



魚の  
賑わい

Nigirivai  
sushi

# Brand Story

บริษัท นิกิวาอี กรุ๊ป จำกัด เริ่มจดทะเบียนในปี 2561 เพื่อดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับแฟรนไชส์ร้านอาหารญี่ปุ่นครบวงจร ซึ่งดำเนินการโดยหุ้นส่วน 2 คนได้แก่ นายสุทธิพร ตั้งสกุลสันติ และ นายวรินทร์ แดงใหญ่

บริษัท นิกิวาอี กรุ๊ป จำกัด เริ่มต้นจากการเปิดสาขาแรก ที่อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี ในเดือนเมษายน 2561 เพื่อมุ่งหวังประกอบธุรกิจอาหารญี่ปุ่นให้ประสบความสำเร็จ และเป็น ร้านอาหารญี่ปุ่นอันดับ 1 ของอำเภอ ศรีราชา ออกแบบแนวทางการบริหาร เพื่อมุ่งหวังการทำแฟรนไชส์ร้านอาหารญี่ปุ่น ที่สมบูรณ์แบบที่สุดที่เคยมี ผ่านการบริการงานของสาขาที่ศรีราชา

ซึ่งหลังจากเปิดทำการมาได้ 2 ปี ทางบริษัท นิกิวาอี กรุ๊ป จำกัด ได้มีสาขาแฟรนไชส์รวม แล้วกว่า 9 สาขา ได้แก่

1. ศรีราชา ชลบุรี
2. นอร์ธปาร์ค เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ
3. อ.เมือง จ.ปทุมธานี
4. อ.บางใหญ่ จ.นนทบุรี
5. อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี
6. Porto Go จ.สมุทรสงคราม
7. อ.เมือง จ.พิษณุโลก
8. อ.เมือง จ.ขอนแก่น
9. อ.เมือง จ.ลำพูน

ในทุกสาขา นักลงทุนที่มีความเชื่อมั่นในระบบบริหารร้านของทาง บริษัท นิกิวาอี กรุ๊ป จำกัด ทั้งหมดได้ผ่านการดูงานในสาขาที่เปิดมาแล้วทั้งสิ้น ซึ่งหลังจากเปิดให้บริการสาขาแฟรนไชส์ไปแล้วนั้นได้รับผลตอบแทนอันดีเพราะทาง บริษัท นิกิวาอี กรุ๊ป จำกัด ได้ทำการเลือกทำเลให้กับทางสาขาต่างๆ ด้วยการใช้กลยุทธ์หลายอย่างมาประกอบกัน อาทิเช่น จำนวนประชากรรายได้ประชากรต่อหัว , การมองเห็นสถานประกอบการ เป็นต้น โดยวัดผลจากยอดขายและข้อเสนอแนะต่างๆจากผู้มาใช้บริการ

ด้วยปัจจุบันมีร้านอาหารญี่ปุ่นให้บริการใน เมืองไทยมากกว่า 2,000 แห่ง (เฉพาะร้านที่ลงทะเบียนบริษัท) เรียกได้ว่า มากเป็นอันดับ 5 ของโลกรองจาก สหรัฐอเมริกา จีน เกาหลีใต้ ไต้หวัน และยังมีแนวโน้มที่จะโตอย่างต่อเนื่องได้ถึงปีละ 10-15% ปัจจัยที่สนับสนุนให้ตลาดมีขนาดโตเพราะพื้นฐานของผู้บริโภคที่มั่นใจใน ความเป็นอาหารเพื่อสุขภาพยิ่งกระแสนี้แรงเท่าไร้อาหารญี่ปุ่นก็ยิ่งขายดีมากขึ้น และยิ่งมีการแข่งขันกันมากก็ทำให้ราคาถูกลงจนสามารถเข้าถึงกลุ่มคนได้ดีกว่าในอดีต ยิ่งกว่านั้นรัฐบาลญี่ปุ่นเองยังสนับสนุนเรื่องนี้เต็มที่ด้วยการช่วยเหลือในด้านการลดภาษีวัตถุดิบต่างๆทำให้ธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่นและแฟรนไชส์ต่างๆมีกำไรได้มากขึ้น

ซึ่งนับว่าธุรกิจอาหารญี่ปุ่นได้รับความนิยมมากที่สุดเป็นจำนวนอาหารต่างประเทศ ซึ่งสามารถสังเกตได้จากศูนย์การค้าและร้านอาหารต่างๆก็จะมีอาหารญี่ปุ่นแทรกอยู่ในเมนูด้วยแทบทุกที่ จากข้อมูลร้านอาหารญี่ปุ่นในปัจจุบันร้านอาหารญี่ปุ่นที่อยู่ในห้างสรรพสินค้ามีไม่ต่ำกว่า 5 ร้าน ต่อ 1 ห้างสรรพสินค้า โดยเฉพาะในกรุงเทพฯ เชียงใหม่ และชลบุรี ส่งลูกค้ากลุ่มเป้าหมายคือ กลุ่มลูกค้าคนไทยที่ชื่นชอบรสชาติของอาหารญี่ปุ่นรวมถึงชาวญี่ปุ่นที่อยู่ในประเทศไทยกว่า 60,000 คน (ข้อมูลจากศูนย์วิจัยกิจการธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่นปี 2550 : มูลค่า 6,000 ล้านบาท ขยายตัว 10-15%) และจากคนญี่ปุ่นที่เข้ามาทำงานในประเทศไทยเพิ่มมากขึ้นอีกทั้งร้านอาหารญี่ปุ่นในไทยมีแนวโน้มที่จะมีร้านอาหารเฉพาะทางเพิ่มมากขึ้น อาทิ ร้านซูชิ ร้านเทมปุระ ร้านเนื้อย่าง เป็นต้น โดยร้านซูชิปัจจุบันแม้ขนาดตลาดไม่ใหญ่มากเมื่อเทียบกับตลาดอื่นๆ แต่เป็นประเภทอาหารที่มีการยอมรับสูงมากจากคนไทยโดยเฉพาะกลุ่มชนชั้นกลางขึ้นไป นอกจากนี้โอกาสในการเติบโตของธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่นยังมีอยู่ทั้งในลักษณะร้านพรีเมียมซึ่งจะเน้นอาหารญี่ปุ่นต้นตำรับ ซึ่งจากข้อมูลดังกล่าว ทำให้ บริษัท นิกิวาอี กรุ๊ป จำกัด ได้เล็งเห็นความเติบโตของตลาดร้านอาหารญี่ปุ่นภายในประเทศ โดดเด่นที่ราคาไม่แพง แต่คุณภาพการให้บริการไม่ต่างจากร้านระดับพรีเมียมทั่วไป ซึ่งในขณะนี้การแข่งขันในตลาดอาหารญี่ปุ่นมีสูงมาก โดยเฉพาะในเขตกรุงเทพมหานครและหัวเมืองใหญ่ภาคต่างๆ ทาง นิกิวาอี กรุ๊ป จำกัด จึงปรับกลยุทธ์การเปิดสาขา โดยเน้นไปที่จังหวัดที่ยังไม่มีร้านอาหารญี่ปุ่นเปิดอยู่ อาทิเช่น จังหวัดสุพรรณบุรี ที่เปิดเป็นสาขาที่ 6 ไป มีผลตอบแทนที่ดีมาก เนื่องจากเป็นตลาดใหม่ เป็นผู้บุกเบิกในตลาด และยังมีอีกหลายจังหวัดในประเทศไทยที่เป็นโอกาสเติบโตของตลาดอาหารญี่ปุ่น ซึ่งเป็นช่องทางในการทำธุรกิจความเสี่ยงต่ำและผลตอบแทนที่ดีที่น่าสนใจลงทุนเป็นอย่างมาก

# บริหารงานโดย



## สุทธิพร ตั้งสกุลสันติ

CEO&Founder Nigiwai Group  
เจ้าของรางวัล

THAILAND LEADER AWARDS  
สุดยอดผู้นำนักบริหารแห่งปี  
สาขา ผู้นำนักบริหารดีเด่น

รางวัลนักธุรกิจดีเด่นแบบแห่งปี  
THE BEST CEO เฟรนไชส์ร้านอาหาร



## วรินทร์ แดงใหญ่

CBO & Co-Founder Nigiwai Group  
และที่ปรึกษาร้านอาหารญี่ปุ่น  
7 แบนด์ 16 สาขา





# CONTENT

05	7P
11	STP
15	5 Force Model
16	SWOT
17	MENU
18	ประมาณการยอดขายต่อกลุ่มประชากรในพื้นที่
19	Franchise
31	Kitchen Station

# 7P

- Product** สินค้า หรือบริการ โดยพิจารณาจาก การตอบสนองความต้องการของลูกค้า
- Price** ความเหมาะสมของราคา กับคุณค่าที่ลูกค้าจะได้รับ เมื่อเปรียบเทียบกับคู่แข่งอื่น ๆ
- Place** สถานที่จัดจำหน่าย หรือช่องทางในการจัดจำหน่าย ซึ่งจะพิจารณาจากความสะดวกและปริมาณของลูกค้า
- Promotion** การส่งเสริมการขาย ที่จะทำให้เกิดแรงจูงใจในการซื้อสินค้า
- People** ความรู้ความสามารถ และความน่าเชื่อถือของบุคลากร
- Physical Evidence** สิ่งที่ปรากฏต่อสายตาลูกค้า เช่น สี รูปร่าง แพคเกจจิ้ง บรรยากาศภายในร้าน เป็นต้น
- Process** กระบวนการในการจัดการด้านการบริการ ที่จะทำให้ลูกค้าเกิดความประทับใจ และเกิดความภักดีในตัวสินค้า





# PRODUCT

- เลือกจากความนิยมส่วนใหญ่
- อาหารเมนูฟิวชั่นเน้นรสชาติความชอบและรสนิยมของคนไทยเป็นหลัก
- ตกแต่งหน้าตาอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าของสินค้า



F001 SALMON SUSHI  
ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอน  
29.-

F002 SALMON ABURI SUSHI  
ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอนย่าง  
35.-



F004 SALMON TORO SUSHI  
ข้าวปั้นหน้าท้องแซลมอน  
35.-



F005 SALMON ABURI TORO SUSHI  
ข้าวปั้นหน้าท้องแซลมอนย่าง  
39.-



F007 SHIME SABA SUSHI  
ข้าวปั้นหน้าซามะคอง  
19.-



F008 SHIME SABA ABURI SUSHI  
ข้าวปั้นหน้าปลาซามะคองย่าง  
24.-



F010 TAKO SUSHI  
ข้าวปั้นหน้าทวดปลาหมึกยักษ์  
29.-



F011 ENGAWA SUSHI  
ข้าวปั้นหน้าครีบลูกเต๋า  
59.-



F013 KANI SALAD SUSHI  
ข้าวปั้นหน้าสลัดปูอัด  
19.-



F014 EBI SUSHI  
ข้าวปั้นหน้ากุ้ง  
24.-

# PRICE

ตั้งราคาเหมาะสมกับคุณภาพอาหารและบริการที่ได้รับ ทำให้คู่แข่งเข้ามาแย่งตลาดได้ยาก  
ตั้งราคาอาหารที่เป็นดัชนีชี้วัดความถูกต้องของร้านอาหาร ญี่ปุ่น เช่น Salmon Sashimi หรือ Sushi บางหน้า ให้เป็นราคาระดับเดียวกับในตลาด

FACTOR	WEIGHT	SITE SCORES		WEIGHTED SCORE	
		A	B	A	B
ค่าเช่า	30	5	3	150	90
กลุ่มลูกค้า	20	4	4	80	80
ที่จอดรถ	20	4	2	80	40
การมองเห็น	10	1	4	10	40
สภาพพื้นที่	10	4	4	40	40
การเข้าถึงของลูกค้า	10	3	4	30	40
รวม	100			390	310



# PLACE

FACTOR WEIGHT SITE / SCORES / WEIGHTED / SCORE

- ใช้ระบบการให้คะแนนตามหมวดต่างๆ เพื่อได้ระดับความเหมาะสมของการเลือกที่ตั้งร้านเป็น Level การออกแบบอย่างปราณีตโดยอินทีเรียดีไซน์เนอร์มืออาชีพที่ถนัดการออกแบบร้านอาหารญี่ปุ่นโดยเฉพาะ



**Nigiwai Delivery**

Nigiwai อาหารญี่ปุ่นสุดพรีเมียม  
พร้อมส่งความอร่อยถึงบ้านคุณ

สั่งเลย!!  
**088 903 6071**

**Congrat GRAD!** ยินดีบัณฑิตใหม่  
โซวบัณฑิตศึกษา มข. **รับส่วนลด 15%\***  
วันที่ - 31 ธ.ค. 63

\*ส่วนลดนี้ไม่สามารถใช้ร่วมกับโปรโมชั่นอื่นที่มีได้  
ไม่รวมเครื่องดื่มและของหวาน

# PROMOTION

ส่งเสริมการขาย 3 เดือนแรก เฉพาะเปิดร้าน Promotion  
ประจำปี ตามเดือนต่างๆจากส่วนกลาง ส่งเสริมการขายตาม  
เทศกาลพิเศษต่างๆ

**NEW! เมนูใหม่**

- Hotate Boom 249 ลดเหลือ 169 บาท
- Cyu don 249 ลดเหลือ 149 บาท
- Roll Yehini 249 ลดเหลือ 199 บาท
- Yakisoba omu ไข่ 129 ลดเหลือ 129 บาท
- Yakisoba omu หมู 129 ลดเหลือ 139 บาท
- Yakisoba omu ไข่ 249 ลดเหลือ 169 บาท

**Salmon**

สายพันธุ์นอร์เวย์แท้

- ✓ เนื้อแน่น
- ✓ อ่อนนุ่ม
- ✓ ชุ่มฉ่ำ
- ✓ สดใหม่ทุกวัน

เพื่อรังสรรค์ทุกเมนูแสนอร่อย  
พร้อมเสิร์ฟให้กับคุณ

พิเศษจาก 2,500 บาท  
เหลือแค่ 1,390 บาท

**สเต็กวากิว**

เนื้อซากะวากิว A5  
เนื้จุก เต็มคำ ทอมนุ่ม ละมุน ละลายในปาก

ฉลองเปิดสาขาใหม่  
**NIGIWAI SUSHI**  
อุตรธานี

**100 บิลแรก\*\***  
ที่มาทานที่ร้าน  
รับฟรี!!!

NIGIWAI SIGNATURE  
**SALMON ROLLS**





# PROCESS

- ใช้ระบบปฏิบัติการ POS ในการควบคุมหน้าร้าน พร้อมกล้องวงจรปิด
- มีระบบบัญชีและรูปแบบเอกสารต่างๆในการควบคุมหน้าร้าน และดูแลผ่านพนักงานที่ทางนักลงทุน และแบรนด์ สามารถ Monitor ได้ตลอดเวลา
  - การจัดสรรพนักงานตามความเหมาะสมในกรณีพนักงานลาออก หรือ พนักงานเกินยอดขายที่คาดหวัง

# PEOPLE

- จัดหาผู้จัดการร้าน Head Chef และ Chef ในระดับ บริหาร และปฏิบัติการ เพื่อเทรนนิ่งสาขาที่เปิดแล้วด้วยการทำงานจริง และเรียนรู้งานผ่านหลักสูตรของแบรนด์
- ให้ความสำคัญกับการบริการลูกค้าเป็นหลักปลูกจิตสำนึกรักงานบริการให้กับพนักงานทุกคน
- คัดสรรพนักงานที่มีทัศนคติเชิงบวกต่อหน้าที่ และองค์กร



# PHYSICAL EVIDENCE

รูปแบบการตกแต่งร้านสไตล์ Japanese Fusion Interiors



DESIGNING SPACE  
TO ENHANCE YOUR  
LIVING 'N BUSINESS

**INT**  
design  
inthenorth design co.,ltd



# STP

Segmentation

Targeting

Positioning

# SEGMENTATION



○ — Delivery



Low cost — ○

○ — Buffet



Restaurant — ○

○ — Omakase





## TARGETING

TARGET

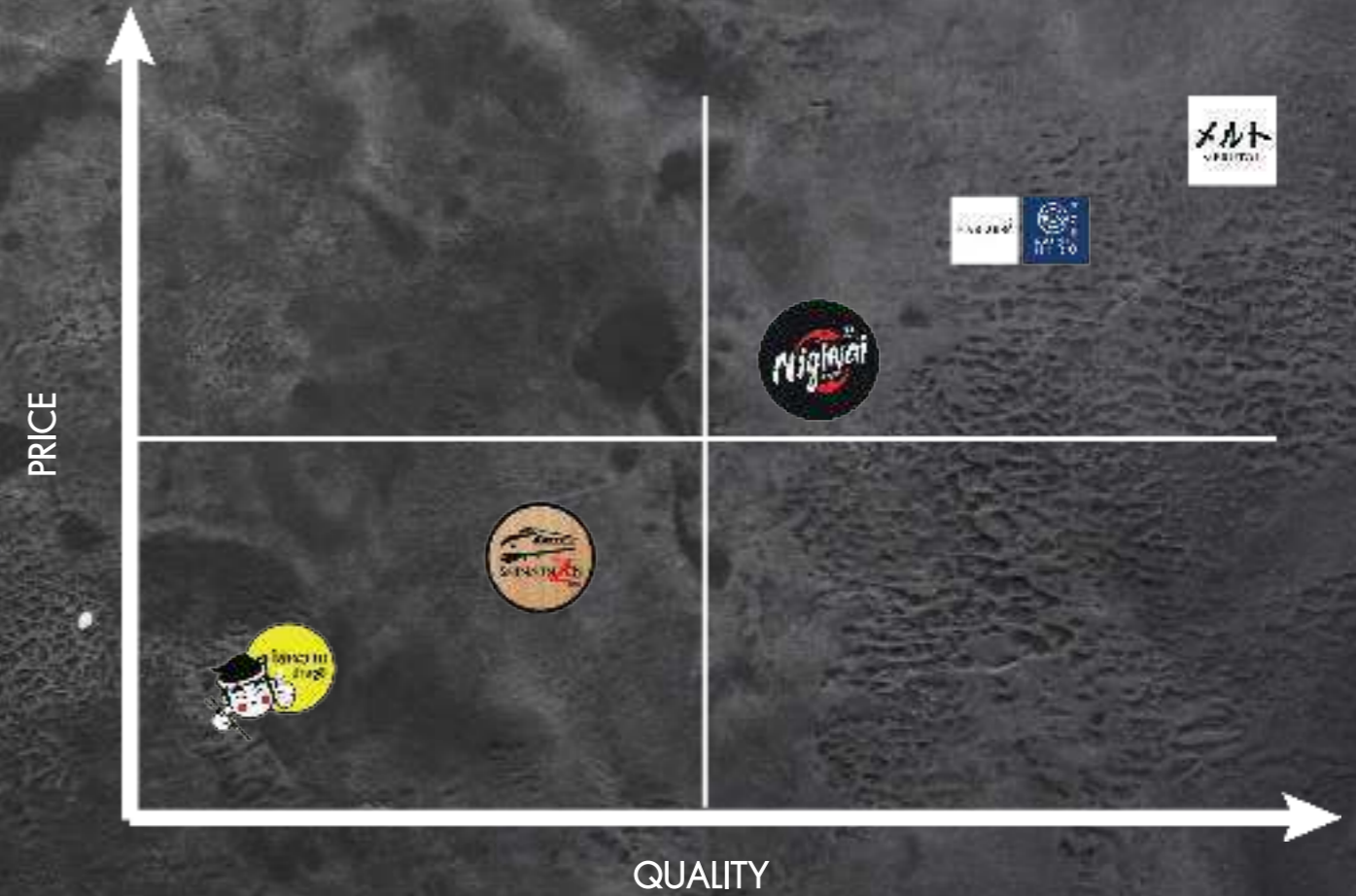
MASS MARKET

จับกลุ่มคนที่ชอบทานอาหารญี่ปุ่น  
ทุกเพศทุกวัย

# POSITIONING



Market Segmentation





# 5 Force Model

## 1. การแข่งขันภายในธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่น

มีการแข่งขันสูง ร้านอาหารญี่ปุ่นกระจุกตัวอยู่ตามพื้นที่ชุมชน หรือย่านเศรษฐกิจ และมีการแข่งทางด้านความหลากหลาย และราคา เรียกได้ว่าเป็นตลาด Red Ocean ที่มีการแข่งขันสูง

## 2. ภัยคุกคามจากสินค้าทดแทน

มีในรูปแบบของร้านซูชิ ราคาถูก ที่ประสบความสำเร็จ ขายในราคาเริ่มต้น 10 บาท เป็นสินค้าทดแทนที่มีตลาดที่กำลังเติบโต แต่ด้วยคุณภาพแล้ว จัดว่าเป็นผู้บริโภคนละกลุ่มกัน

## 3. อำนาจต่อรองของ Supplier

เนื่องจากทางแบรนด์ มีหลายสาขา ซึ่งตามมาด้วยยอดสั่งซื้อวัตถุดิบที่มีปริมาณ และสามารถต่อรองราคาที่ดีที่สุด กับคู่ค้าที่เป็นพันธมิตรกันอย่างยาวนาน ในระดับคุณภาพที่ตรงตามที่ทางแบรนด์กำหนด

## 4. อำนาจการต่อรองของลูกค้า

ในตลาดอาหารญี่ปุ่น ซึ่งเป็นตลาดที่กำลังเติบโต มีร้านเกิดใหม่อย่างมากมาย ซึ่งทำให้ทางผู้บริโภคมีตัวเลือกในการกำหนดราคาที่พึงพอใจ กำหนดรูปแบบของอาหารที่ชอบ สถานที่ที่สะดวก ฯลฯ ได้ตามที่ต้องการ จึงเป็นตลาดที่ผู้บริโภคได้เปรียบ

## 5. ภัยคุกคามจากผู้แข่งขันรายใหม่

อาหารญี่ปุ่นในสมัยนี้ไม่ยากที่จะทำการเปิดร้าน เพราะมีบุคลากรทางด้านอาหารญี่ปุ่นเพิ่มขึ้นอย่างมาก โดยถ้าผู้ประกอบการรายใหม่ ไม่มีประสบการณ์มาก่อน เป็นการยากที่จะสามารถยืนระยะยาวได้ เพราะเป็นธุรกิจที่มีแข่งขันที่สูง ทั้งด้านการตลาด การบริหารต้นทุน เพื่อให้ธุรกิจสามารถอยู่ได้อย่างยั่งยืนแบบมีกำไร

# S

## Strengths

- มีหลากหลายสาขา สร้างภาพลักษณ์ที่ดี
- อาหารมีความหลากหลายทั้งคิ่วเย็น และคิ่วร้อน
- เปิดในทำเลที่มีศักยภาพ
- ควบคุมงานด้วยเชฟที่มีประสบการณ์
- เน้นการบริการที่ดี

# O

## Opportunities

- ธุรกิจอาหารญี่ปุ่นกำลังเติบโต และมีกลุ่มลูกค้าเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ
- เทรนรักษาสุขภาพเป็นตัวที่ช่วยให้อาหารญี่ปุ่นเติบโต
- จำนวนผู้ประกอบการร้านอาหารญี่ปุ่นที่เพิ่มมากขึ้น ทำให้ธุรกิจอาหารญี่ปุ่นมีการพัฒนาขึ้นตลอดเวลา

# W

## Weaknesses

- ขนาดพื้นที่ภายในร้านที่จำกัดในบางสาขาทำให้จำนวนที่นั่งไม่พอกับผู้มาใช้บริการ
- เมนูอาหารพรีเมียม ที่บางพื้นที่ไม่สามารถนำมาขายได้ (งูน่าบลูฟิน, ไข่หอยแครง ฯลฯ)
- พื้นที่จอดรถมีไม่เพียงพอ ในบางสาขา

# T

## Threats

- สถานะเศรษฐกิจถดถอย อาจทำให้ผู้บริโภคมีเงินในการจับจ่ายใช้สอยน้อยลง และอาหารญี่ปุ่นเป็นอาหารที่ราคาค่อนข้างสูง
- การที่มีร้านอาหารญี่ปุ่นเปิดขึ้นใหม่หลายร้าน ทำให้มีการแข่งขันเรื่องราคาที่สูงขึ้น จึงทำให้ความสามารถในการทำกำไรลดลง

# SWOT





# Nigiwai BUFFET

บุฟเฟ่ต์อาหารญี่ปุ่นคุณภาพพรีเมียม  
ราคาประหยัด

นิทิวาอิ บุฟเฟ่ต์ ได้การตอบรับจากลูกค้าเป็นอย่างดี  
และประสบความสำเร็จมากสำหรับ 2 สาขาที่ได้เปิดให้  
บริการแบบบุฟเฟ่ต์ ได้แก่ นิทิวาอิ เชียงใหม่และนิทิวาอิ  
ขอนแก่น

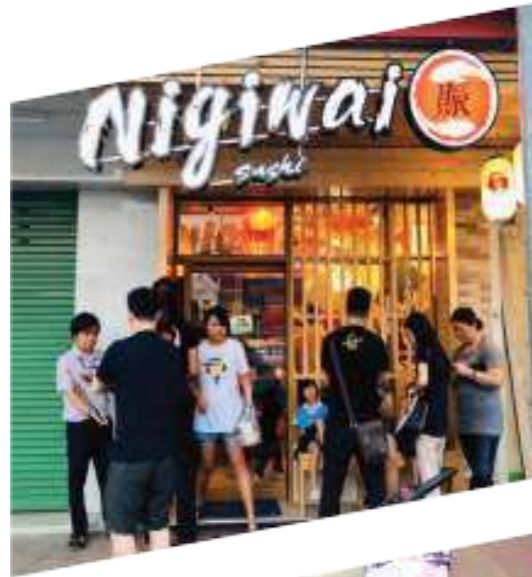


# ประมาณการยอดขายต่อกลุ่ม

ประมาณการยอดขาย  
ต่อกลุ่มประชากรในพื้นที่  
Example  
หัวละ 300 บาท

วันธรรมดา  
กลางวัน 1 Turn Over  
ช่วงเย็น 1.5 Turn Over

เสาร์-อาทิตย์  
กลางวัน 1 Turn Over  
บ่าย 0.5 Turn Over  
เย็น 1.5 Turn Over





# Franchise

สร้างกำไรพร้อมมอบความสุขแก่ลูกค้าและคนที่คุณรัก

ด้วยอาหารญี่ปุ่นแสนอร่อยที่คัดสรรทั้งส่วนผสม  
วิธีการทำและวัตถุดิบโดยผู้เชี่ยวชาญจากเครือ

Nigiwai Group

Nigiwai มีบุคลากรมากมายทั้งฝ่ายบริการ ฝ่ายบริหาร และฝ่ายอาหาร ซึ่งพร้อมให้ความรู้และตอบคุณทุกคำถาม

### ฝ่ายบริหาร



**สุทธิพร ตั้งสกุลสันติ**

เชี่ยวชาญด้านการบริหารองค์กร และระบบร้านแบบ LEAN



**วรินทร์ แดงใหญ่**

เชี่ยวชาญด้านอาหารญี่ปุ่น และเป็นทีปรีภรณ์ร้านอาหารญี่ปุ่น 7 แบรินด์



**สมิทธิ์ ช่อมประดิษฐ์**

เชี่ยวชาญด้านการตลาด ดูแลยอดขายบริษัทในเครือ ยอดขายหลายร้อยล้านบาท

### ฝ่ายเชฟ 50 คน

#### ตัวอย่างเชฟ



**มนตรี ศักดิ์เจริญชัยกุล**

เชฟอาหารญี่ปุ่นมืออาชีพ



**Yuki Emoto**

เชฟอาหารญี่ปุ่นมืออาชีพ



**ประคอง สุวรรณ**

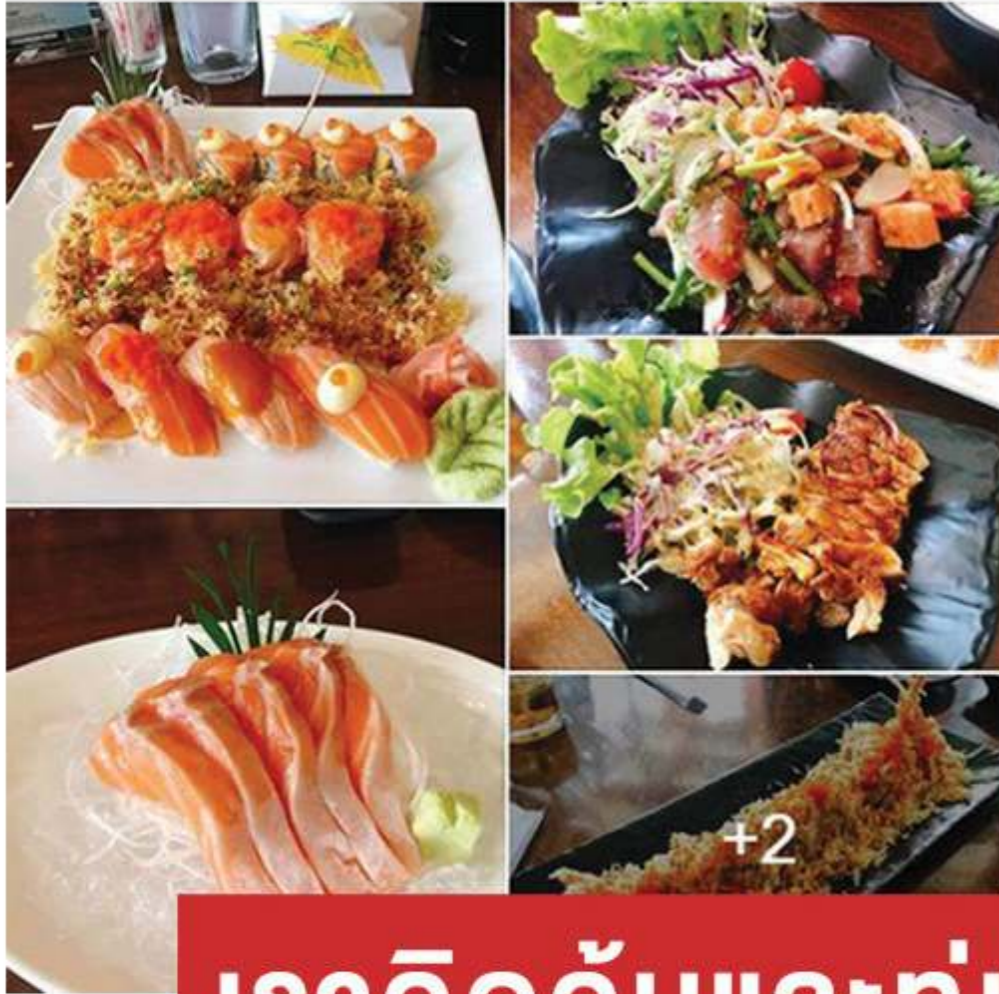
เชฟอาหารญี่ปุ่นมืออาชีพ

### ฝ่ายบริการ 49 คน



ภาพทีมงานฝ่ายบริการ Nigiwai

Rungnida PanDaa 📍 แนะนำ Nigiwai Sushi Rajamangala  
20 เมษายน · 🌐  
เลี้ยงวันเกิดน้องโบว์ 🍻❤️  
พามากินแซลมอน อาหารสด รสชาติดีสุดๆ น้องประทับใจมากครั้ 🍻



แม่ตรี นวล 📍 แนะนำ Nigiwai Sushi, Phitsanulok  
29 สิงหาคม · 🌐  
อร่อยดีคะ วัตถุดิบ สดใหม่ สะอาด บริการดี ราคาไม่แรง สมราคาดีคะ จัดจานสวย  
แนะนำเลยคะ  
งานใหญ่ อาหารอร่อย



PT Dechamornsak 📍 แนะนำ Nigiwai Sushi, Phitsanulok  
29 กันยายน เวลา 14:16 น. · 🌐  
อาหารอร่อย สดใหม่ อาหารได้เร็วทันใจ บรรยากาศภายในร้านตกแต่งสวยดีคะ  
อาหารอร่อย



**เราคิดค้นและทุ่มเทจนได้รับการยืนยันจากลูกค้าจริง**

รวมกันทุกสาขางอง Nigiwai มีการถ่ายรูป Check in ใน Facebook  
ราวๆ 10,000 รีวิว เพื่ออวดความสวยงามของอาหารและคำชื่นชม  
มากมายจากลูกค้าที่ลงใน Facebook และบอกต่อ

## บริหารต้นทุนแบบ LEAN

**กำไร = ยอดขาย - ต้นทุน**  
**ต้นทุนต่ำ → กำไรสูง**

เราใช้ระบบการบริหารในร้านแบบตัดค่าใช้จ่ายที่ไม่จำเป็นทิ้ง ไม่ว่าจะเป็ต้นทุนอาหาร ต้นทุนแรงคน ต้นทุนสถานที่ เราจะวางระบบตัดสิ่งต่างๆที่เป็นต้นทุนฟุ่มเฟือยออกไป เพื่อให้เจ้าของร้านได้กำไรสูงสุด

## ใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่า

**ตัวอย่าง** ปลาแซลมอน 1 ตัว  
สามารถทำได้หลายเมนู



หิวปลาแซลมอนย่างเกลือ



ซาซิมิแซลมอน



แซลมอนคิงโรล



ซูชิแซลมอน

ใช้บุคลากรอย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับยอดขาย



ลดค่าใช้จ่ายทุกอย่างที่ไม่จำเป็น

น้ำ

ไฟ

ค่าขนส่ง

ETC.

## ตัวอย่างกำไรที่ได้

**แซลมอนซาซิมิ**

ต้นทุน 45 บาท

ราคาขาย 149 บาท

ส่วนต่าง 104 บาท

คิดเป็น

**กำไร 70% จากราคาขาย**



# หมดปัญหาหาบุคลากรทำงานไม่ได้ รับมาก็ไม่รู้จริง!!



ภาพจาก Nigiwai สาขาอนุรักษณ์



ภาพจาก Nigiwai สาขาอุดรธานี

เราดูแลการจัดหาบุคลากรและฝึกอบรมให้ทุกตำแหน่งตลอดเวลาสัญญา รวมถึงดูแลการสอนงานให้สามารถเข้าทำงานในร้านได้อย่างมืออาชีพ



ภาพจาก Nigiwai สาขาเชียงใหม่

ภาพจาก Nigiwai สาขาศรีราชา

และหากมีการลาออกซึ่งทำให้ขาดตำแหน่งนั้นไป ผู้ซื้อแฟรนไชส์สามารถแจ้งให้เราจัดหาใหม่ได้ทันที

# ไม่จำเป็นต้องเคยทำร้านอาหารหรือทำอาหารเป็น



ภาพการประชุม Nigiwai

ผู้ซื้อแฟรนไชส์ไม่จำเป็นต้องเคยเปิดร้านอาหารหรือทำอาหารเป็นเพราะเรามีทุกอย่างให้ครบ หน้าที่ของคุณเพียงเรียนรู้ระบบของเราและรสชาติอาหารของเราเท่านั้นเอง



ภาพการประชุม Nigiwai





ทำเลดีมีชัยไปกว่าครึ่ง ดังนั้นในการเลือกทำเลเรามีทีมงานลงพื้นที่ไปกับคุณ  
ช่วยวิเคราะห์หาทำเลที่พัฒนามาจากการเก็บข้อมูล ประสบการณ์เปิดมาหลาย  
สาขาเมื่อได้ทำเลดีคุณแค่ทำการตลาดเล็กน้อย ร้านจะเป็นที่รู้จักอย่างรวดเร็ว





## Nigiwai สาขา North Park



## Nigiwai สาขา อุดรธานี



## รีวิวจากลูกค้า

**Malang Por** ได้รีวิว Nigiwai Sushi, North Park — 3 พฤศจิกายน 2018

อร่อยครับ มาทานได้เลย

**Laddawan Dangyai** แนะนำ Nigiwai Sushi, North Park 17 ธันวาคม 2018

มีเมนูให้เลือกเยอะทุกอย่าง รวดเร็วทันใจ ที่สำคัญราคาไม่แพงเลย

**Tanapong Hlung Tawatsupa** แนะนำ Nigiwai Sushi, North Park 23 ตุลาคม 2018

Great food!  
Best Sushi in the area!

มีเมนูให้เลือก ตกแต่งภายในอย่างมีสไตล์ อาหารอร่อย - Cozy atmosphere สบายๆ บรรยากาศดีเยี่ยมดี - ร้านอาหารนั่งรับประทาน อาหารระดับหรู

**Yimwann Tiravanichpong** แนะนำ Nigiwai Sushi, North Park 5 พฤศจิกายน 2018

อร่อย สะอาด พนักงานบริการดี มาอีกแน่นอน  
อาหารอร่อย - มีเมนูให้เลือก - ร้านอาหารระดับหรู - Comfort food

**Hariniko Kanphitcha** แนะนำ Nigiwai Sushi, North Park 5 ธันวาคม 2018

แถมอร่อยมากค่ะ ใครชอบทานแถมแนะนำร้านนี้เลยคะ รับรองว่าไม่ผิดหวัง

อาหารอร่อย

**Sek Sekrapee** ได้รีวิว Nigiwai Sushi, North Park — 6 ตุลาคม 2018

อาหารอร่อยมาก เจ้าของร้านหน้าตาดี

## รีวิวจากลูกค้า

**Adisak Kiatiwongsanon** แนะนำ Nigiwai Sushi, Udonthani 27 พฤศจิกายน 2018

อาหารสด อร่อย ราคาไม่แพง มีที่จอดรถสะดวก — กับ น้ำจืด ปั่น พา แครก

**Dutsadee Sluay** แนะนำ Nigiwai Sushi, Udonthani 23 มกราคม

พนักงาน บริการเอาใจใส่ดีมาก  
อาหาร อร่อย ปลอดภัยใหม่ขึ้นใหญ่มาก...

**Chatkaew Wk** แนะนำ Nigiwai Sushi, Udonthani 23 กุมภาพันธ์

อร่อยมากค่ะ ให้ 5 ดาวเลย  
สุดยอดค่ะ

**Minnie Supaporn** แนะนำ Nigiwai Sushi, Udonthani 20 พฤศจิกายน 2018

อาหารอร่อย ร้านสะอาด พนักงานบริการที่เก่งมาก  
อาหารอร่อย

**Nuui Pansuppawat** แนะนำ Nigiwai Sushi, Udonthani 10 ธันวาคม 2018

รสชาติใหม่และมีประโยชน์สำหรับคนที่ นอกจากยังมีที่จอดรถสะดวกและพนักงานบริการที่เก่งมาก  
ปลาน้ำจืดอร่อยมากกกกกกก

**ไตรรัตน์ บพแก้ว** แนะนำ Nigiwai Sushi, Udonthani 19 กุมภาพันธ์

อร่อยมากครับ แนะนำเลย ดูแล้วดีมากครับ — กับ Sathinee Raisawai  
อาหารอร่อย - งานใหญ่



## Nigiwai สาขา ศรีราชา



## Nigiwai สาขา พิษณุโลก



## รีวิวจากลูกค้า

**Punlada Khunpet** แนะนำ Nigiwai Sushi, Sriracha  
19 พฤศจิกายน 2018

อาหารอร่อย พนักงานและเชฟเอาใจใส่ลูกค้าดีค่ะ ร้านน่ารักน่าเริง  
อาหารอร่อย

**พงศวิภาค เหมะ** ไล่วิว Nigiwai Sushi, Sriracha  
26 มิถุนายน 2018

อร่อยมาก ของสดมากๆ ครัวบริการประทับใจสุดๆ

**Ipure Laksika** แนะนำ Nigiwai Sushi, Sriracha  
14 พฤศจิกายน 2018

อาหารน่ากินมากกก ร้านก็น่ารักกก บรรยากาศในร้านก็ดีฝ   
อาหารอร่อย งานใหญ่

**Sakonwan May** ไล่วิว Nigiwai Sushi, Sriracha  
6 พฤษภาคม 2018

ช่างะดลลงอร่อยมาก ค สำนัตัว ปกติเป็นคนไม่ชอบทานข้าวบดลงแต่ร้านนี้ต้อง  
ยอม... แต่ข้าวพอกๆแถมลงอย่างชอลอชินแห่งไปนิดนี่ แต่ดูโดยรวมแล้วอาหาร สด  
สะอาด อร่อย ละ

**Somchai Pantong** แนะนำ Nigiwai Sushi, Sriracha  
8 มกราคม

Good taste and very nice place also.

**Kaliris Eeb** ไล่วิว Nigiwai Sushi, Sriracha  
28 เมษายน 2018

อาหารอร่อยมากค่าาาาาา อยากรู้ให้ชิมแล้วจะดีขนาด และเพิ่มที่นั้งอีกก็ดีขึ้น  
จะไปอีกแน่นอนค่ะ

## รีวิวจากลูกค้า

**Tibmi Aorn-Usa** แนะนำ Nigiwai Sushi, Phitsanulok  
เมื่อวานนี้ เวลา 14:44 น.

อาหารอร่อย โดยเฉพาะข้าวหน้าปลาไหล ชูชิหน้าต่างๆ บริการดีเยี่ยม ถ้ามา  
พิษณุโลกอีกทีจะกลับมาอีกแน่นอน

**Walairat Kemthong** แนะนำ Nigiwai Sushi, Phitsanulok  
6 ตุลาคม

อาหารรสชาติดีมากค่ะ โดยเฉพาะปลาไหล ขึ้นโตะใจเต็มปาก เต็มคำศัพท์

**สถาพร สุวรรณมงคล** แนะนำ Nigiwai Sushi, Phitsanulok  
3 พฤศจิกายน เวลา 16:00 น.

อร่อยทุกอย่างเลยคะข้าวปั้นคำใหญ่ดีคะ

**Pat Chanajoon** แนะนำ Nigiwai Sushi, Phitsanulok  
2 กันยายน

日本食はおいしい  
it's a nice Japanese food  
I love it so much I'll be back again for sure. #อร่อยมาก

**แมตรี นวล** แนะนำ Nigiwai Sushi, Phitsanulok  
29 สิงหาคม

อร่อยดีคะ รวดเร็ว สดใหม่ สะอาด บริการดี ราคาไม่แรง สมราคาดีคะ จัดงานสวย  
แนะนำเลยคะ

งานใหญ่ - อาหารอร่อย

## Package

1. ค่าแบรนด์ (ตราสินค้า)
2. ค่าเมนูและสูตรอาหารทั้งหมด
3. ค่าระบบบริหารจัดการ
4. ค่าวางแผนออกแบบตกแต่งร้านให้ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดที่สุด
5. ค่าวางแผนการจัดซื้ออุปกรณ์ให้เหมาะสม
6. ค่า Training ทีมเจ้าของสาขา
  - 6.1 ด้านแนวทางการเป็นเจ้าของร้านที่ประสบความสำเร็จ
  - 6.2 ด้านการตลาด
  - 6.3 ด้านการบริหาร
7. ทีมงานสนับสนุนวิธีการแก้ปัญหาทางโทรศัพท์ และ Chat ช่วงก่อนเปิดร้าน
8. ค่าที่ปรึกษาการพิจารณากำเลที่ตั้ง
9. ค่าจัดทำสื่อการตลาดทางออนไลน์ เช่น Facebook google Business Wongnai
10. ค่าจัดหาพนักงานทุกตำแหน่ง
11. ค่าฝึกสอนพนักงานตำแหน่งหัวหน้างาน
12. ค่าทีมงานช่วยวางระบบหลังเปิดร้าน
13. ค่าจัดหาสื่อมวลชน
14. ค่าวางแผนการตลาดเพื่อให้ร้านเป็นที่รู้จักตั้งแต่วันแรก

## ตัวอย่างการคำนวณ

ร้านอาหารญี่ปุ่น Nigiwai สาขา A มียอดขายเฉลี่ย 15,000 บาทต่อวัน หรือ 450,000 บาทต่อเดือน และสามารถบริหารต้นทุนได้ตามมาตรฐานของแฟรนไชส์

ค่าใช้จ่ายต่อบิลเฉลี่ยของ Nigiwai คือ 600 บาทต่อบิล  
สาขานี้มีลูกค้าใช้บริการวันละ  $15,000 \div 600 = 25$  โต๊ะ

ต้นทุนมาตรฐานของแฟรนไชส์	
ต้นทุนอาหาร =	35% ของยอดขายทั้งหมด
ต้นทุนแรงงาน =	25% ของยอดขายทั้งหมด
ต้นทุนสถานที่และอื่นๆ =	15% ของยอดขายทั้งหมด
(ถ้ามี) ค่า Brand Royalty Fee =	6% ของยอดขายทั้งหมด
รวมต้นทุนทั้งหมด =	กรณีไม่มี Brand Royalty Fee คือ 75% กรณีมี Brand Royalty Fee คือ 81%
<b>ดังนั้น Nigiwai สาขา A จะใช้เวลาคืนทุนที่เงินลงทุน 2,000,000 บาท</b>	
กรณีไม่มี Brand Royalty Fee	กรณีมี Brand Royalty Fee
กำไร = ยอดขาย - ต้นทุน = 450,000 - (450,000 × 75%) = 112,500	กำไร = ยอดขาย - ต้นทุน = 450,000 - (450,000 × 81%) = 85,500
ใช้เวลาคืนทุน = $\frac{2,000,000}{112,500} = 18$ เดือน	ใช้เวลาคืนทุน = $\frac{2,000,000}{85,500} = 18$ เดือน

# Kitchen Station



# Kitchen Station

BETTER, FASTER & CHEAPER

## What is Kitchen Station

คิทเชน สเตชัน คือ Sharing Kitchen ธุรกิจแบบใหม่ที่เปิดครัวกลางแบบ ครบวงจรให้เช่า เหมาะสำหรับผู้ที่สนใจธุรกิจอาหารแบบเดลิเวอรี่ ครัวกลางของคิทเชน สเตชัน ถูกดีไซน์มาอย่างดีเพื่อตอบรับรูปแบบการทานอาหารที่ต้องการความคล่องตัวรวดเร็วแบบเดลิเวอรี่และยังสามารถ ปรับรูปแบบของครัวให้เหมาะกับประเภทอาหารที่ผู้ใช้งานต้องการได้อีกด้วย นอกจากนี้คิทเชน สเตชัน ยังมีบริการและซอฟต์แวร์ที่จะมาช่วยบริหารจัดการร้านเดลิเวอรี่ให้ง่าย มีประสิทธิภาพได้กำไรสูงสุด





# Kitchen Station

เพิ่มผลกำไรใช้ต้นทุนต่ำเปิดโอกาสรวยด้วยเดลิเวอรี่



ลดต้นทุนในการลดทุน ลดความเสี่ยง



เพิ่มประสิทธิภาพในการจัดการเพิ่มยอดขาย



ลดจำนวนพนักงาน ลดปัญหา



# Why Kitchen Station?

Solution for delivery

Easy to adapt and expand

Quick and instant

Integrates online and offline

# KITCHEN STATION

Ours services



อุปกรณ์และเครื่องครัว

ระบบงานครัวมาตรฐาน

บริการช่วยเหลือดูแล

Softwareจัดการบริหาร

อุปกรณ์และเครื่องครัวที่ผู้เช่าจะได้รับได้แก่

ซิงค์ล้างจาน 3 ช่อง

ซิงค์ล้างมือ 1 ช่อง

พื้นที่ตู้เก็บของแห้งและตู้แช่แข็ง

โต๊ะครัวสแตนเลส

ที่ดูดระบายอากาศ

ตู้เย็น

## อุปกรณ์ และเครื่องครัว

ระบบครัวที่ได้มาตรฐานที่ผู้เช่าจะได้รับได้แก่

ระบบระบายอากาศ

ระบบแก๊ส

ระบบดับเพลิงอัตโนมัติ

Hygienic Walls & Skirting

ระบบเข้า - ออก ที่ปลอดภัย 24 ชม.

ระบบน้ำ - ไฟฟ้า

## ระบบครัวมาตรฐาน



บริการต่างๆผู้เช่าจะได้รับได้แก่

บริการทำความสะอาด  
อินเตอร์เน็ตและระบบโทรศัพท์  
ระบบรักษาความปลอดภัย

บริการช่วยเหลือดูแล

ผู้เช่าจะได้รับ software ที่พัฒนามาเพื่อช่วยให้ ระบบการ  
จัดการออเดอร์ง่ายขึ้นโดยเชื่อมต่อเข้ากับ แพลตฟอร์ม  
ของผู้ให้บริการ Delivery ต่างๆแล้วส่งข้อมูลเข้ามาที่ SOP  
ของผู้เช่า นอกจากนี้ยังมีทีมkitchenstationยังพร้อมที่จะ  
ช่วยท่านสร้างแบรนด์ออกแบบเมนูที่เหมาะสมกับเดลิเวอรส์  
รวมถึงแพคเกจจิ้ง

## Software การจัดการ