

GASTROMIND

Elevate Yourself from

RESTAURANT OWNER *to* VISIONARY ENTREPRENEUR

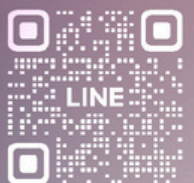
ลดจุดอ่อน เสริมจุดแข็ง:

ยกระดับ**เจ้าของร้านอาหาร** ผู้บริหารธุรกิจ F&B



15 Jan - 26 Feb
(No Class on 19 Feb)

10:00 AM - 05:00 PM : Intensive Theory&Workshop
05:00 PM - 07:00 PM : Insider's Insights (Sharing Session)
07:00 PM Onwards : Group Activity & Dinner



Register for classes



@ gastromind



08 2168 0913

WHAT YOU'LL GAIN

สิ่งที่คุณจะได้รับ

1

Transform your Vision into Strategic Plan and Execution

เจาะลึกวิธีวางกลยุทธ์ กำหนดทิศทาง และเป้าหมายที่ชัดเจน เรียนรู้วิธีวิเคราะห์ ตลาดคู่แข่ง และโอกาสทางธุรกิจ พร้อมออกแบบระบบเพื่อวางแผนการเติบโตที่ยั่งยืนสำหรับธุรกิจของคุณโดยเฉพาะ

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

บริหารงบการเงินได้อย่างมืออาชีพด้วยวิธีการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ การวางแผนทางการเงินแบบบริษัทมหาชน พร้อมกลยุทธ์การบริหารกระแสเงินสดและแหล่งเงินทุนสำหรับธุรกิจในอนาคต

4

Gain Legal Know-How and Create Company Culture

รู้เทคนิคบริหารคนเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ จัดระบบเพื่อลดปัญหาการลาออก เข้าใจกฎหมายแรงงานเพื่อลดความเสี่ยง พร้อมวางระบบ HR ที่ทำให้ทีมทำงานราบรื่น และเติบโตไปกับธุรกิจ

5

Maximize Profit and Hit Customer's Mind by creating Brand Love & Realistic Marketing

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 เรียนทฤษฎีแบบเข้มข้น
12:00 – 13:00	LUNCH BREAK
13:00 – 15:00	INTENSIVE THEORY IMMERSION เรียนทฤษฎีแบบเข้มข้น
15:00 – 17:00	WORKSHOP
17:00 – 19:00	SHARING SESSION FROM OUR TOP-TIER SPEAKERS
19:00 onwards	GROUP ACTIVITY & DINNER

OUR INSTRUCTORS



คุณธามม์ ประวัติศิริ
Course Director

Master of Strategic Growth
& Restaurant Management



คุณต่าย พรชัย
Course Director

Expert in Restaurant Systems
& Profit Optimization



คุณจอมสิน นิชา
Course Director

Master of Restaurant Entrepreneurship
& Scalable Growth



คุณปิยะ ปวีวรรณ

Master of People Leadership
& Business Law



อาจารย์พัฒน์ พัฒนพล

Master of Financial Mastery
& Business Expansion



คุณแอม ศรัณย์

Master of Strategic Marketing Solution
& Tiktok Growth



คุณหนู นัฐวุฒิ
CEO of OOKBEE



คุณชาร์ป ชนวีร์
CEO of The Food Selection Group



คุณจี๊ด ปัทมาวลัย
Chief Executive Advisor
S&P Syndicate PCL.



COURSE DIRECTOR

คุณรามม์ ประวัติตรี

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



ประสบการณ์ทำงาน

- ผู้อำนวยการฝ่ายธุรกิจต่างประเทศ Minor Food International Business Director, Minor Group Singapore
- ผู้บริหาร บริษัท ยิม เสดเตอร์องส์ อินเตอร์เนชั่นแนล ประเทศไทย ดูแลธุรกิจเคเอฟซีในเอเชีย เช่น กัมพูชา เวียดนาม บรูไน ฟิลิปปินส์ และสิงคโปร์
- กรรมการบริษัท ผู้อำนวยการและผู้จัดการทั่วไป บริษัท บลูเอเลเฟ่นจำกัด มหาชน และดำรงตำแหน่งในประเทศต่างๆ เช่น สหราชอาณาจักรอังกฤษ ประเทศมอลต้า ประเทศรัสเซีย ประเทศสหรัฐอเมริกาบราซิล
- 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

15
JAN

Strategic Business Mastery – Vision, Execution & Impact

วิสัยทัศน์ กลยุทธ์ และการลงมือทำเพื่อผลลัพธ์ที่ยั่งยืน

COURSE DIRECTOR

คุณพรชัย นิตยเมธวงศ์

CO-FOUNDER : เพจเพื่อนแก็งร้านอาหาร

เพจที่เคียงข้างผู้ประกอบการร้านอาหารอย่างเข้าอกเข้าใจ
มาเกือบ 10 ปี



ประสบการณ์ทำงาน

- ผู้บริหารธุรกิจ Food&Beverages ชำนาญในด้านการบริหารจัดการกระบวนการ เช่น Bearhouse, Kingkong Yakiniku, Shibuya Shabu และ Zaab Eli
- ที่ปรึกษาด้านธุรกิจ Business Consultant ให้กับแบรนด์ James Boulangerie, นายอ้วนเย็นตาโฟ, Pasta Ama และร้านอื่นๆ อีกมากมาย
- Partner ร้านหมึกมันไก่ ข้าวมันไก่ที่เป็น 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

22
JAN

Restaurant Ops Mastery – Lean, Systematic and Profitable

ปรับระบบร้านให้ไร้รอยรั่ว คมต้นทุน เพิ่มกำไร พร้อมเติบโตสู่ธุรกิจร้านอาหาร

INSTRUCTOR



อาจารย์พัฒนพล บรรทัดจันทร์

CEO บริษัท บิสิเนส โค้ช แอนด์ คอนซัลติ้ง จำกัด

ประสบการณ์ทำงาน

ที่ปรึกษาฝ่ายกลยุทธ์ธุรกิจแฟรนไชส์และการตลาดธุรกิจแฟรนไชส์ (Franchise Strategic and Franchise Marketing Consultant) ในธุรกิจ Food&Beverages ชื่อนำมากมาย 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 โอชาเยะ กรุ๊ป จำกัด
- HOBs บริษัท ฮอบส์ อินเตอร์เนชั่นแนล โฮลดิ้ง จำกัด
- Sushi Hana บริษัท มิสเตอร์ ซูชิ จำกัด
- Bake a Wish บริษัท เบคอะวิช จำกัด
- โกอ่าง ข้าวมันไก่ประตูน้ำ บริษัท หยุฮวดเซียง จำกัด ฯลฯ

Financial Management & Investment

- การบริหารการเงินและการลงทุน: จัดการเงินทุนอย่างมีประสิทธิภาพ ลดความเสี่ยงทางการเงิน
- การจัดตั้งงบการเงินและการอ่านงบการเงิน
- 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

29
JAN

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

พลังของศาสตร์การเงินและขยายธุรกิจอย่างชาญฉลาด

INSTRUCTOR

คุณปริวรรตน์ อรุโณทยานันท์

CEO: บริษัท ริชมอนด์ กรุ๊ป 89 จำกัด

Founder เพจและเว็บไซต์ Moodata แนะนำเกี่ยวกับข้อกฎหมาย และการวางระบบบุคคล

ประสบการณ์ทำงาน

ผู้ให้คำปรึกษาด้านการวางระบบบุคคลและบัญชีกว่า 100 บริษัท เชี่ยวชาญด้านกฎหมายแรงงานในมุมมองของผู้ประกอบการเป็น พิเศษ อาทิเช่น

- บริษัท ลอตเตอรี่พลัส จำกัด
- บริษัท ดีเอฟ (ไทยแลนด์) จำกัด
- บริษัท วิงค์ไวท์พามาเซีย จำกัด
- บริษัท นิวทรีชั่น โซนซ์ แลบบอราทอรี จำกัด
- บริษัท ก้องกักร เจริญ ฟู้ดส์ จำกัด
- ร้านเมียงดง, เชียงใหม่
- The Alner Premium Brand
- THE GYM CO ฯลฯ



Labor Law & Compliance

- กฎหมายแรงงานสำหรับร้านอาหาร
- สัญญาจ้างและข้อบังคับการทำงาน
- สิทธิและหน้าที่ของนายจ้าง-ลูกจ้าง
- การคำนวณค่าจ้างและค่าล่วงเวลา
- สวัสดิการตามกฎหมาย
- ประกันสังคมและกองทุนเงินทดแทน

Employee Development & Retention

- การฝึกอบรมและพัฒนา
- ระบบประเมินผลการทำงาน
- การสร้างแรงจูงใจและรักษานักงาน

HR Structure & Workforce Management

- การบริหารทรัพยากรบุคคล
- โครงสร้างองค์กรร้านอาหาร
- การสรรหาและคัดเลือกพนักงาน

WORK SHOP :

- เขียนสัญญาจ้างและข้อบังคับ
- ออกแบบระบบการจ่ายค่าตอบแทน

5
FEB

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

บริหารคนเป็น เชี่ยวชาญกฎหมาย สร้างองค์กรให้แกร่ง

INSTRUCTOR

คุณศรัณย์ แบ่งกุลสลจิต

CEO and Founder บริษัท Uppercuz Creative

ประสบการณ์ทำงาน

- ประสบการณ์ 10 ปีด้านการตลาดออนไลน์แบบครบวงจร : Marketing Solution, Media Advertising, Website Creative Content, Event
- Organizing, Video Production และ Branding Consultant
- มีประสบการณ์การทำงานในทุกอุตสาหกรรม ให้กับบริษัทชั้นนำระดับประเทศ และสร้างยอดขายมากกว่าหลักพันล้านบาท



Going Viral: TikTok for Restaurants เจาะลึกกลยุทธ์ บันจ้านให้ไวรัลบน TikTok

- เข้าใจหลักการทำงานของ TikTok แบบเจาะลึก
- คิดและวางแผนทำ Tiktok Content
- การทำ Live Streaming บน TikTok
- เข้าใจระบบ TikTok Shop และ Affiliate
- หลักการถ่ายทำคลิปที่ตีพร้อม Case Study
- Workshop ลงมือทำคอนเทนต์และวางแผน
- สร้างตัวตน โดยใช้หลักการที่นำไปใช้ได้จริง



คุณนิชา จารุกิตตธนา

- CEO บริษัท พู้ด อี 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

12
FEB

Digital Branding & Marketing Mastery: Build, Engage & Grow

กลยุทธ์แบรนด์และการตลาดดิจิทัล: สร้างตัวตน สร้างสัมพันธ์เพื่อการเติบโต

GASTROMIND

Schedule & Program Information

WEEK	SESSION	DATE
1	Strategy & Execution	15 Jan
2	Operations & Profitability	22 Jan
3	Finance & Expansion	29 Jan
4	People & Legal	5 Feb
5	Marketing	12 Feb
6	Exclusive Onsite Tour	26 Feb

5

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

1

- Onsite Tour

Every Thursday 15 Jan - 26 Feb 2026 (10.00 - 19.00)

Location: Gaysorn Urban Resort

Early-Bird**69,900**
THB

(Limited only 20 Seats)

Duo Pass**59,950**
THB

per Person

Normal Price ~~79,900~~ THB

**Contact Us****@gastromind****082-1680913**

OUR ALUMNI



คุณเกียรติ์ เอกพล
โกอ้าง ข้าวมันไก่ประตูน้ำ



คุณจำ น้ำทิพย์
Canteen19



คุณปึก วรณี
เรือนหยกสุโขทัยโบราณ



คุณแพรว ภัคพร
iODE



คุณเจมส์ ธีรณย์
กะเลใจ



คุณเต็ล วรพรรณ
Alice cafe



คุณไธตม์ วัชรพงศ์
เสวย



คุณเต๋า สุรัตน์
ซังซังหมาล่า



คุณเพลง กวิตา
Mitt Restaurant & Space (มิต)

OUR ALUMNI



คุณแพรว อาภัสสร
Actress



คุณเฟิร์ส เอกพงศ์
ทนายเดี่ยวเรือลำพาย



คุณแอน มินา
ครัวเมืองเว้ ลาว-ญวน



คุณพงษ์ สมพงษ์
ครัวเมืองเว้ ลาว-ญวน



คุณตั้ม ธนวัต
ระนองโอชา



คุณหนึ่ง พฤษ
SUPER POS



คุณจิกกี้ วัฒนคานางค์
SJK Restaurant Group Co., Ltd



คุณกวาง ลักษิกา
SJK Restaurant Group Co., Ltd



คุณอาห่วย ศาสตราวุธ
ทองทะเลเผา

OUR ALUMNI



คุณน้อง กุซงค์
Bigcountry Experience Co.,Ltd.



คุณแม็กก้า ณัฐพงษ์
Pla Cafe



คุณแฟนต้า เบญญาภา
Pla Cafe



คุณสี่ ชาวรินทร์
ตำ20



คุณน้ำหอม อัจฉริยา
MATCHO Project



คุณโอ พรทวิ
Okamoo



คุณเทียน ธนกรพัฒน์
Black and White Nature's Edge



คุณป้อม ไพโรจน์
Black and White Nature's Edge



คุณแห่ม่ม ชนัญทิพย์
เมืองสนุ่ย สปาร์ตส์

OUR ALUMNI



คุณจิตต์ จิตติมา
Day 1



คุณฟร็องซ์ ชัยทัศน์
Sea Sand Sun Restaurant & Bar



คุณพิมพ์ วรรณรัตน์
ชาบูนางใน ระยอง



คุณเนย กุลประภัสสร
ร้านมะละกอ



คุณแจ๊ค ชิตกณ
เส้น ก๋วยเตี๋ยวเรือ



คุณบีม พรหมนันท์
BAAB Design



คุณเบนซ์ วิชญาดา
เอมอันดา



คุณกร วงศกร
โกปี๊ฮับ



คุณน็อต นที
FoodHub Thailand

Elevate Yourself from

RESTAURANT OWNER *to*
VISIONARY ENTREPRENEUR

GASTRO **MIND**