

GASTROMIND

Elevate Yourself from

RESTAURANT OWNER *to* VISIONARY ENTREPRENEUR

ลดจุดอ่อน เสริมจุดแข็ง:
ยกระดับ**เจ้าของร้านอาหาร** สู่ผู้บริหารธุรกิจ F&B

5-Day Classes, 1 Site Visit

10:00 AM – 06:00 PM : Intensive Theory&Workshop

06:00 PM – 09:00 PM : Insider's Insights (Sharing Session)

29 May – 3 July



สมัครเรียนเลย!



@gastromind หรือสอบถามเพิ่มเติมได้ที่



082-1680913

WHAT YOU'LL GAIN

สิ่งที่คุณจะได้รับ

1

Transform your Vision into Strategic Plan and Execution

เจาะลึกวิธีวางกลยุทธ์ กำหนดทิศทาง และเป้าหมายที่ชัดเจน เรียนรู้วิธีวิเคราะห์ ตลาดคู่แข่ง และโอกาสทางธุรกิจ พร้อม ออกแบบระบบเพื่อวางแผนการเติบโต ที่ยั่งยืนสำหรับธุรกิจของคุณโดยเฉพาะ

2

Optimize your Restaurant Operations to Maximize Profits

ลดต้นทุน เพิ่มกำไร ด้วยแนวทางบริหารจัดการที่เป็นระบบ พร้อมปรับปรุง Process การทำงานให้มีประสิทธิภาพสูงสุด เปลี่ยนร้านอาหารให้กลายเป็นธุรกิจที่ยั่งยืนได้อย่างมั่นคงและทำกำไรอย่างยั่งยืน

3

Unlock Financial Insights to Fuel Profitability and Secure Expansion

บริหารงบการเงินได้อย่างมืออาชีพด้วย วิธีการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ การวางแผนทางการเงินแบบบริษัทมหาชน พร้อมกลยุทธ์ การบริหารกระแสเงินสดและแหล่งเงินทุน สำหรับธุรกิจในอนาคต

4

Gain Legal Know-How and Create Company Culture to Sustain Success

รู้เทคนิคบริหารคนเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ จัดระบบเพื่อลดปัญหาการลาออก เข้าใจกฎหมายแรงงานเพื่อลดความเสี่ยง พร้อมวางระบบ HR ที่ทำให้ทีมทำงานราบรื่น และเติบโตไปกับธุรกิจ

5

Maximize Profit and Hit Customer's Mind by Crafting Marketing Plan and Branding

สร้างแบรนด์ให้โดดเด่นและเป็นที่จดจำ สร้าง Brand Love ให้ลูกค้ารักแบรนด์ พร้อมเรียนรู้วิธีใช้ AI ช่วยลดต้นทุนและเร่งการเติบโตอย่างมีประสิทธิภาพ

6

Gain Exclusive Insights from Industry Leaders

ทุกวันหลังเลิกเรียนจะมี Insider Insights : Experience Sharing Session จาก Speakers ระดับ Masters & Experts รวมถึง Exclusive Onsite Tour เปิดมุมมองเบื้องหลังของธุรกิจร้านอาหารที่ประสบความสำเร็จและเรียนรู้จากคนทำงานจริง!

A DAY OF MASTERY

1 วันทำอะไรบ้าง?

SCHEDULED TIME	SESSION
09:00 - 10:00	EXCLUSIVE 1-ON-1 CONSULTING จองเวลาปรึกษาแบบส่วนตัวกับผู้เชี่ยวชาญได้ทุกสัปดาห์
10:00 - 12:00	INTENSIVE THEORY IMMERSION เรียนทฤษฎีแบบอัดแน่น
12:00 - 13:00	LUNCH BREAK
13:00 - 15:00	INTENSIVE THEORY IMMERSION เรียนทฤษฎีแบบอัดแน่น
15:00 - 15:15	AFTERNOON BREAK
15:15 - 17:00	WORKSHOP
17:00 - 18:00	GROUP ACTIVITY
18:00 - 21:00	DINE & SHINE: SUCCESS STORIES UNFOLD เรื่องราวความสำเร็จระหว่างมือค้ำสุดพิเศษ กับ CULINARY MASTERMIND EXCLUSIVE TALK

OUR INSTRUCTORS



คุณธาม ประวัติดรี
Course Director

Master of Strategic Growth
& Restaurant Management



คุณต่าย พรชัย
Course Director

Expert in Restaurant Systems
& Profit Optimization



คุณอมสิน นิษา
Course Director

Master of Restaurant Entrepreneurship
& Scalable Growth



คุณบุ๋ม บุนยญาบุช

Master of Branding, Marketing
& Customer Engagement



คุณปิย ปรีวรรณ

Master of People Leadership
& Business Law



อาจารย์พัฒน์ พัฒนพล

Master of Financial Mastery
& Business Expansion



คุณอัน ปกฤษ

Master of AI-Driven Marketing
& Business Innovation

Insider's Insights from *Top-Tier* Speakers



COURSE DIRECTOR



คุณรามม์ ประวัติศิริ

Managing Director,
Wow Thai Food B.V. Amsterdam Netherlands
ผู้บริหารแบรนด์ร้านอาหาร pad thai ที่มีสาขาในยุโรป
กว่า 10 สาขา และร้านปลาร้าดอง

ประสบการณ์ทำงาน

- ผู้อำนวยการฝ่ายธุรกิจต่างประเทศ Minor Food International Business Director, Minor Group Singapore
- ผู้บริหาร บริษัท ยัม เรสเทอรองส์ อินเตอร์เนชั่นแนล ประเทศไทย ดูแลธุรกิจเคเอฟซีในเอเชีย เช่น กัมพูชา เวียดนาม บรูไน ฟิลิปปินส์ และสิงคโปร์
- กรรมการบริษัท ผู้อำนวยการและผู้จัดการทั่วไป บริษัท บลูเอเลเฟ่นจำกัด มหาชน และดำรงตำแหน่งในประเทศต่างๆ เช่น สหราชอาณาจักรอังกฤษ ประเทศมอลต้า ประเทศรัสเซีย ประเทศสหรัฐอเมริกาเม็กซิโก
- ผู้จัดการฝ่ายธุรกิจอาหารครัวการบินบริษัท LSG Sky Chefs ประเทศเมียร์มาร์ (หนึ่งในครัวการบินในเครือธุรกิจของ LSG ที่มีการให้บริการด้านครัวการบินอยู่ทั่วโลก)
- ผู้เขียนหนังสือ Restaurant Management สูตรสำเร็จเปิดร้านอาหารอย่างเป็นระบบ

Restaurant Strategy Process

เรียนรู้กระบวนการวางกลยุทธ์ร้านอาหาร ตั้งแต่วิสัยทัศน์ การตั้งเป้าหมาย พร้อมแนวทางวางระบบให้ธุรกิจเติบโตอย่างเป็นระบบ

Understanding the Competitive Landscape

สำรวจและทำความเข้าใจสภาพแวดล้อมการแข่งขัน วิเคราะห์คู่แข่ง กลุ่มลูกค้า และเทรนด์อุตสาหกรรม เพื่อสร้างความแตกต่าง (Differentiation) และวางตำแหน่ง (Positioning) ร้านให้โดดเด่น

Internal & External Analysis

เข้าใจปัจจัยภายในและภายนอกที่ส่งผลต่อธุรกิจ วิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และความเสี่ยง (SWOT Analysis) เพื่อนำไปใช้ปรับกลยุทธ์ให้เหมาะสมกับตลาด

Strategic Frameworks & Tools

Workshop ปฏิบัติจริง! สร้างกลยุทธ์เฉพาะสำหรับร้านของคุณ ตั้งแต่วิสัยทัศน์ การตั้งเป้าหมายทางธุรกิจไปจนถึงการวางแผนการเติบโตที่ยั่งยืน

29
MAY

Strategic Business Mastery – Vision, Execution & Impact

วิสัยทัศน์ กลยุทธ์ และการลงมือทำเพื่อผลลัพธ์ที่ยั่งยืน

INSTRUCTOR



อาจารย์พัฒนพล บรรทัดจันทร์

CEO บริษัท บิสิเนส โค้ช แอนด์ คอนซัลติ้ง จำกัด

ประสบการณ์ทำงาน

ที่ปรึกษาฝ่ายกลยุทธ์ธุรกิจแฟรนไชส์และการตลาดธุรกิจแฟรนไชส์ (Franchise Strategic and Franchise Marketing Consultant) ในธุรกิจ Food&Beverages ขึ้นนามากมาย อาทิเช่น

- ร้านกาแฟ Amazon
- Office Mate บริษัท ซีโอแอล จำกัด (มหาชน)
- บริษัท ปตท. บริหารธุรกิจค้าปลีก จำกัด
- Coffee World บริษัท จีเอฟเอ คอร์ปอเรชั่น (ไทยแลนด์) จำกัด
- PunThai Coffee บริษัท กาแฟพันธุ์ไทย จำกัด
- Ochaya บริษัท โอชายะ กรุ๊ป จำกัด
- HOBs บริษัท ฮอบส์ อินเตอร์เนชั่นแนล โฮลดิ้ง จำกัด
- Sushi Hana บริษัท มิสเตอร์ ซูชิ จำกัด
- Bake a Wish บริษัท เบคอะวิช จำกัด
- โกอ่าง ข้าวมันไก่ประตูน้ำ บริษัท หยุฮวดเซี่ยง จำกัด ฯลฯ

Financial Management & Investment

- การบริหารการเงินและการลงทุน: จัดการเงินทุนอย่างมีประสิทธิภาพ ลดความเสี่ยงทางการเงิน
- การจัดทำงบการเงินและการอ่านงบการเงิน
- การบริหารกระแสเงินสด เงินทุนหมุนเวียน ต้นทุน
- วางแผนการเงิน คำนวณเงินลงทุน ระยะคืนทุน

Strategic Business Expansion

- การขยายธุรกิจอย่างมั่นคง: วางแผนการเติบโตของร้านอาหารอย่างเป็นระบบ
- ประเมินความพร้อม วางแผนขยายสาขา: วิเคราะห์ศักยภาพและโอกาสในการขยายธุรกิจ
- หลักการพัฒนาระบบแฟรนไชส์เบื้องต้น

Scalable Systems & Multi-Unit Operations

- สร้างระบบมาตรฐานรองรับการขยายตัว: วางระบบ SOP และมาตรฐานร้านให้พร้อมขยายสาขา
- หลักการบริหารระบบสาขา: จัดการหลายสาขาอย่างมีประสิทธิภาพ ลดข้อผิดพลาด เพิ่มผลกำไร

05
JUNE

Financial Power & Scalable growth : The Art of Finance & Expansion

พลังของศาสตร์การเงินและขยายธุรกิจอย่างชาญฉลาด

COURSE DIRECTOR



คุณพรชัย นิตยเมธวงศ์

CO-FOUNDER : เพจเพื่อนแท้อร้านอาหาร

เพจที่เคียงข้างผู้ประกอบการร้านอาหารอย่างเ้าอกเ้าใจ มาเกือบ 10 ปี

ประสบการณ์ทำงาน

- ผู้บริหารธุรกิจ Food&Beverages ชื่นนำในด้านการบริหารจัดการกระบวนการ เช่น Bearhouse, Kingkong Yakniku, Shibuya Shabu และ Zaab Eli
- ที่ปรึกษาด้านธุรกิจ Business Consultant ให้กับแบรนด์ James Boulangerie, นายอ้วนเย็นตาโฟ, Pasta Ama และร้านอื่นๆ อีกมากมาย
- Partner ร้านหมึกมันไก่ จ้าวมันไก่ที่เป็น Talk of the Town แห่งยุคนี้

Operation Optimization

- SOP ในส่วน Front & Back Of House พร้อม Template
- WI (Work Instructions) การกำหนดขั้นตอนการทำงานแบบ Step by Step
- Checklists เปิดร้าน, ระหว่างการขาย, ปิดร้าน
- Complaint Management System การจัดการข้อพิพาทอย่างถูกต้อง

Inventory & Cost Management

- Inventory Management พร้อมรับ Template พร้อมใช้งาน 99% (การนับ Stock สินค้า, การประมาณการสั่งสินค้า, ระบบการสั่งสินค้าแบบไม่ต้องสั่งทุกวัน, การทำ COG บน P&L ที่ถูกต้อง, การบันทึกยอด Waste, การอ่าน Report ป้องกันการโกง)
- Recipe Cost การสร้างระบบการคำนวณต้นทุนอาหารต่อจาน

People & Performance Systems

- Training System การสร้างระบบการฝึกอบรมทั้งพนักงานเก่าและพนักงานเข้าใหม่
- Report & Meeting การกำหนดรายงานและการประชุมงาน อย่างมีประสิทธิภาพสำหรับการบริหารธุรกิจร้านอาหาร
- Audit การสร้างระบบการตรวจสอบทั้ง Internal และ External
- KPI การกำหนดตัวชี้วัดการทำงานของแต่ละตำแหน่งงานให้เหมาะสม

12
JUNE

Restaurant Ops Mastery – Lean, Systematic and Profitable

ปรับระบบร้านให้ไร้รอยร้าว คมต้นทุน เพิ่มกำไร พร้อมเติบโตสู่ธุรกิจร้านอาหาร

INSTRUCTOR

คุณปริวรรตน์ อรุณทยานันท์

CEO: บริษัท ริชมอนด์ กรุ๊ป 89 จำกัด

Founder เพลจและเว็บไซต์ Moodata แนะนำเกี่ยวกับข้อกฎหมาย และการวางระบบบุคคล

ประสบการณ์ทำงาน

ผู้ให้คำปรึกษาด้านการวางระบบบุคคลและบัญชีกว่า 100 บริษัท เชี่ยวชาญด้านกฎหมายแรงงานในมุมมองของผู้ประกอบการเป็น พิเศษ อาทิเช่น

- บริษัท ลอตเตอร์รี่พลัส จำกัด
- บริษัท ดีแอลพี (ไทยแลนด์) จำกัด
- บริษัท วิงค์ไวท์พามาเซีย จำกัด
- บริษัท นิวกฤษัน โซเลนซ์ แลบบอราทอรี จำกัด
- บริษัท ก้องกัทร เจริญ ฟู้ดส์ จำกัด
- ร้านเมียงดง, เชียงใหม่
- The Alner Premium Brand
- THE GYM CO ฯลฯ



Labor Law & Compliance

- กฎหมายแรงงานสำหรับร้านอาหาร
- สัญญาจ้างและข้อบังคับการทำงาน
- สิทธิและหน้าที่ของนายจ้าง-ลูกจ้าง
- การคำนวณค่าจ้างและค่าล่วงเวลา
- สถิติการตามกฎหมาย
- ประกันสังคมและกองทุนเงินทดแทน

Employee Development & Retention

- การฝึกอบรมและพัฒนา
- ระบบประเมินผลการทำงาน
- การสร้างแรงจูงใจและรักษาพนักงาน

HR Structure & Workforce Management

- การบริหารทรัพยากรบุคคล
- โครงสร้างองค์กรร้านอาหาร
- การสรรหาและคัดเลือกพนักงาน

WORK SHOP :

- เขียนสัญญาจ้างและข้อบังคับ
- ออกแบบระบบการจ่ายค่าตอบแทน

19
JUNE

People & Labor Law Mastery: Managing People, Compliance & Growth

บริหารคนเป็น เชี่ยวชาญกฎหมาย สร้างองค์กรให้แกร่ง

INSTRUCTOR

คุณบุณย์ญานุช บุญบำรุงทรัพย์

Founder of PEETI PR PURPOSE RELATIONS

ประสบการณ์ทำงาน

- Chief Possible Marketing Office, Bar B Q Plaza
- 7 Year in Advertising Industry (Leo Burnett, McCann, Y&R)
- Marketing Advisor (Punthai coffee) ฯลฯ



Part 1: The Psychology Behind Restaurant Brand Loyalty

- Brand กับ Marketing คืออะไร ต่างกันอย่างไร
- องค์ประกอบของ Brand
- Match Customer Journey with 6P
- ทำไมต้องสร้าง Brand Love
- Customer Journey ในปัจจุบัน
- Sensory Branding 10 ข้อสำคัญในการสร้าง Brand Love



คุณนิชา จารุกิตต์ธนา

- CEO บริษัท ฟู้ด ฮับ ไทยแลนด์
- CMO Till's it done (Digital and Software solution)
- Co-Founder Propfit.asia (Real Estate Agent All-in-one Solutions)

Marketing Budget Allocation & Optimization

- การจัดสรรงบประมาณการตลาดอย่างมีประสิทธิภาพ
- การแบ่งงบระหว่างแพลตฟอร์ม
- Location-based Budgeting
- Hyperlocal Advertising

Marketing Strategy for Multi-Branch Restaurants

- กลยุทธ์การตลาดในภาพรวมสำหรับร้านหลายสาขา

Brand Management & Communication

- การกำหนด Brand Guidelines
- การสร้างระบบการสื่อสารทางการตลาดระหว่างสาขา

Best Practices & Case Studies

26
JUNE

Digital Branding & Marketing Mastery: Build, Engage & Grow

กลยุทธ์แบรนด์และการตลาดดิจิทัล: สร้างตัวตน สร้างสัมพันธ์เพื่อการเติบโต

INSTRUCTOR



คุณปณ จําริญพานิช

Founder & CEO AEIOU Solution Co.,Ltd

- Co-Director หลักสูตร VAIP by SPU
- Marketing & AI Consultant
- Co-Founder BKK Beauty Club Clinic
- อาจารย์พิเศษ หลักสูตรด้าน Digital Marketing ม.ศรีปทุม และ ม.หอการค้าไทย
- นักเขียนบทความการตลาดด้าน Performance Marketing EverydayMarketing.co
- วิทยากรด้าน Digital Marketing และ Performance Marketing ให้กับบริษัทองค์กรชั้นนำ (BJC, Big c , Burgerking , Samsung Ichitan , Tofusan , Dr.Pong) และอื่นๆ
- Academy Course Director หลักสูตร Real Marketing Manager
- Chief Marketing Officer แบนด์ Absolute Plant ภายใต้บริษัท Global food
- Recommended LINE Certified Coach ที่ได้รับรองจาก LINE Thailand

Part 2: The Smart Restaurateur's AI Toolkit

AI-POWERED MARKETING FOR RESTAURANTS

- การสร้างคอนเทนต์ด้วย AI ที่ดึงดูดลูกค้าใหม่และรักษาลูกค้าเก่า
- ระบบโฆษณาอัจฉริยะที่ใช้ AI เพื่อการเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายแบบแม่นยำ
- การใช้ AI วิเคราะห์เทรนด์และพฤติกรรมผู้บริโภคเพื่อปรับกลยุทธ์การตลาด
- การตั้งราคาแบบไดนามิกด้วย AI เพื่อเพิ่มกำไรสูงสุด

FINANCIAL INTELLIGENCE WITH AI

- การใช้ AI วิเคราะห์ต้นทุนและกำไรแบบเรียลไทม์
- ระบบ AI ตรวจสอบการทุจริตและความผิดปกติทางการเงิน
- การวางแผนงบประมาณและการคาดการณ์ทางการเงินด้วย AI

AI IMPLEMENTATION ROADMAP FOR RESTAURANTS

- วิธีประเมินความพร้อมของร้านอาหารในการนำ AI มาใช้
- ขั้นตอนการเลือกและนำเทคโนโลยี AI มาใช้อย่างมีประสิทธิภาพ
- การฝึกอบรมพนักงานเพื่อทำงานร่วมกับระบบ AI

26
JUNE

Digital Branding & Marketing Mastery: Build, Engage & Grow

กลยุทธ์แบรนด์และการตลาดดิจิทัล: สร้างตัวตน สร้างสัมพันธ์เพื่อการเติบโต

PERFECT FOR WHO?

หลักสูตรนี้เหมาะกับใคร?



คอร์สนี้เหมาะสำหรับเจ้าของร้านอาหารที่ต้องการพาธุรกิจไปอีกระดับ โดยเฉพาะ

เจ้าของร้านอาหาร
ที่ต้องการ ขยายสาขา
แต่ยังไม่แน่ใจว่าควรเริ่ม
จากจุดไหน

ผู้ที่ประสบปัญหา
ต้นทุนบานปลาย
กำไรน้อย และต้องการเพิ่ม
ประสิทธิภาพการบริหาร

ผู้ที่มีร้านอยู่แล้ว
แต่ต้องการปรับปรุงระบบ
ให้เป็นมืออาชีพและ
ทำกำไรได้มากขึ้น

เจ้าของร้านที่กำลังเผชิญ
ปัญหาการบริหารพนักงาน
กฎหมายแรงงาน หรือการ
จัดทีมให้มีประสิทธิภาพ

ผู้ที่ต้องการใช้
Digital Marketing และ AI
ในการสร้างแบรนด์และ
เพิ่มยอดขาย

ผู้ที่ทำธุรกิจอื่น ๆ ที่มีลูกค้า
ในสายงานร้านอาหาร

เปลี่ยนร้านอาหารของคุณให้เป็น ธุรกิจที่เติบโตและทำกำไรได้จริง
ด้วยคอร์สที่รวมทุกมิติสำคัญ ตั้งแต่วิสัยทัศน์ กลยุทธ์ การเงิน การบริหาร กฎหมาย
ไปจนถึงการตลาดดิจิทัลและ AI
เรียนรู้จากผู้เชี่ยวชาญ พร้อมแนวทางปฏิบัติที่นำไปใช้ได้ทันที!

GASTROMIND

Schedule & Program Information

WEEK	SESSION	DATE
1	Strategy & Execution	29 May
2	Finance & Expansion	5 June
3	Operations & Profitability	12 June
4	People & Legal	19 June
5	Branding & Marketing with Smart AI Know-how	26 June
6	Exclusive Onsite Tour	3 July

5

- Lecture&Workshop Sessions
- Insider’s Insights (Experience Sharing Sessions)

1

- Onsite Tour

Every Thursday 29 May – 3 July 2025 (10.00 – 21.00) Location: Gaysorn Urban Resort

Early-Bird

69,000
THB

(Limited only 20 Seats)

Duo Pass

65,900
THB

per Person

Normal Price 79,000 THB



Contact Us



@gastromind



082-1680913

Elevate Yourself from

RESTAURANT OWNER *to*
VISIONARY ENTREPRENEUR

GASTRO**MIND**