



www.moodengdung.com



คู่มือสำหรับผู้เริ่มธุรกิจ
“ก๋วยเตี๋ยวหมูแดงดั่ง”



คำนำ

ก๋วยเตี๋ยวหมูแดงตั้ง เกิดขึ้นจากการสังสรรค์ประสบการณ์การขายก๋วยเตี๋ยวใน
ห้างสรรพสินค้ามานาน ทางผู้บริหารจึงสังเกตเห็นและมีแนวคิดที่จะขยายตลาดของธุรกิจก๋วยเตี๋ยว
ขึ้น เพื่อสร้างรายได้ สร้างโอกาส และตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่ใส่ใจในคุณภาพ
และความอร่อย

ถ้าพูดถึงก๋วยเตี๋ยวข้างถนนนั้น ผู้บริหารเชื่อว่าเราคงจะพบเห็นกันจนชินตา บางท่าน
อาจจะมีโอกาสได้ใช้บริการ เพราะเราจะพบเห็นได้ทุกที่ จนเกือบถือได้ว่าคู่กับการใช้ชีวิตของเรา
มาช้านาน เกือบทุกที่นั้นก็จะมีรูปร่างหน้าตาที่คล้ายๆกัน เพียงแต่เปลี่ยนแค่ชื่อร้านบ้าง ชนิดของ
ก๋วยเตี๋ยวบ้าง แต่สำหรับธุรกิจ “ก๋วยเตี๋ยวหมูแดงตั้ง” นั้น เกิดมาจากแนวคิดที่ต้องการสร้างความ
แปลกใหม่ ยกกระดาน และสร้างมาตรฐานใหม่ให้กับวงการก๋วยเตี๋ยวข้างถนน โดยการนำเสนอ
ก๋วยเตี๋ยวแบบใหม่ ภาพลักษณ์ที่ดูทันสมัย และที่สำคัญคือความสะอาด

ผู้บริหารมีความยินดีเป็นอย่างยิ่ง ที่ได้มีเกียรติทำธุรกิจร่วมกับทุกท่าน และยินดีต้อนรับ
เข้าสู่การเป็นครอบครัว “ก๋วยเตี๋ยวหมูแดงตั้ง”

คู่มือ “ก๋วยเตี๋ยวหมูแดงตั้ง” นี้ได้ถูกเขียนขึ้นเพื่อเป็นเอกสารในการใช้ประกอบอาหาร การ
จัดการคลังสินค้า การทำบัญชี และแนวคิดต่างๆสำหรับทุกท่าน โดยเขียนขึ้นจากประสบการณ์
จริง

ท้ายนี้ผู้บริหารหวังเป็นอย่างยิ่งว่า คู่มือนี้คงจะมีประโยชน์ไม่มากนักน้อยต่อทุกท่านในการ
ทำธุรกิจ “ก๋วยเตี๋ยวหมูแดงตั้ง” เราจะเดินไปด้วยกัน ไม่ทอดทิ้งกัน และประสบความสำเร็จไป
ด้วยกัน

ผู้บริหารก๋วยเตี๋ยวหมูแดงตั้ง



แฟรนไชส์ “ก๋วยเตี๋ยวหมูแดงดี”

1. การนำองค์กร (Leadership)

1.1 วิสัยทัศน์ (Vision)

“ตั้งเป้าเป็นผู้นำร้านอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยว โดยเน้นคุณภาพ ความสะดวก และรูปลักษณ์ที่ทันสมัย เพื่อมุ่งสู่การเป็นแฟรนไชส์อันดับหนึ่ง โดยให้ความสำคัญสูงสุดแก่ลูกค้าของเรา”

1.2 พันธกิจ (Mission)

“เราจะมุ่งมั่นตอบสนองของลูกค้าด้วยสินค้าที่มีคุณภาพ สด สะอาด แปลกใหม่ในราคาที่ประหยัด และบริการที่เป็นเลิศ ท่ามกลางบรรยากาศที่ทันสมัย”

1.3 ค่านิยม (Core Value)

“เราใช้หลักการลงทุนร่วมกัน ดูแลเอาใจใส่ ไม่ทอดทิ้ง นำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหา และพร้อมถ่ายทอดประสบการณ์จริงให้ผู้ร่วมทุนรับรู้ เพื่อนำไปใช้ในการดำเนินกิจการ และเพื่อให้ผู้ลงทุนสามารถคืนทุนได้ในระยะเวลาอันสั้น และใช้ประกอบกิจการอย่างยั่งยืน”

2. ภาพรวมการดำเนินงาน

“ก๋วยเตี๋ยวหมูแดงดี” กำเนิดขึ้นครั้งแรกในปี 2556 ด้วยการสะสมประสบการณ์การขายก๋วยเตี๋ยวในห้างสรรพสินค้าชั้นนำ ผู้บริหารจึงเล็งเห็นและมีแนวคิดที่จะขยายตลาดของ “ธุรกิจก๋วยเตี๋ยว” ให้เป็นธุรกิจที่จะสามารถสร้างรายได้ สร้างโอกาส อีกทั้งยังตอบสนองของความต้องการของผู้บริโภคที่ใส่ใจในคุณภาพ ความสะดวก และความแปลกใหม่ได้เป็นอย่างดี



3. วัตถุประสงค์

- เพื่อเปิดตลาดก๋วยเตี๋ยวที่สะอาด และมีคุณภาพ
- สร้างความแตกต่างให้กับตลาดแพรนไฮส์
- เสนอแต่สิ่งที่ดีต่อสุขภาพให้กับลูกค้า
- แพรนไฮส์ซี ปรุงอาหารด้วยความสะอาด รวดเร็ว ไม่ยุ่งยาก
- เพื่อขยายสาขาไปทั่วประเทศรวมถึงขยายสาขาภายใน AEC ที่กำลังจะเกิดขึ้น

4. ลักษณะสินค้าและบริการ

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

5. การจัดทำกลยุทธ์ (Strategic Planning)

5.1 จุดแข็งภายใน (Strength)

- ประเภทอาหารมีความหลากหลายของวัตถุดิบที่มีคุณภาพสูง สะอาด อร่อย และรสชาติเป็นเอกลักษณ์
- ราคาขายที่ถูกทำให้ลูกค้าตัดสินใจซื้อได้ง่าย
- มีการออกแบบร้านที่ทันสมัย โดดเด่น ทำให้ดึงดูดความสนใจจากลูกค้า
- ใช้หลักการลงทุนร่วมกัน ไม่เอาเปรียบแพรนไฮส์ซี และผู้บริโภค ดูแลเอาใจใส่ และไม่ทอดทิ้ง
- แพรนไฮส์ซีซอร์มีประสบการณ์ทางด้านการทำก๋วยเตี๋ยวเป็น 10 ปี
- ผลิตอาหารตามมาตรฐาน เทียบเท่าอาหารที่ขายในห้างชั้นนำ
- พนักงานมีทักษะและความเชี่ยวชาญในการทำงาน



5.2 จุดอ่อนภายใน (Weakness)

- การทำรถเข็นค่อนข้างใช้เวลาพอสมควร ทำให้แพนไซส์ซีต้องรอประมาณ 1 สัปดาห์ ก่อนจะส่งมอบได้

5.3 โอกาสจากภายนอก (Opportunity)

- ก๋วยเตี๋ยวถือได้ว่าเป็นอาหารจานหลักของคนไทยที่รองลงมาจากข้าว ทำให้เป็นผลดีต่อทางเราและผู้บริโภค ที่สามารถเลือกรับประทานก๋วยเตี๋ยวที่มีความแตกต่างและโดดเด่นจากก๋วยเตี๋ยวประเภทอื่น
- กระทรวงรงศ์ให้บริโภคสินค้าไทย “ไทยทำไทยใช้ไทยเจริญ” มีส่วนช่วยส่งเสริมการบริโภคของประชาชนให้หันมากินมาใช้สินค้าภายในประเทศมากขึ้น
- หากเทียบราคาก๋วยเตี๋ยวตามท้องตลาดทั่วไป จะพบว่า ราคาของทางเราเป็นราคาสำหรับผู้บริโภคทุกท่านสามารถจับต้องและทานได้ เนื่องจากเราเน้นการใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ และขายในราคาที่ประหยัด เพื่อให้ผู้บริโภครู้สึกได้ว่า ไม่ได้ถูกเอาเปรียบจากทางพ่อค้า

5.4 อุปสรรค (Threat)

- การหาทำเลที่เหมาะสม
- เนื่องจากเป็นก๋วยเตี๋ยรูปแบบใหม่ อาจทำให้ลูกค้ายังไม่กล้าเข้ามาลองในช่วงแรก

6. เมนูก๋วยเตี๋ยหมูแดงตั้ง



www.moodengdung.com



ก๋วยเตี๋ยว
หมูแดงดั่ง
(ต้มยำ, น้ำใส)

เมนูแนะนำ

- เส้นเล็ก, หมูสามชั้น, หมูสามชั้น 40 บาท
- เพิ่มไข่ต้ม 1 ฟองละ 10 บาท
- เพิ่มหมูแดง ชิ้นละ 10 บาท
- เพิ่มลูกชิ้น 10 บาท



เมนูชาชิต



เกาหลี

50 บาท



ข้าวหมู
ทรงเครื่อง

50 บาท



ซูประตุกเล้ง

45 บาท



สามา
ทรงเครื่อง

99 บาท



หมูสามชั้นต้มยำ
จิ้มไก่

199 บาท

เมนูทานเล่น



หมูแดงลวกจิ้ม

60 บาท



ลูกชิ้นบั้ง ไฉ้ละ

10 บาท



ปีกไก่ทอด

60 บาท



แตงหมู

15 บาท



Moodengdung



Moodengdung



7. ความแตกต่างจากก๋วยเตี๋ยวแฟรนไชส์อื่น

- เครื่องปรุง: เน้นวัตถุดิบที่ผ่านการคัดสรรอย่างมีคุณภาพ เพื่อสุขภาพที่ดี มีรสชาติอร่อย และมีเอกลักษณ์
- รูปแบบร้าน: มีการออกแบบที่ทันสมัย โดดเด่น สามารถปรับเปลี่ยนได้ทุกความต้องการ ให้พื้นที่ที่สะดวกในการประกอบอาหาร
- ผลิตอาหารตามมาตรฐาน เทียบเท่าอาหารที่ขายในห้างชั้นนำ
- ใช้วัตถุดิบดี มีคุณภาพ
- ตัวก๋วยเตี๋ยวหมูแดงแปลกใหม่ ยังไม่ค่อยมีใครทำในตลาด
- ใช้หลักการร่วมลงทุนร่วมกัน ไม่เอาเปรียบ

8. หัวใจหลักที่สำคัญที่สุด

“ก๋วยเตี๋ยวหมูแดงดี” ใช้หลักการลงทุนร่วมกัน ดูแลเอาใจใส่ ไม่ทอดทิ้ง มีหลักสูตรการสอนที่เข้าใจง่าย นำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาและถ่ายทอดประสบการณ์จริงให้ผู้ร่วมทุนรับรู้เพื่อนำไปใช้ดำเนินกิจการ โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อให้ผู้ลงทุนสามารถคืนทุนได้ในระยะเวลาอันสั้น และใช้ประกอบกิจการอย่างยั่งยืน

9. คุณสมบัติของผู้สมัครแฟรนไชส์มีดังนี้

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



10. ทำไมถึงต้องเลือกเรา

- ไม่มีค่า franchise เพราะเราร่วมลงทุนกัน
- ฟรีก๋วยเตี๋ยว 500 ชุดสำหรับทำทุน
- ไม่ต้องกังวลเรื่องการบริหารจัดการ
- คืนทุนภายใน 2 เดือน
- ทำก๋วยเตี๋ยวไม่เป็นก็ทำได้
- สามารถทำงานประจำควบคู่ด้วยกันได้
- แกรมสูตรต้มไข่ออนเซน
- แกรมสูตรต้มน้ำสมุนไพร

11. ผลประโยชน์ที่จะได้รับ

- ฟรี ค่าแฟรนไชส์ตลอดอายุสัญญา
- ฟรี ก๋วยเตี๋ยว 500 ชุด มูลค่า 9,000 บาท
- ฟรี สูตรไข่ต้มออนเซน
- ฟรี สูตรน้ำสมุนไพร
- ฟรี สิทธิในการใช้เครื่องหมายการค้า “ก๋วยเตี๋ยวหมูแดงดี” ตลอดอายุสัญญา
- ได้รับสิทธิในการเข้าร่วมชิงโชครางวัล
- ได้รับสิทธิในการเข้าร่วมกิจกรรม

12. สิ่งที่ต้องเตรียมมา

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



www.moodengdung.com

13. ข้อดีของเฟรนไชส์ก๋วยเตี๋ยวหมูแดงตั้ง

- เกิดมาจากเฟรนไชส์ซอร์ที่มีประสบการณ์ด้านก๋วยเตี๋ยวเป็นอย่างดี
 - ไม่มีค่าแรกเข้า ไม่มีค่าเฟรนไชส์ เป็นการลงทุนร่วมกัน ระหว่างเฟรนไชส์ซีและเฟรนไชส์ซอร์
 - วัตถุดิบมีคุณภาพเทียบกับอาหารที่ให้บริการในห้างชั้นนำ
 - รูปแบบร้านทันสมัย
 - ลงทุนน้อยได้กำไรสูง
 - ทำง่าย ไม่ยุ่งยาก
 - มีหลักสูตร
 - มีโปรโมชั่นดี ๆ อีกมากมาย



14. การคืนทุน

ผู้ขายแฟรนไชส์ เข้าใจความรู้สึกของผู้ลงทุนรายใหม่ ต่อคำถามในใจที่ว่า หากลงทุนแล้วจะคืนทุนเมื่อไหร่ คຸ້ມหรือไม่ที่จะลงทุน ดังนั้น “ก๋วยเตี๋ยวหมูแดงดี” จึงแจกวัตถุดิบชุดแรกแก่ผู้ร่วมลงทุนฟรี จำนวน 500 ชุด ราคา 9,000 บาท โดยมีรายละเอียดดังนี้

รายละเอียด	กรณีที่ 1 : 200 ซาม/วัน	กรณีที่ 2 : 100 ซาม/วัน	กรณีที่ 3 : 50 ซาม/วัน
ค่าเช่าที่	200	200	200
ค่าพนักงาน	300	300	300
ค่าของสด	1000	500	250
ค่าแก๊สหุงต้ม	170	170	170
ต้นทุนก๋วยเตี๋ยวชุดละ 18 บาท	3,600	1,800	900
รวมต้นทุน	5,270	2,970	1,820
ขายซามละ 40 บาท	$200 \times 40 = 8,000$	$100 \times 40 = 4,000$	$50 \times 40 = 2,000$
กำไร/วัน	2,730	1,030	180
กำไร/เดือน	$2,730 \times 30 = 81,900$	$1,030 \times 30 = 30,900$	$180 \times 30 = 5,400$

หมายเหตุ: 1. เป็นการประมาณการรายจ่ายและยอดขายต่อวัน

2. รายได้ยังไม่รวมกำไรจากการขายไข่ออนเซน ฟองละประมาณ 5 บาท ซึ่งลูกค้าส่วนใหญ่จะสั่งไข่อวู๋ที่อยู่ในแพ็คเกจ 89,000 บาทด้วย (สมมติเดือนละ 1,500 ฟองจะได้กำไรเพิ่ม 7,500 บาทต่อเดือน)

3. ยังไม่รวมกำไรจากการขายลูกชิ้นที่อยู่ในแพ็คเกจ 89,000 บาทด้วยจำนวน 1,000 ไม้มูลค่าไม้ละ 3 บาท (สมมติขายเดือนละ 3,000 ไม้จะได้กำไรเพิ่ม 6,000 บาทต่อเดือน)



15. ตัวอย่างคำนวณการคืนทุน

ค่ารถเข็น และอุปกรณ์ (ลงทุนครั้งแรก) 59,000 บาท

ท่านได้ก๋วยเตี๋ยวฟรี 500 ชุด ราคาชุดละ 18 บาท เป็นเงิน $500 \times 18 = 9,000$ บาท

ราคาขายก๋วยเตี๋ยว 40 บาทต่อชาม ดังนั้น กำไรต่อชาม = 22 บาท (ยังไม่หักค่าดำเนินการ)

สมมติประมาณการขาย 100 ชามต่อวัน*

ก๋วยเตี๋ยวขายราคา 40 บาท/ชาม 1 วันขายได้ 100 ชาม จะได้เงิน $40 \times 100 = 4,000$ บาท

หักต้นทุนชุดละ 18 บาท $18 \times 100 = 1,800$ บาท

นำยอดขาย 4,000 บาท/วัน มาหักต้นทุน 1,800 บาท/วัน ออก : $4,000 - 1,800 = 2,200$ บาท

กำไรต่อวันเมื่อขายได้วันละ 100 ชาม จะเท่ากับ 2,200 บาท

ดังนั้น ใน 1 เดือนจะได้กำไร $30 \times 2,200 = 66,000$ บาท (ยังไม่หักค่าดำเนินการ)

ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ (โดยประมาณยอดขายวันละ 100 ชาม)

ค่าเช่าที่เดือนละ 6,000 บาท

ค่าพนักงาน 1 คน เดือนละ 9,000 บาท

ค่าของสดวันละ 500 บาท เท่ากับเดือนละ 15,000 บาท

ค่าก๊าซหุงต้ม ค่าน้ำ ค่าไฟ เดือนละ 5,100 บาท

รวมค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ 35,100 บาท/เดือน

เมื่อนำมาหักออกจากกำไรจากยอดขายจะได้กำไรสุทธิเท่ากับ

$66,000 - 35,100 = 30,900$ บาท/เดือน

หากขายไข่ออนเซนและลูกชิ้นเพิ่มจะมีกำไรสุทธิเพิ่มขึ้นอีก 13,500 บาทต่อเดือน

16. ผลตอบแทนที่คุ้มค่า



ข้อดีของแฟรนไชส์ก๋วยเตี๋ยวหมูแดงดั่ง ในการเปิดร้านครั้งแรกทางแฟรนไชส์ชอร์จะให้วัตถุดิบแก่ทางแฟรนไชส์ซี เพื่อนำไปลงทุนฟรี 500 ชุด ซึ่งแฟรนไชส์ซีจะได้ผลตอบแทนรวมเป็นเงินทั้งสิ้น 20,000 บาท (500 ชุด x 40 บาท) และเป็นผลดีกับทางแฟรนไชส์ซีที่ไม่ต้องไปหาเงินทุนมาซื้อของในครั้งต่อไป ซึ่งแฟรนไชส์ซีสามารถนำเงินต้นทุนในส่วนนี้ไปเป็นเงินทุนในครั้งต่อไปได้เลย

ตัวอย่าง

ณ วันเปิดร้าน ทางแฟรนไชส์ซีได้รับสินค้า 500 ชุด (ฟรี) ขายได้ = 20,000 บาท

กำไร 11,000 บาท

ทุน 9,000 บาท

การสั่งซื้อสินค้าครั้งถัดไป 500 ชุด เป็นเงิน = 9,000 บาท ขายได้ = 20,000 บาท

กำไร 11,000 บาท

ทุน 9,000 บาท

การสั่งซื้อสินค้าครั้งถัดไป 500 ชุด เป็นเงิน = 9,000 บาท ขายได้ = 20,000 บาท

กำไร 11,000 บาท

ทุน 9,000 บาท






จากตัวอย่าง แฟรนไชส์ซีไม่ต้องนำเงินมาลงทุน เพียงแต่บริหารเงินทุนที่ทางแฟรนไชส์ชอร์ให้ฟรี 500 ชุด เท่านั้น!!!

หมายเหตุ:

1. กำไร 11,000 บาท ยังไม่รวมกำไรจากการขายไอออนเซน
2. กำไร 11,000 บาท ยังไม่ได้หักค่าใช้จ่ายอื่นๆ (ค่าของสดที่แฟรนไชส์ซีต้องเตรียมเอง)



17. อุปกรณ์ต่างๆที่จะได้รับจากفرنไฮส "กล้วยเดี่ยวหมูตั้งตั้ง"

ข้อ	รายการอุปกรณ์	จำนวนในแพ็คเกจ (X = ไม่มี)				หมายเหตุ	รูปภาพ	ราคาปกติ
		A	B	C	D			
1	รถเข็นสิ่งผลิตภัณฑ์พิเศษ W205 H180 D80 -เคาน์เตอร์ -ป้ายร้าน -ตู้กล้วยเดี่ยว -ป้ายเมนูอาหาร -ไฟแต่งร้าน4 จุด	1	1	X*	X	*แพ็คเกจ C จะ ได้เป็นตัวฉากรูป รถเข็นครอบโต๊ะ ลวกกล้วยเดี่ยว ขนาดความ กว้าง 1.8ม มูลค่า 29,500 บ. แทน		60,000 บาท
2	หม้อกล้วยเดี่ยว 3 ช่อง 16 นิ้วไร้สาร ตะกั่ว	1	1	x	x			2,000 บาท
3	ตะกร้อลวก กล้วยเดี่ยว	2	1	x	x			2 ชิ้น 140 บาท 1 ชิ้น 70 บาท
4	กระบวยตักน้ำซूप 5 นิ้ว	2	1	X	X			2 ชิ้น 360 บาท 1 ชิ้น 180 บาท
5	โถใส่เครื่องปรุง	8	8	x	x			440 บาท



6	ช้อนตักเครื่องปรุง	6	6	X	x			150 บาท
7	พวงใส่เครื่องปรุงสแตนเลส - แก้วใส่เครื่องปรุง - ฝาใส่เครื่องปรุง - ช้อนเล็กใส่เครื่องปรุง	4	3	X	X			4 ชิ้น 640 บาท 3 ชิ้น 480 บาท
8	หม้อแชกสำหรับใส่ถั่วงอก (สแตนเลส 30 cm)	1	1	x	x			350 บาท
9	ถังน้ำสำหรับล้างเส้น (อลูมิเนียม)	1	1	x	x			240 บาท
10	ที่คีบอาหาร	2	1	X	X			2 ชิ้น 80 บาท 1 ชิ้น 40 บาท
11	ชามสีดำ 7 นิ้ว	120	60	X	X			120 ชิ้น 6,000 บาท 60 ชิ้น 3,000 บาท



12	ตะเกียบสีดำ	120	60	X	X			120 คู่ 1,100 บาท 60 คู่ 550 บาท
13ก	ช้อนสีดำ	120	X	X	X			3,600 บาท
13ข	ช้อนสแตนเลส	X	60	x	X			260 บาท
14	กรวยสำหรับใส่อาหาร	2	1	X	X			2 ชั้น 140 บาท 1 ชั้น 70 บาท
15	กล่องที่ใส่ตะเกียบ	4	3	x	X			4 ชั้น 500 บาท 3 ชั้น 375 บาท
16ก	ชุดโต๊ะเก้าอี้สแตนเลส (1ชุด ประกอบด้วยโต๊ะ 1 ตัวและเก้าอี้ 2 ตัว)	4	X	x	X			8,000



16ข	ชุดโต๊ะสังกะสีและเก้าอี้พลาสติก (1ชุดประกอบด้วยโต๊ะ 1 ตัวและเก้าอี้ 2 ตัว)	X	3	x	x			4,500
17	J-flag	1	1	1	x			1,200 บาท
18	หม้ออัดแรงดัน	1	X	X	X			2,500 บาท
19	เสื่อยัด	4	2	2	X			600 บาท 300 บาท
20	ผ้ากันเปื้อน	4	1	1	X			600 บาท 150 บาท
21	กล้วยเตี๋ยว (ชุด)	500	500	500	500			9,000 บาท
22	ร้านลูกชิ้นหมูดีเด่น พร้อมลูกชิ้น (ไม้) (ไม้ละ 4 ลูก)	1000	x	x	x	โต๊ะ, เตาย่าง, ตู้กระจก, ถาดใส่, ถัง, กล่องลูกชิ้น		11,990 บาท
แพ็คเกจ A ขาย 89,000 บาทจากราคาปกติ								109,630 บาท
แพ็คเกจ B ขาย 59,000 บาทจากราคาปกติ								83,355 บาท
แพ็คเกจ C ขาย 29,990 บาทจากราคาปกติ								40,150 บาท
แพ็คเกจ D (ต้องทำป้ายโฆษณาเองภายใต้การดูแลของบริษัทฯ) 9,000 บาท								9,000 บาท



18. วิธีการสั่งซื้อสินค้า

ก๊วยเตี๋ยวหมูแดงตั้งมีอายุประมาณ 1 อาทิตย์ เมื่ออยู่ในน้ำแข็ง เพื่อความสดใหม่ เราจัดส่งสินค้าให้ สัปดาห์ละ 1 ครั้ง อย่างต่ำครั้งละ 500 ชุด โดยหลังจากจัดส่งชุดแพนไซส์แล้ว เราจะแจ้งเบอร์ฝ่ายดูแลลูกค้า ของเรา เพื่อรับคำสั่งซื้อสินค้าเมื่อใกล้ถึงรอบวันส่ง หรือท่านสามารถติดต่อเจ้าหน้าที่ของเราเพื่อสั่งซื้อสินค้าได้ เช่นกัน (โทรศัพท์, sms, line)

19. วิธีการจัดส่งสินค้า

จัดส่งสินค้าหลังจากทำการโอนเงินเรียบร้อยแล้วเท่านั้น

- สำหรับลูกค้ากรุงเทพฯ** ส่งของล่วงหน้า 1 วัน ไม่เกินเวลา 10.00 น.จัดส่งสินค้าให้ฟรี จำนวนขั้นต่ำ 500 ชุด/สัปดาห์ ได้รับของในวันถัดไปหลังทำการโอนเงิน
- สำหรับลูกค้าปริมณฑล** ส่งของล่วงหน้า 1 วัน ไม่เกินเวลา 10.00 จัดส่งสินค้าให้ฟรี จำนวนขั้นต่ำ 500 ชุด/สัปดาห์ ได้รับของในวันถัดไปหลังทำการโอนเงิน หากอยู่ในพื้นที่ที่จัดส่งได้ หากอยู่นอกพื้นที่ จะใช้วิธีส่งแบบเดียวกันกับลูกค้าต่างจังหวัด
- สำหรับลูกค้าต่างจังหวัด** ส่งของล่วงหน้า 1 วัน ไม่เกินเวลา 10.00 จำนวนขั้นต่ำ 500 ชุด/สัปดาห์ ได้รับของภายใน 2 วันหลังทำการโอนเงิน จัดส่งสินค้าทางไปรษณีย์, รถทัวร์ รถตู้ หรือ บริษัทขนส่ง แล้วแต่ความสะดวกของลูกค้า ลูกค้าจะต้องเป็นคนดูแลค่าจัดส่งเองตามจริง ยกตัวอย่างเช่น หากจัดส่งที่หมอชิต ก๊วยเตี๋ยว 500 ชุด จะคิดค่าจัดส่งตามจริงอยู่ที่ 1000 บาท หากมีวิธีการใดที่ส่งได้ถูกกว่า เราก็จะคิดราคาที่ถูกกว่าให้ลูกค้าเช่นกัน เพราะเราคิดตามจริง

20. วิธีการจัดส่งรถเข็นและอุปกรณ์

หลังจากลูกค้าได้จ่ายค่าแพนไซส์แล้ว ทางเราจะดำเนินการจัดส่งสินค้าให้เร็วที่สุด

- สำหรับลูกค้ากรุงเทพฯ** จัดส่งให้ฟรี ไม่มีค่าใช้จ่าย
- สำหรับลูกค้าปริมณฑล** จัดส่งให้ฟรี ในพื้นที่ที่จัดส่งได้ หากนอกเหนือจากพื้นที่ คิดค่าใช้จ่ายตามจริง โดยแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับระยะทาง
- สำหรับลูกค้าต่างจังหวัด** ส่งให้ทางรถทัวร์ หรือบริษัทขนส่งเอกชน โดยคิดค่าใช้จ่ายตามจริง



21. สูตรก๋วยเตี๋ยวหมูแดงตั้งเครื่องและวิธีทำก๋วยเตี๋ยวหมูแดงตั้งเครื่อง

(สำหรับการขาย 100 ซาม)

ขั้นตอนการทำน้ำซุปล

ส่วนผสม

1. น้ำสะอาด 20 ลิตร (1แกลอนใหญ่)
2. หัวเชื้อ 1 ถุง
3. รากผักชี 10 ต้น
4. หัวไชเท้า 1 หัว
5. ขาตั้งหมู 0.5 กิโลกรัม
6. ไคร่งไก่ 0.5 กิโลกรัม

วิธีทำ

1. นำน้ำสะอาดและหัวเชื้อใส่ลงไปในหม้อก๋วยเตี๋ยว ตั้งไฟแรง
2. แล้วนำรากผักชีและหัวไชเท้าไปล้างให้สะอาด และนำหัวไชเท้า ปอกเปลือก และใช้มีดหั่นหัวไชเท้าออกเป็นชิ้นๆ แล้วนำรากผักชีและหัวไชเท้าที่เตรียมไว้ใส่ลงในน้ำซุปลที่กำลังต้ม
3. รอจนน้ำเดือด จากนั้นใส่ขาตั้งหมู และไคร่งไก่ลงไป พอน้ำซุปลเดือดให้หรี่ไฟลงพอประมาณ แล้วค่อยๆ ตักฟองทิ้ง เพื่อไม่ให้ น้ำซุปลขุ่น เคี่ยวต่อประมาณครึ่งชั่วโมง ก็สามารถขายได้แล้ว

ขั้นตอนการทำไข่ออนเซน

ส่วนผสม

1. น้ำสะอาด 3 ลิตร
2. แป้งมัน 2 ช้อนโต๊ะ
3. ไข่ไก่ 30 ฟอง



www.moodengdung.com

วิธีทำ

1. นำน้ำสะอาดใส่ในหม้ออัดแรงดัน ตั้งไฟแรงและรอจนน้ำเดือด
2. เมื่อน้ำเดือดแล้ว ใส่แป้งมันลงไป จากนั้นปิดแก๊ส คนน้ำกับแป้งให้เข้ากันเล็กน้อย แล้วนำปรอทลงไปวัดอุณหภูมิในน้ำให้ได้ 83 องศาเซลเซียส
3. เมื่อได้น้ำที่อุณหภูมิ 83 องศาเซลเซียสแล้ว นำไข่ไก่ลงไปแช่แล้วปิดฝาหม้อ ทิ้งไว้ 23 นาที แล้วตักไข่แช่ในน้ำเปล่าให้เร็วที่สุด

หมายเหตุ: น้ำสะอาด 3 ลิตร สามารถต้มไข่อ่อนเซนได้ 30 ฟอง

วิธีทำไก่เตี้ยวหมูแดงดีจัง

ส่วนผสม

1. เส้นเล็ก
2. เส้นปะหมี
3. น้ำสะอาด
4. กระเทียมเจียว
5. หมูหวาน
6. หมูสับ
7. หมูแดง
8. เครื่องปรุงรส
9. ถั่วลิสง
10. ตั้งฉ่าย
11. ต้นหอมผักชี
12. น้ำซุ๊ป
13. ไข่อ่อนเซน

วิธีทำการลวกเส้น



1. ลวกเส้นเล็กในน้ำเดือดจัดในหม้อลวกเส้นประมาณ 12-15 วินาที แต่ในขณะที่ลวกเส้นหากเส้นใกล้สุกได้ที่ ให้นำถั่วงอกลงไปลวกด้วย (หากเป็นเส้นบะหมี่ ให้นำเส้นไปล้างแป้งออกด้วยน้ำสะอาดก่อน แล้วค่อยนำเส้นมาลวกประมาณ 15-20 วินาที และหากเส้นใกล้สุกได้ที่ ให้นำถั่วงอกลงไปลวกด้วยเช่นกัน) จากนั้นนำเส้นและถั่วงอกที่ลวกแล้วใส่ลงในชาม แล้วนำกระเทียมเจียวคูกกับเส้นพอประมาณ เพื่อไม่ให้เส้นติดกัน จากนั้นใส่ หมูหวาน และหมูแดง ลงไปในชามแล้วพักไว้

วิธีการปรุงน้ำกล้วยเตี้ยว

1. ปรุงน้ำกล้วยเตี้ยวโดยการฉีกถุงเครื่องปรุงรสใส่ลงไปลงในชาม (พริก, น้ำตาล, น้ำส้มสายชู และน้ำปลา) ตามด้วยหมูสับ ถั่วงอกปั่น ตั้งช้อน และต้นหอมผักชี จากนั้นตักน้ำซุป $\frac{3}{4}$ ของกระบวยลงในชาม แล้วคนให้เข้ากัน แล้วเทน้ำปรุงกล้วยเตี้ยวใส่ลงในชามที่มีเส้น จากนั้นตอกไข่อ่อนลงในชาม 1 ฟอง เป็นอันเสร็จสิ้นพร้อมเสิร์ฟลูกค้า



22. สูตรการทำน้ำสมุนไพร 1. น้ำมะตูม

ส่วนผสม

1. มะตูมแห้ง 150 กรัม
2. น้ำสะอาด 6 ลิตร
3. น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม

วิธีทำ

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. น้ำโบทย

ส่วนผสม

1. โบทยสด 1 กิโลกรัม
2. น้ำสะอาด 6 ลิตร
3. น้ำตาลทราย 500 กรัม
4. เกลือ 1 ช้อนชา

วิธีทำ

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

4. น้ำเก็กฮวย

ส่วนผสม

1. ดอกเก็กฮวยแห้ง (ตราเสือหอม) 70 กรัม
2. น้ำสะอาด 6 ลิตร
3. น้ำตาลกรวด 750 กรัม

วิธีทำ

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



หมายเหตุ: การทำน้ำแก๊กฮวย ไม่ต้องนำดอกแก๊กฮวยไปล้างน้ำ

23. การเก็บรักษาวัตถุดิบ

1. ผักสด (ผักชี, ต้นหอม): ควรแช่ผักในช่องผักเพื่อคงความสดของผักไว้ได้นาน
2. เส้นเล็ก: ควรเก็บเส้นเล็กไว้ในอุณหภูมิห้อง หลีกเลี้ยงแสงแดด และอย่าวางซ้อนทับกัน
3. เส้นบะหมี่: ควรเก็บเส้นเล็กไว้ในอุณหภูมิห้อง หลีกเลี้ยงแสงแดด ไม่ควรมัดปากถุงแน่นจนเกินไป ควรให้อากาศถ่ายเทได้สะดวก และอย่าวางซ้อนทับกัน
4. ไคร่งไก่: ควรเก็บไว้ในช่องแช่แข็ง
5. ขาดั่ง: ควรเก็บไว้ในช่องแช่แข็ง
6. หมูหวาน (ปะเต็ง): ควรเก็บไว้ในช่องแช่แข็ง ก่อนจะนำมาใช้ประกอบอาหาร ควรนำปะเต็งออกมาวางให้น้ำแข็งละลาย ประมาณ ครึ่งชั่วโมง แล้วนำไปอุ่นด้วยไฟอ่อนๆ จนน้ำแข็งละลาย ประมาณ 5 นาที
7. หมูแดง: ควรเก็บไว้ในช่องแช่แข็ง ก่อนจะนำหมูแดงมาใส่ในซาม ให้นำหมูแดงลงไปอุ่นในหม้อน้ำซูป ก่อน จนหมูขึ้นฟู จึงนำมาพักไว้ในซาม
8. เครื่องปรุงรส: ควรเก็บไว้ในอุณหภูมิห้อง และห้ามโดนแสงแดด
9. ถั่วลิสงป่น: ควรเก็บไว้ในที่แห้ง
10. กระทียมเจียว: ควรเก็บไว้ในที่แห้ง
11. หัวเขื่อน้ำซูป: ควรเก็บไว้ในตู้เย็น ช่องปกติ
12. ไข่ไก่: ควรเก็บไว้ในที่หลีกเลี้ยงแสงแดด เพื่อป้องกันไข่เสียหาย



24. การเช็คสต็อกสินค้า

ในการสั่งซื้อวัตถุดิบจากทางแฟรนไชส์ซอร์ แฟรนไชส์ซอร์กำหนดให้แฟรนไชส์ซีสั่งซื้อวัตถุดิบขั้นต่ำเป็นจำนวน 500 ชุด/สัปดาห์ ซึ่งวัตถุดิบภายใน 500 ชุดนี้ ทางแฟรนไชส์ซีจะต้องมีการจัดสรรและนับสต็อกสินค้าทุกวัน เมื่อสินค้าคงเหลือในสต็อกประมาณ 200 ชุด แฟรนไชส์ซีจะต้องมีการสั่งซื้อสินค้าใหม่ทันที เพื่อป้องกันปัญหาสินค้าขาดมือ หากสินค้าขาดมือ จะทำให้เสียลูกค้าและขาดรายได้ที่ควรได้ ดังนั้นแฟรนไชส์ซีจะต้องมีการนับสต็อกทุกครั้งว่าสินค้าคงเหลือเท่าไร หรือจะบูรณาการในการสั่งซื้อสินค้า เช่น การสั่งทุกวันพฤหัสบดี เป็นต้น

ตัวอย่าง

วันที่	สินค้าคงเหลือ	จำนวนที่ขายได้
1	500 ชุด	100 ชุด
2	400 ชุด	100 ชุด
3	300 ชุด	100 ชุด
4	200 ชุด	100 ชุด
5	100 ชุด	100 ชุด

จากตารางข้างต้น ให้ตรวจนับสต็อกทุกวัน ว่ามีการขายสินค้าไปทั้งหมดเท่าไร และคงเหลือสินค้าเท่าไร หากสินค้าคงเหลือในสต็อก 200 ชุด แฟรนไชส์ซีจะต้องทำการสั่งซื้อสินค้าและชำระเงินทันที ก่อนเวลา 10.00 น. เพื่อแฟรนไชส์ซอร์จะได้จัดเตรียมวัตถุดิบที่สดใหม่ให้ท่านในวันถัดไป

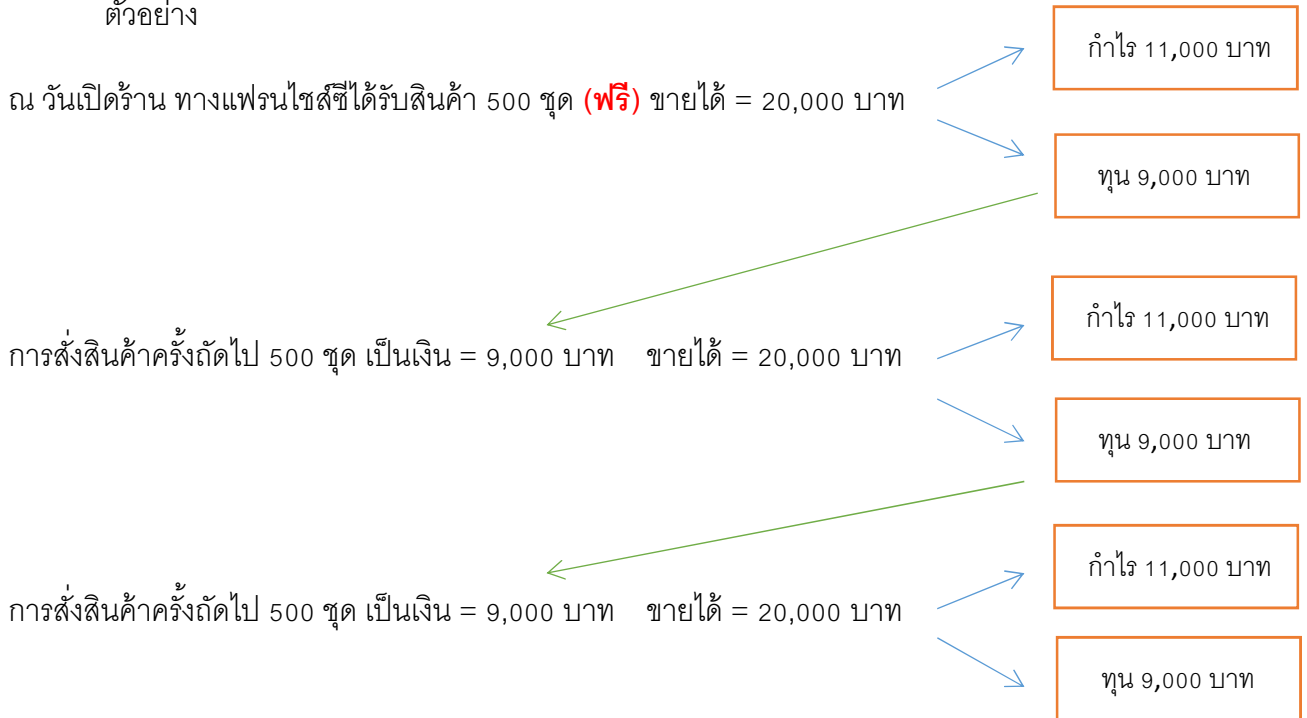
ประโยชน์ของการเช็คสต็อก จะช่วยตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้ทันท่วงที ทำให้เราไม่เสียโอกาสในการขาย และป้องกันวัตถุดิบขาดมือ



25. ผลตอบแทนที่คุ้มค่า

ข้อดีของแฟรนไชส์ก๊วยเตี๋ยวหมูแดงดี ในการเปิดร้านครั้งแรกทางแฟรนไชส์ชอร์จะให้วัตถุดิบแก่ทางแฟรนไชส์ เพื่อนำไปลงทุนฟรี 500 ชุด ซึ่งแฟรนไชส์จะได้ผลตอบแทนรวมเป็นเงินทั้งสิ้น 20,000 บาท (500 ชุด x 40 บาท) และเป็นผลดีกับทางแฟรนไชส์ที่ไม่ต้องไปหาเงินทุนมาซื้อของในครั้งต่อไป ซึ่งแฟรนไชส์สามารถนำเงินต้นทุนในส่วนนี้ไปเป็นเงินทุนในครั้งต่อไปได้เลย

ตัวอย่าง



จากตัวอย่าง แฟรนไชส์ที่ไม่ต้องนำเงินมาลงทุน เพียงแต่บริหารเงินทุนที่ทางแฟรนไชส์ชอร์ให้ฟรี 500 ชุด เท่านั้น!!!

หมายเหตุ:

1. กำไร 11,000 บาท ยังไม่รวมกำไรจากการขายไซออนเซน (ต้นทุนฟองละ 5 ขาย 10 บาท)
2. กำไร 11,000 บาท ยังไม่ได้หักค่าใช้จ่ายอื่นๆ (ค่าของสดที่แฟรนไชส์ต้องเตรียมเอง)
3. กำไร 11,000 บาทยังไม่รวมกำไรจากการขายลูกชิ้น (ต้นทุนไม้ละ 3 ขาย 5 บาท)



สิ่งของและอุปกรณ์ที่فرنไซส์ซีต้องเตรียม

เมื่อفرنไซส์ซีออกไปสอน فرنไซส์ซีต้องเตรียมอุปกรณ์ให้พร้อม ดังนี้

วัสดุและอุปกรณ์ในการทำก๋วยเตี๋ยว

- | | |
|----------------------------|------------|
| 1. ต้นหอม | 3 ซีด |
| 2. ผักชีไทย | 3 ซีด |
| 3. หัวไชเท้า | 1 กิโลกรัม |
| 4. โคร่งไก่ | 1 กิโลกรัม |
| 5. ขาตั้ง | 1 กิโลกรัม |
| 6. หมูสับ | 2 กิโลกรัม |
| 7. รสดีหมู | 1 ถูง |
| 8. ซีอิ้วขาว | 1 ขวด |
| 9. ถังแก๊สสำหรับต้มน้ำซุ๊ป | 1 ถัง |

วัสดุและอุปกรณ์ในการสอนต้มไข่อ่อนแข็ง

- | | |
|------------------|-------|
| 1. หม้ออัดแรงดัน | |
| 2. ไข่ไก่เบอร์ 3 | 2 แผง |
| 3. แป้งมัน | 1 ถูง |
| 4. น้ำสะอาด | 3 ถัง |

วัสดุและอุปกรณ์ในการสอนต้มน้ำสมุนไพร

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