

ขอเชิญผู้ประกอบการกิจการร้านอาหารบรมหลักสูตร



# Smart Restaurant

หลักสูตร 8 วัน

# Business Camp

วันที่ 15, 16, 22, 23, 31 พ.ค. 5, 6 และ 12 มิ.ย. 2562

ณ ศูนย์ฝึกอบรมพัฒนาธุรกิจการค้า ชั้น 6 กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์



ดูงานนวัตกรรมด้านอาหารและพบกับทูตพาณิชย์  
ในงานแสดงสินค้าอาหารอันดับ 1 ในเอเชีย THAIFEX 2019

## คุณสมบัติ

- เป็นธุรกิจร้านอาหารที่เปิดดำเนินการมาแล้วไม่น้อยกว่า 6 เดือน
- เป็นเจ้าของกิจการ/ทายาท หรือ ผู้จัดการ
- สามารถเข้ารับการอบรมได้ตลอดหลักสูตร

## หลักฐานการสมัคร

- สำเนาทะเบียนนิติบุคคล/ทะเบียนพาณิชย์
  - ภาพหน้าร้านและภายในร้านอาหาร
- โดยตั้งชื่อ File ภาพ เป็นชื่อกิจการ

ส่งหลักฐานมาที่ E-mail : [bizservicedbd@gmail.com](mailto:bizservicedbd@gmail.com)

สมัคร Online.. ได้ที่

หรือ <http://bit.ly/2Wg2wE0>



## หัวข้อวิชา



- ปรับมุมมองร้านอาหารยุค 4.0
- Branding เพื่อเพิ่มมูลค่าธุรกิจ
- เข้าใจ Business Model
- เข้าใจตัวเลขธุรกิจร้านอาหารด้านบัญชี
- ตลาดและโอกาสเปิดร้านอาหารในต่างประเทศ
- เทคนิคการบริหารจัดการจากร้านอาหารระดับโลก

## ด่วน!!!

รับสมัครตั้งแต่วันนี้ - 25 เม.ย.62

รับจำนวนจำกัด เพียง 100 ท่านเท่านั้น

หากเต็ม...ปิดรับสมัครทันที

ขอสงวนสิทธิ์...กิจการละไม่เกิน 2 ท่าน

...ไม่รับ Walk in...

รายชื่อผู้ผ่านการพิจารณาได้เข้าอบรม

## ประกาศ

ในวันอังคารที่ 7 พฤษภาคม 2562 ทาง E-mail ที่ท่านได้แจ้งไว้



สอบถามข้อมูลได้ที่ ส่วนส่งเสริมธุรกิจบริการ กองธุรกิจบริการ โทร 02-5475954

กำหนดการ

การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “Smart Restaurant Business Camp”

วันที่ 15, 16, 22, 23, 31 พฤษภาคม, 5, 6 และ 12 มิถุนายน 2562

ณ ศูนย์ฝึกอบรมพัฒนารัฐกิจการค้า ชั้น 6 กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

วันที่	เวลา	หัวข้อการอบรม	วิทยากร
พ.15 พ.ค. 62	09.00 – 12.00 น.	ปรับมุมมองร้านอาหารยุค 4.0	ดร. อีรศานต์ สหัสสพาศน์ กรรมการผู้จัดการ JM Cuisine
	13.00 - 16.00 น.	แบรนด์ดีดิ่งเพื่อเพิ่มมูลค่าธุรกิจร้านอาหาร	นายธนพงศ์ วงศ์ชินศรี เจ้าของร้านอาหาร Penguin Eat Shabu
พ.16 พ.ค. 62	09.00 – 12.00 น.	เข้าใจ Business model	นายธนพงศ์ วงศ์ชินศรี เจ้าของร้านอาหาร Penguin Eat Shabu
	13.00 – 16.00 น.	การปรับใช้เทคโนโลยีในธุรกิจร้านอาหาร	นายชวิน ศุภวงศ์ Co-founder บริษัทลีฟวิงโมบายจำกัด
พ. 22 พ.ค. 62	09.00 – 16.00 น.	เข้าใจตัวเลขธุรกิจร้านอาหารด้านการเงินการบัญชี และ Workshop	นายเศรษฐพงศ์ ผดุงพิสุทธ์ กรรมการผู้จัดการ Gnosis Advisory Co.,Ltd.
พ.23 พ.ค. 62	09.00 – 12.00 น.	การจัดการทรัพยากรบุคคล	นายพีรพัฒน์ กองทอง ที่ปรึกษาด้านการจัดการ ทรัพยากรบุคคล
	13.00 – 16.00 น.	กฎระเบียบและกฎหมายแรงงาน	นายพีรพัฒน์ กองทอง ที่ปรึกษาด้านการจัดการ ทรัพยากรบุคคล
ศ. 31 พ.ค. 62	09.00 - 12.00 น. งาน ThaiFex อิมแพ็ค เมืองทองธานี	ตลาดและโอกาสการเปิดร้านอาหารในต่างประเทศ	นางสาวณัฐยา สุจินดา ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมการค้า สินค้าเกษตรและอุตสาหกรรม กรมส่งเสริมการค้าระหว่าง ประเทศ
	13.00 - 16.00 น. งาน ThaiFex อิมแพ็ค เมืองทองธานี	การสร้างเครือข่ายธุรกิจกับผู้ส่งออกอาหาร	Success Case ผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในการส่งออกอาหารไทย

วันที่	เวลา	หัวข้อการอบรม	วิทยากร
พ.5 มิ.ย. 62	09.00 – 16.00 น.	การตลาดออนไลน์สำหรับ ร้านอาหารเรียนรู้เครื่องมือ เฟสบุค และ Workshop	นายธัญญ์นิธิ อภิชัยโชติรัตน์ Co-founder บริษัทSmall world Co.Ltd.
พ.6 มิ.ย. 62	09.00 – 12.00 น.	การจัดการต้นทุนร้านอาหาร (Cost Control)	นายพรชัย นิตย์เมธาวงศ์ เพจเพื่อนแท้ร้านอาหาร
	13.00 – 16.00 น.	Lean Management กลยุทธ์ลดความสูญเสียของ ร้านอาหาร	นายธนพงศ์ วงศ์ชินศรี เจ้าของร้านอาหาร Penguin Eat Shabu
พ.12 มิ.ย. 62	09.00 – 12.00 น.	เทคนิคการบริหารจัดการ จากร้านอาหารระดับโลก	นายธามม์ ประวัตติตรี Managing Director Wow Thai Food Co.,Ltd.
	13.00 – 16.00 น.	การจัดทำคู่มือการจัดการ (Standard Operating Procedure: SOP)	นายธามม์ ประวัตติตรี Managing Director Wow Thai Food Co., Ltd.

หมายเหตุ : - พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม ระหว่างเวลา 10.30 – 10.45 น. และ 14.30 – 14.45 น.  
- พักรับประทานอาหารกลางวัน ระหว่างเวลา 12.00 - 13.00 น.

ทั้งนี้ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม