



กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ ร่วมกับ แม็คโคร
พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารรายย่อย

SMART RESTAURANT PLUS ^{รุ่นที่} 3

หลักสูตรการบริหารจัดการร้านอาหาร New Chapter



วันที่ 26 ก.ค. 2565 เวลา 9.00 - 16.00 น.



เรียนออนไลน์ผ่านระบบ Zoom

การวางแผนบัญชีภาษีอย่างง่ายสำหรับ
ธุรกิจร้านอาหาร



คุณอัสมา แวนี:
เจ้าของเพจ
บัญชีอย่างง่ายเพื่อเจ้าของกิจการ



คุณรัชณวินิ อภิชัยโชติรัตน์
CEO
บริษัทสมอลล์แอสต์ พอร์ทิสต์ จำกัด

การตลาดออนไลน์บน Facebook 2022



วันที่ 27 ก.ค. 2565 เวลา 9.00 -17.00 น.



อาคารราพัฒนาการ แม็คโครสำนักงานใหญ่

การคิดและควบคุมต้นทุนอาหาร
ขบกำไร-ขาดทุน



คุณปฎิฐิณี ปลอดทอง
ผู้จัดการอาวุโส
แม็คโครโฮเทลท่าอ่าว



คุณปัทมา ประภาพินธศักดิ์
ผู้เชี่ยวชาญอาหารไทยและตะวันตก
แม็คโครโฮเทลท่าอ่าว

เทรนด์ธุรกิจอาหารและสาริตเมบูเพื่อเพิ่มมูลค่า

เสวนา การบริหารจัดการและควบคุมต้นทุน
อาหารและการจัดการความพึงพอใจของ
ลูกค้าในยุคสินค้าราคาสูง



คุณพรชัย นิตย์เมธราชค์
Co-founder เพจเพื่อนผู้ประกอบการ
และกับริษัทร้านอาหาร



คุณเกษมสันต์ สัตยารักษ์
ผู้จัดการทั่วไป
Copper Buffet

ฟรี ไม่มีค่าใช้จ่าย
สมัครด่วน! รับจำนวนจำกัด

วันประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าร่วมสัมมนา
วันที่ 21 ก.ค. 65
ที่ www.dbd.go.th หัวข้ออบรม/สัมมนา
และ Facebook : แม็คโครโฮเทลท่าอ่าว



คุณสมบัติผู้เข้าสัมมนา

- ✓ เป็นธุรกิจร้านอาหารเท่านั้น
- ✓ สามารถเข้าร่วมสัมมนาได้ตลอดหลักสูตร
ทั้งออนไลน์ (zoom) และที่แม็คโครสำนักงานใหญ่
- ✓ มีผลการจัดวัคซันอย่างน้อย 3 เข็ม และแสดงผล ATK
ล่วงหน้า 24 ชม. ก่อนเข้าสัมมนาที่แม็คโครสำนักงานใหญ่



กำหนดการ
หลักสูตร Smart Restaurant Plus 3, New Chapter
วันที่ 26 - 27 กรกฎาคม 2565
ณ กรมพัฒนาธุรกิจการค้า และ อาคารธราพัฒนาการ แม่โครสำนักงานใหญ่ ห้อง MCC

วันที่	เวลา	หัวข้อการสัมมนา	วิทยากร
อ. 26 ก.ค.65 (ZOOM)	09.00 - 09.15 น.	ประธานกล่าวเปิดงาน	นายทศพล ทังสุบุตร อธิบดีกรมพัฒนาธุรกิจการค้า
	09.15 - 12.00 น.	การวางแผนบัญชีภาษีอย่างง่าย สำหรับธุรกิจร้านอาหาร (Tax Planning)	คุณอัสม่า แวโน๊ะ เจ้าของเพจบัญชีอย่างง่ายเพื่อเจ้าของกิจการ
	13.00 - 16.00 น.	การตลาดออนไลน์บน Facebook 2022	คุณธัญญ์นิธิ อภิชัยโชติรัตน์ CEO บริษัท สมอลเวิลด์ ฟอรั คัดส์ จำกัด
พ. 27 ก.ค.65 อาคารธรา พัฒนาการ แม่โคร สำนักงานใหญ่ ห้อง MCC	09.00 - 11.00 น.	การคิดและการควบคุมต้นทุนอาหาร และงบกำไร-ขาดทุน	คุณพรชัย นิตย์เมธาวงศ์ Co-Founder เพจเพื่อนแท้ร้านอาหาร
	11.00 - 11.30 น.	เทรนด์ธุรกิจอาหารในประเทศไทย	คุณณัฐฐิณี ปลอดทอง ผู้จัดการอาวุโส แม่โครโฮเร้าอคาเดมี
	11.30 - 12.30 น.	การใช้วัตถุดิบและสาธิตเมนูเพื่อเพิ่ม มูลค่าให้ได้กำไรและเกิดประโยชน์ สูงสุด	คุณปัญจมา ประภาพันธ์ศักดิ์ ผู้เชี่ยวชาญอาหารไทยและตะวันตก แม่โครโฮเร้าอคาเดมี
	13.30 - 16.30 น.	เสวนาการบริหารจัดการและควบคุม ต้นทุนอาหารและการจัดการความ พึงพอใจของลูกค้าในยุคสินค้าราคาสูง	คุณพรชัย นิตย์เมธาวงศ์ Co-Founder เพจเพื่อนแท้ร้านอาหาร คุณเกษมสันต์ สัตยารักษ์ ผู้จัดการทั่วไป Copper Buffet

หมายเหตุ : - พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม ระหว่างเวลา 10.30 - 10.45 น. และ 14.30 - 14.45 น.
- พักรับประทานอาหารกลางวัน ระหว่างเวลา 12.30 - 13.30 น.