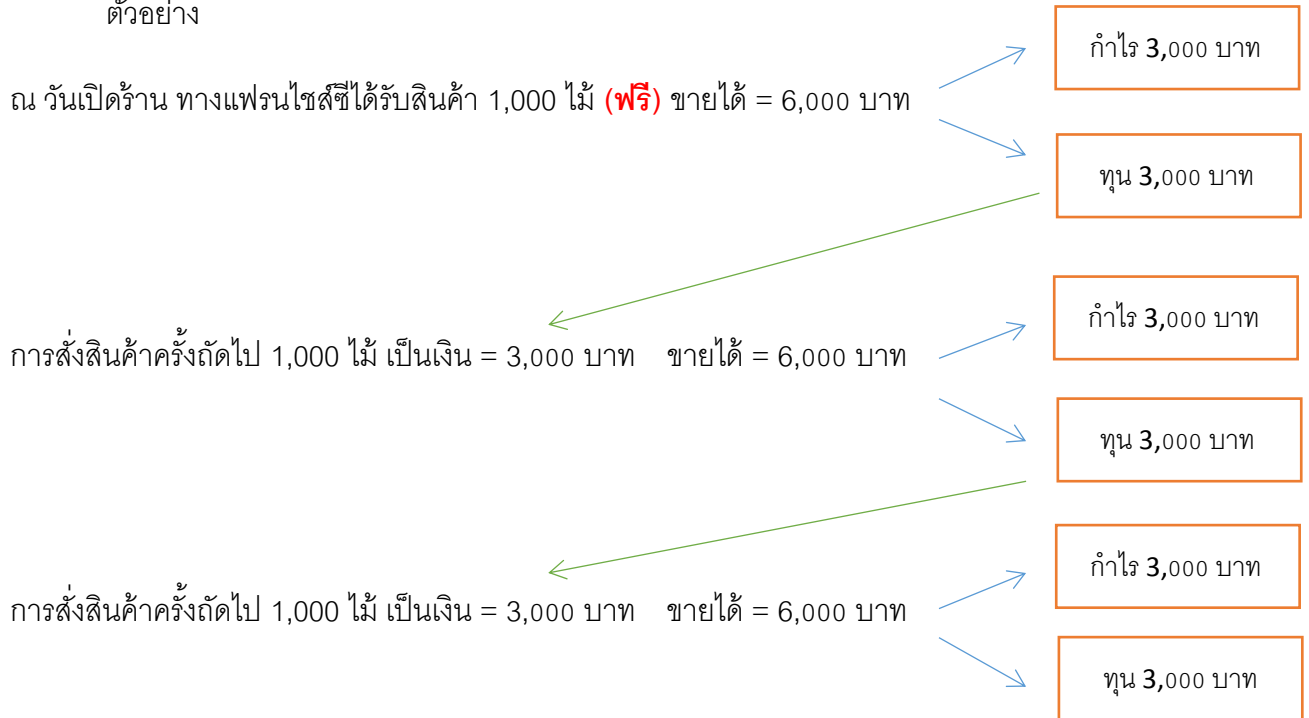
ดังนั้น ใน 1 เดือนจะได้กำไร $30 \times 70 = 2,100$ บาท



14. ผลตอบแทนที่คุ้มค่า

ข้อดีของแฟรนไชส์ก๊วยเตี๋ยวหมูแดงดี ในการเปิดร้านครั้งแรกทางแฟรนไชส์ซอร์จะให้วัตถุดิบแก่ทางแฟรนไชส์ซี เพื่อนำไปลงทุนฟรี 1,000 ชุด ซึ่งแฟรนไชส์ซีจะได้ผลตอบแทนรวมเป็นเงินทั้งสิ้น 6,000 บาท (1000 ชุด x 6 บาท) และเป็นผลดีกับทางแฟรนไชส์ซีที่ไม่ต้องไปหาเงินทุนมาซื้อของในครั้งต่อไป ซึ่งแฟรนไชส์ซีสามารถนำเงินต้นทุนในส่วนนี้ไปเป็นเงินทุนในครั้งต่อไปได้เลย

ตัวอย่าง



จากตัวอย่าง แฟรนไชส์ซีไม่ต้องนำเงินมาลงทุน เพียงแต่บริหารเงินทุนที่ทางแฟรนไชส์ซอร์ให้ฟรี 1000 ไม้เท่านั้น!!!

หมายเหตุ:




1. กำไร 3,000 บาท ยังไม่ได้หักค่าใช้จ่ายอื่นๆ (ค่าของสต็อกที่แฟรนไชส์ซีต้องเตรียมเอง)



15. อุปกรณ์ต่างๆที่จะได้รับจากفرنไฮส "ลูกชิ้นหมูตีไก่"

ลำดับ	รายการอุปกรณ์	จำนวน	รูปภาพ
1	เคาเตอร์พร้อมสติ๊กเกอร์ PVC ขนาดเคาเตอร์ H 70 W 120 D 60 cm. ขนาดเสาวัดระยะเฉพาะส่วนที่เหนือเคาเตอร์ ขึ้นไป H 150 W 120 cm สติ๊กเกอร์ป้ายบน 40x120 cm สติ๊กเกอร์ป้ายล่างหน้า 70x120 cm สติ๊กเกอร์ป้ายล่างข้างซ้าย-ขวา 70x60 cm	1 ชุด	
2	เตาปิ้งลูกชิ้นขนาด 20 นิ้ว	1 ชุด	
3	ตู้กระจก 2 ชั้น	1 อัน	
4	ถาดวางลูกชิ้นสแตนเลส	1 อัน	



5	ถุงพลาสติกใส่อาหาร 6x9	1 กิโล	
6	ถุงหิ้วติดโลโก้	250 ใบ	
7	กล่องโฟมขนาด 20 กิโลกรัม	1 ใบ	
8	ลูกชิ้นเสียบ (ไม้ละ 4 ลูก ขนาด 130 ลูก/กิโลกรัม)	1,000 ไม้	
9	น้ำจิ้มลูกชิ้น	10 กิโล	

16. วิธีการส่งสินค้า

ลูกชิ้นหมูดีเด้นมีอายุประมาณ 2 อาทิตย์ เมื่ออยู่ในน้ำแข็ง เพื่อความสดใหม่ เราจัดส่งสินค้าให้ สัปดาห์ละ 1 ครั้ง อย่างต่ำครั้งละ 1000 ไม้โดยหลังจากจัดส่งชุดแพคเกจแล้ว เราจะแจ้งเบอร์ฟาย ดูแลลูกค้าของเรา เพื่อรับคำสั่งซื้อสินค้าเมื่อใกล้ถึงรอบวันส่ง หรือท่านสามารถติดต่อเจ้าหน้าที่ของเราเพื่อสั่งสินค้าได้เช่นกัน (โทรศัพท์, sms, line)



17. วิธีการจัดส่งสินค้า

จัดส่งสินค้าหลังจากทำการโอนเงินเรียบร้อยแล้วเท่านั้น

- สำหรับลูกค้ากรุงเทพฯ** ส่งของล่วงหน้า 1 วัน ไม่เกินเวลา 10.00 น.จัดส่งสินค้าให้ฟรี จำนวนขั้นต่ำ 1000 ไม้/ครั้ง ได้รับของในวันถัดไปหลังทำการโอนเงิน
- สำหรับลูกค้าปริมณฑล** ส่งของล่วงหน้า 1 วัน ไม่เกินเวลา 10.00 จัดส่งสินค้าให้จำนวนขั้นต่ำ 1000 ไม้/ครั้ง ได้รับของในวันถัดไปหลังทำการโอนเงิน หากอยู่ในพื้นที่ที่จัดส่งได้ หากอยู่นอกพื้นที่ จะใช้วิธีส่งแบบเดียวกันกับลูกค้าต่างจังหวัด
- สำหรับลูกค้าต่างจังหวัด** ส่งของล่วงหน้า 1 วัน ไม่เกินเวลา 10.00 จำนวนขั้นต่ำ 1000 ไม้/ครั้ง ได้รับของภายใน 2 วันหลังทำการโอนเงิน จัดส่งสินค้าทางไปรษณีย์, รถทัวร์, รถตู้ หรือบริษัทขนส่ง แล้วแต่ความสะดวกของลูกค้า

18.วิธีการจัดส่งเคาเตอร์และอุปกรณ์

หลังจากลูกค้าได้จ่ายค่าแฟรนไชส์แล้ว ทางเราจะดำเนินการจัดส่งสินค้าให้เร็วที่สุดฟรีไม่มีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม

20. สูตรการทำน้ำสมุนไพร

1. น้ำมะตูม

ส่วนผสม

1. มะตูมแห้ง 50 กรัม
2. น้ำสะอาด 6 ลิตร
3. น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม

วิธีทำ



www.moodengdung.com

1. นำมะตูมแห้งไปล้างน้ำให้สะอาด
2. นำน้ำสะอาด 6 ลิตร เทลงไปในหม้อต้มน้ำเบอร์ 32 ต้มพร้อมกับมะตูมแห้งตามอัตราส่วน ประมาณ 15 นาที ให้จนเดือด
3. นำไปกรองด้วยผ้าขาวบางในภาชนะอีกใบ
4. นำไปตั้งไฟอีกรอบ พร้อมทั้งใส่น้ำตาลทรายตามอัตราส่วนข้างต้น
5. รอจนเดือด และยกลงจากเตา
6. พักทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นสามารถกรอกใส่ภาชนะพร้อมเสิร์ฟได้เลย

2. น้ำกระเจี๊ยบ

ส่วนผสม

- | | |
|---------------------|-----------|
| 1. ดอกกระเจี๊ยบแห้ง | 150 กรัม |
| 2. น้ำสะอาด | 6 ลิตร |
| 3. น้ำตาลทราย | 1500 กรัม |
| 4. เกลือ | 25 กรัม |

วิธีทำ

1. นำดอกกระเจี๊ยบแห้งไปล้างน้ำให้สะอาด
2. นำน้ำสะอาด 6 ลิตร เทลงไปในหม้อต้มน้ำเบอร์ 32 ต้มพร้อมกับกระเจี๊ยบแห้งตามอัตราส่วน ประมาณ 15 นาที ให้จนเดือด
3. นำไปกรองด้วยผ้าขาวบางในภาชนะอีกใบ
4. นำไปตั้งไฟอีกรอบ พร้อมทั้งใส่น้ำตาลทราย และเกลือตามอัตราส่วนข้างต้น
5. รอจนเดือด และยกลงจากเตา
6. พักทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นสามารถกรอกใส่ภาชนะพร้อมเสิร์ฟได้เลย

3. น้ำใบเตย

ส่วนผสม

- | | |
|---------------|------------|
| 1. ใบเตยสด | 1 กิโลกรัม |
| 2. น้ำสะอาด | 6 ลิตร |
| 3. น้ำตาลทราย | 500 กรัม |
| 4. เกลือ | 1 ช้อนชา |



www.moodengdung.com

วิธีทำ

1. นำใบเตยไปล้างน้ำให้สะอาด
2. นำน้ำสะอาด 6 ลิตร เทลงไปในหม้อต้มน้ำเบอร์ 32 ต้มพร้อมกับใบเตยตามอัตราส่วนประมาณ 15 นาที ให้จนเดือด
3. นำไปกรองด้วยผ้าขาวบางในภาชนะอีกใบ
4. นำไปตั้งไฟอีกรอบ พร้อมทั้งใส่น้ำตาลทราย และเกลือตามอัตราส่วนข้างต้น
5. รอจนเดือด และยกลงจากเตา
6. พักทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นสามารถกรอกใส่ภาชนะพร้อมเสิร์ฟได้เลย

4. น้ำเก๊กฮวย

ส่วนผสม

- | | |
|--------------------------------|----------|
| 1. ดอกเก๊กฮวยแห้ง (ตราเสือหอม) | 70 กรัม |
| 2. น้ำสะอาด | 6 ลิตร |
| 3. น้ำตาลกรวด | 750 กรัม |

วิธีทำ

1. นำน้ำสะอาด 6 ลิตร เทลงไปในหม้อต้มน้ำเบอร์ 32 ต้มพร้อมกับดอกเก๊กฮวยแห้งตามอัตราส่วน ประมาณ 15 นาที ให้จนเดือด
2. นำไปกรองด้วยผ้าขาวบางในภาชนะอีกใบ
3. นำไปตั้งไฟอีกรอบ พร้อมทั้งใส่น้ำตาลกรวดตามอัตราส่วนข้างต้น
4. รอจนเดือด และยกลงจากเตา
5. พักทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นสามารถกรอกใส่ภาชนะพร้อมเสิร์ฟได้เลย

หมายเหตุ: การทำน้ำเก๊กฮวย ไม่ต้องนำดอกเก๊กฮวยไปล้างน้ำ

21. การเก็บรักษาวัตถุดิบ

1. ลูกชิ้น แช่ไว้ในตู้เย็นช่องปกติหรือกล่องโฟมบรรจุน้ำแข็ง
2. น้ำจิ้ม แช่ไว้ในตู้เย็นช่องปกติหรือกล่องโฟมบรรจุน้ำแข็ง



22. การเช็คสต็อกสินค้า

ในการสั่งซื้อวัตถุดิบจากทางแฟรนไชส์ซอร์ แฟรนไชส์ซอร์กำหนดให้แฟรนไชส์ซีสั่งซื้อวัตถุดิบจำนวนขั้นต่ำ 1000 ไม้/ครั้ง ซึ่งวัตถุดิบภายใน 1000 ชุดนี้ ทางแฟรนไชส์ซีจะต้องมีการจัดสรรและนับสต็อกสินค้าทุกวัน เมื่อสินค้าคงเหลือในสต็อกประมาณ 250 ชุด แฟรนไชส์ซีจะต้องมีการสั่งซื้อสินค้าใหม่ทันที เพื่อป้องกันปัญหาสินค้าขาดมือ หากสินค้าขาดมือ จะทำให้เสียลูกค้าและขาดรายได้ที่ควรได้ ดังนั้นแฟรนไชส์ซีจะต้องมีการนับสต็อกทุกครั้งว่าสินค้าคงเหลือเท่าไร หรือจะระบุรอบในการสั่งซื้อสินค้า เช่น การสั่งทุกๆ 3 วัน เป็นต้น

ตัวอย่าง

วันที่	สินค้าคงเหลือ	จำนวนที่ขายได้
1	1000 ไม้	200 ไม้
2	800 ไม้	300 ไม้
3	500 ไม้	250 ไม้
4	250 ไม้	xxx ไม้

จากตารางข้างต้น ให้ตรวจนับสต็อกทุกวัน ว่ามีการขายสินค้าไปทั้งหมดเท่าไร และคงเหลือสินค้าเท่าไร หากสินค้าคงเหลือในสต็อก 250 ชุด แฟรนไชส์ซีจะต้องทำการสั่งซื้อสินค้าและชำระเงินทันที ก่อนเวลา 10.00 น. เพื่อแฟรนไชส์ซอร์จะได้จัดเตรียมวัตถุดิบที่สดใหม่ให้ท่านในวันถัดไป

ประโยชน์ของการเช็คสต็อก จะช่วยตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้ทันเวลาที่ ทำให้เราไม่เสียโอกาสในการขาย และป้องกันวัตถุดิบขาดมือ



สิ่งของและอุปกรณ์ที่แพนไซส์ซีต้องเตรียม

เมื่อแพนไซส์ซีออกไปสอน แพนไซส์ซีต้องเตรียมอุปกรณ์ให้พร้อม ดังนี้

วัสดุและอุปกรณ์ในการทำลูกชิ้นปิ้ง

- | | |
|---------------|-------|
| 1. ผักกาดหอม | 3 ซีด |
| 2. ปลั๊กไฟฟ้า | 1 ตัว |

วัสดุและอุปกรณ์ในการสอนต้มน้ำสมุนไพร

- | | |
|---------------------------------------|------------|
| 1. หม้อต้มน้ำสมุนไพร 32 | 5 ใบ |
| 2. เตาแก๊สพร้อมหัวสำหรับต้มน้ำสมุนไพร | 1 เตา |
| 3. น้ำตาลทรายขาว | 5 กิโลกรัม |
| 4. น้ำตาลกรวด | 3 กิโลกรัม |
| 5. ดอกเก๊กฮวยแห้ง (เสื่อหอม) | |
| 6. เม็ดเก๊กฮวย | |
| 7. กระจับแห้ง | |
| 8. มะตูมแห้ง | |
| 9. ใบเตยสด | |
| 10. ผ้าขาวบาง | 1 ผืน |
| 11. ตะแกรง | 1 อัน |