

# เปิด เจ้าสัว

ข้อเสนอการลงทุนแฟรนไชส์

ฉบับแก้ไข 29/04/64

อร่อย.. ระดับภัตตาคาร





## มักถึงเปิดพะโล้ต้องมักถึงเรา...



“เปิดเจ้าสัว” ด้วยความมุ่งมั่นในรังสรรค์เมนูอร่อย ด้วยสูตรพะโล้ขนานแท้ ของจากเมืองจีน เข้มข้นตั้งแต่การคัดสรรเปิดด้วยเจริญพันธ์ มีคุณลักษณะสมบูรณ์ แข็งแรง ผ่านการเลี้ยงด้วยระบบโรงเรือนแบบปิด ที่สะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ

เลือกเปิดที่อยู่ในช่วงอายุที่เหมาะสม เพื่อนำมาผลิตเปิดพะโล้และเปิดย่างที่แสนอร่อย มีรสสัมผัสที่แน่นและนุ่มชุ่มฉ่ำ เนียนละเอียดยและมีไขมันน้อย พสมผสานเป็นความอร่อยอย่างลงตัว

จัดเสิร์ฟพร้อมกับซอสสูตรพิเศษที่เราได้คิดค้นและบรรจงปรุงเป็นอย่างดี ที่การ์นตี ความอร่อยระดับภัตตาคาร ด้วยสูตรลับเฉพาะจากต้นตำรับที่ไม่เหมือนใคร ในราคาที่ย่อมเยาว์



“อร่อย.. ระดับภัตตาคาร”

# คุณสมบัติผู้ร่วมธุรกิจ

1

สัญชาติไทย

สามารถทำนิติกรรมในประเทศไทยได้

2

มีความพร้อมด้านการลงทุน

และบุคลากร

3

มีความเข้าใจในระบบแฟรนไชส์

สามารถปฏิบัติตามเงื่อนไขและหลักเกณฑ์

มาตรฐานที่กำหนดไว้ได้อย่างเคร่งครัด

4

ผ่านการอบรมจากบริษัทฯ

ตามโปรแกรมและหัวข้อที่กำหนดไว้

5

มีใจรักในงานบริการ

มีความมุ่งมั่น ชยัน และอดทน



“สมัคร.. ระดับภัตตาคาร”



# ตัวอย่าง เมนูสี่ฤดูที่จเปิดเจ้าสี่

เปิดพะโล้



เปิดย่าง



ข้าวหน้าเปิด



ขนมจีบ/ซาลาเปา



กำไรขั้นต้น 35 %

“อร่อย.. ระดับภัตตาคาร”



# ตัวอย่าง เมนูสีชมพูที่เรากำลังเปิดตัว

**เปิดพะโล้**  
Pot Stewed Duck / 鍋燉鴨



ครึ่งตัว 130 | ตัวละ 260  
Half/半 | Full/每

**เปิดย่างเจ้าสัว**  
Roasted Duck / 烤鴨



ครึ่งตัว 199 | ตัวละ 380  
Half/半 | Full/每

**เปิดทอดเยอรมัน**  
German Fried Duck / 德國炸鴨

ครึ่งตัว **99.-**  
จากปกติ 150.-



 <p><b>ข้าวหน้าเปิดย่าง</b> Roasted Duck with Rice / 烤鴨飯</p> <p>จานละ 57 Per Dish/ 每道菜</p>	 <p><b>ข้าวหน้าเปิดพะโล้</b> Pot Stewed Duck with Rice / 米飯鴨</p> <p>จานละ 50 Per Dish/ 每道菜</p>
 <p><b>ข้าวไก่ย่างจักรพรรดิ</b> Chicken Steak in Black Pepper Sauce with Rice / 烤雞肉飯皇帝</p> <p>จานละ 55 Per Dish/ 每道菜</p>	 <p><b>ข้าวสเต็กไก่เผ็ด</b> Spicy Chicken Steak with Rice / 辣雞肉牛排配米飯</p> <p>จานละ 55 Per Dish/ 每道菜</p>

**เปิดซ่าเจ้าสัว**  
Dumplings, 點心/點心

 <p><b>ขนมจันตึง</b> Oss Chinese Dumpling / 蟹粉</p>	 <p><b>ขนมจันตึง</b> Spring Chinese Dumpling / 蝦餃</p>	 <p><b>ขนมจันตึง</b> Pot Chinese Dumpling / 燒賣</p>
 <p><b>ซาลาเปาหมูสับกุ้ง</b> Steamed stuff with shrimp &amp; pork bun / 豬腸粉</p>	 <p><b>ซาลาเปาหมูแดง</b> Steamed stuff with BBQ pork bun / 豬腸粉</p>	 <p><b>ซาลาเปาหมูคนลาว</b> Steamed stuff with egg pork bun / 豬腸粉</p>

กำไรขั้นต้น  
**35%**



“อร่อย.. ระดับภัตตาคาร”



# อุปกรณ์ที่บริษัทให้ยืม



## ■ อุปกรณ์ในการย่างเปิด

- 1.เตาย่าง
- 2.ตู้ฟิ้งเปิด



“อร่อย.. ระดับภัตตาคาร”



# ตัวอย่าง สาขาธุรกิจเปิดเจ้าสัว



เปิดเจ้าสัว สาขา ห้างแมคโคร สาทร กทม.



“อร่อย.. ระดับภัตตาคาร”



# ตัวอย่าง สาขาธุรกิจเปิดเจ้าสัว



เปิดเจ้าสัว สาขา ศูนย์การค้า ฟอรัม รัชดา กทม.



“อร่อย.. ระดับภัตตาคาร”



# ตัวอย่าง สาขาธุรกิจเปิดเจ้าสัว



เปิดเจ้าสัว สาขา ดาวกะนอง กทม.



“อร่อย.. ระดับภัตตาคาร”



# รูปแบบร้าน



- **ซุ้มขายมาตรฐาน**
- ขนาด 3x3 ตร.ม.
- ค่าก่อสร้าง 187,000 บาท



- **ร้านกลาสเฮ้าส์**
- ขนาด 6x3 ตร.ม.
- ค่าก่อสร้าง 385,000 บาท



- **ร้านขนาดกลาง**
- ขนาด 40-50 ตร.ม.
- ค่าก่อสร้าง 200,000-400,000 บาท



“อร่อย.. ระดับภัตตาคาร”



# เงินลงทุน



ค่าแรกเข้า	5,000	บาท
อุปกรณ์ที่ซื้อจากบริษัทฯ	47,000	บาท
สินค้าบิลแรก	21,000	บาท
วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ผู้ประกอบการทำเอง	2,000	บาท
ค่าฝึกอบรม	500	บาท

■ **รวมเงินลงทุน 75,500 บาท**

(\*) .งบการลงทุนในส่วนงานโครงสร้าง ค่าใช้จ่าย ในการออกแบบและก่อสร้างร้านแปรรูปตามขนาดและพื้นที่ โดยทางบริษัทฯจะมีทีมงานเป็นผู้ประเมินและเสนอราคาโดยตรงให้แก่ผู้ประกอบการ



“ธุรกิจ.. ระดับภัตตาคาร”





ภาคกลาง : คุณจิระพงศ์ ดำรงบุญ โทร. 087-804-3978  
ภาคเหนือตอนบน : คุณนรินทร์ สุนิลหงษ์ โทร. 088-252-5815  
ภาคเหนือตอนล่าง : คุณวิศรุษ ญาณปรีชาชาญ โทร. 088-268-3271  
ภาคอีสาน : คุณธนุกิจ มณเฑียร โทร. 086-421-8478  
ภาคใต้ : คุณสุรัตน์ ฐานะกาญจน์ โทร. 064-928-9991

---

Call Center.02-800-800