



รายละเอียดแฟรนไชส์

โรสดัด

ก๋วยเตี๋ยวกระเทียมแบน



www.rosdednoodle.com Tel: 0819154985 email: rosded.net@gmail.com

รูปแบบแฟรนไชส์ พร้อมอุปกรณ์



แฟรนไชส์ก๋วยเตี้ยนมต้มยำน้ำขลุกขลิก

ขนาดมินิ ราคา 15,900



แฟรนไชส์ก๋วยเตี้ยนมต้มยำน้ำขลุกขลิก

ขนาดเล็ก ราคา 29,900



แฟรนไชส์ก๋วยเตี้ยนมต้มยำน้ำขลุกขลิก

ขนาดกลาง ราคา 39,900 บาท



แฟรนไชส์ก๋วยเตี้ยนมต้มยำน้ำขลุกขลิก

ขนาดใหญ่ ราคา 59,000 บาท

จุดเด่น

มาพร้อมกับหนังหมูไร้มันสูตรพิเศษไม่เหมือนใคร
กลมกล่อมเข้ากับทุกเมนูก๋วยเตี๋ยวของเรา



รสเด็ด ก๋วยเตี๋ยวกระเทียมหมูแบบ มาพร้อมกับหนังหมูไร้มันอย่างถ่านสูตรพิเศษ
ได้รับการรับรองจาก สถาบันอาหารแล้วว่า หนังหมูไร้มันอย่างถ่านของเรา
มีระดับของโคเลสเตอรอลน้อย ทานแล้วไม่ก่อให้เกิดไขมันสะสม ไม่อ้วนแน่นอน
สร้างรสชาติที่ไม่เหมือนใคร แตกต่างจากก๋วยเตี๋ยวแบรนด์อื่นๆ

ประสบการณ์กว่า 40 ปี

มีจุดเด่นที่ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำน้ำขลุกขลิก ซึ่งมีหนังหมูพะไลน้ำแดงไว้มันอย่างถ่าน น้ำซุปสูตรสมุนไพรไทยให้รสชาติที่หอม กลมกล่อมไม่เหมือนใคร ถั่วก็ต้องคั่วด้วยเตาถ่านจนหอมทานคู่กับ ลูกชิ้นหมูแท้และหมูเส้นสูตรเด็ดของเรา

เราจะฝึกการทำก๋วยเตี๋ยวทุกเมนูให้อย่างละเอียด รวมถึงแนะนำเทคนิคการขายและบริการให้ โดยแฟรนไชส์ซึ่งจะต้องใช้วัตถุดิบที่เรากำหนดเพื่อควบคุมรสชาติให้มีเอกลักษณ์แตกต่างไม่เหมือนใคร ซึ่งวัตถุดิบของเราใช้ง่าย วิธีการไม่เยอะ พร้อมขายได้ทันที



วัตถุดิบที่จัดส่งให้แฟรนไชส์ซี

แฟรนไชส์ซีจำเป็นต้องใช้และซื้อวัตถุดิบจากรสเด็ดเพื่อรักษาคุณภาพและมาตรฐานของแฟรนไชส์ซี



1. หมี่ก๋วยเตี๋ยวผัดได้ 35 ซาม

ปริมาณ 2 กิโลกรัม
สามารถใส่ได้ 35 ซาม
ราคาถุงละ 160 บาท

ผลิตมาแบบสำเร็จรูปพร้อมขาย
เพียงแค่นำไปอุ่นสามารถขายได้เลย
ไม่ยุ่งยาก เก็บรักษาในช่องฟรีซได้นานกว่า 1 เดือน

2. ซุปผัดก๋วยเตี๋ยวสูตรสมุนไพรไทย

ปริมาณ 400 กรัม สามารถปรุง
ก๋วยเตี๋ยวได้ 180 ซาม ราคาถุงละ
130 บาท



วัตถุดิบที่จัดส่งให้แฟรนไชส์ซี



3. ลูกชิ้นหมูล้วน

ปริมาณ 500 กรัม
ลูกชิ้น ประมาณ 60 ลูก
ราคาถุงละ 70 บาท

ผลิตโดยก๊วยเตี๋ยวรสเด็ด ใช้หมูล้วน
ไม่ใส่สารกันบูดและสารบอแรกซ์

4. หมูเส้นปรุงรสสาหร่ายทะเล

ปริมาณ 1 กิโลกรัม
จำนวน 8 เส้น ต่อถุง
ราคาถุงละ 140 บาท

ไม่ใส่สารกันบูดและสารบอแรกซ์



วัตถุดิบที่จัดส่งให้แพรมโซส์ซี

5. ถั่วป่น

6. พริกป่น

7. กระเทียมเจียว

8. ชุปตุนซีโครง

9. ซอสเหียนตาโฟ

10. น้ำจิ้มซีโครงหมูตุ๋น

11. ชุปตุนเนื้อและไก่

สำหรับแพรมโซส์รูปแบบ
39,900 บาท เป็นต้นไป

สำหรับแพรมโซส์
ชุด 59,900



วัตถุดิบอื่นๆ เช่น หมูสด ผัก เส้น อาหารทะเล
สามารถหาซื้อได้ตามตลาดทั่วไป โดยเราจะให้
คำแนะนำในการเลือกซื้ออย่างละเอียด



วัตถุดิบจะจัดส่งให้ทางขนส่ง มีค่าจัดส่งสินค้า
กล่องละ 100-200 บาท ลูกค้าควรสั่งของให้เต็ม
กล่อง ขั้นต่ำ 2,000 บาทเพื่อลดต้นทุนในการ
จัดส่งสินค้า



ขนาดเล็ก
29,900 บาท

แฟรนไชส์ขนาดเล็ก เหมาะสำหรับผู้ชาย 1-2 คน ใช้เวลาเตรียมร้านไม่เกิน 1 ชั่วโมงก็ขายได้ เพราะไม่ต้องเตรียมวัตถุดิบมาก เมนูที่ได้รับความนิยม 3 เมนู

- ก๋วยเตี๋ยวหมู แห้ง / น้ำ / ต้มยำ
- ก๋วยเตี๋ยวทะเล แห้ง / น้ำ / ต้มยำ
- ก๋วยเตี๋ยวรวมมิตร แห้ง / น้ำ / ต้มยำ









อุปกรณ์ที่ได้รับ

1. รถเข็นพร้อมป้ายโลโก้ 1 ชุด
2. หลอดไฟนีออนติดรถเข็น 3 จุด
3. ตู้ดิสเพลย์กระจก 1 ใบ
4. ป้ายโชว์ ลูกชิ้น 1 ชุด
5. ตะกร้อลวกเส้น 1 อัน
6. กระบวยตักน้ำซุปรก๋วยเตี๋ยว 1 อัน
7. กระบวยตักพะโล้ 1 อัน
8. หม้อก๋วยเตี๋ยวสแตนเลส 1 ใบ
9. ชามตราไก่ 2 โหล
10. ช้อนสแตนเลส 3 โหล
11. ตะเกียบไม้ 3 โหล
12. หม้อแช่ใส่พะโล้ 1 ใบ
13. โถกระบือใส่เครื่องปรุงหน้าตู่ก๋วยเตี๋ยว 6 ใบ
14. ช้อนตักเครื่องปรุงหน้าตู่ก๋วยเตี๋ยว 6 คัน
15. แก้วใส่เครื่องปรุงพวงพริก 3 ใบ
16. ช้อนตักเครื่องปรุงพวงพริก 3 คัน
17. พวงเครื่องปรุง 1 ชุด
18. ถังใส่เส้น ผัก 2 ใบ
19. หัวเตาแก๊สพร้อมสายและหัวแรงแก๊ส 1 ชุด
20. ถังใส่หมูหน้าตู่ 1 ใบ

ราคานี้ไม่รวมค่าวัตถุดิบส่งให้แฟรนไชส์และค่าขนส่ง

ขนาดกลาง
39,900 บาท

แฟรนไชส์ขนาดกลาง เหมาะสำหรับผู้ที่
ต้องการเริ่มต้นธุรกิจเล็ก ๆ ใช้คนขาย
2 – 3 คน พื้นที่ตั้งโต๊ะ 3 – 4 ตัว สามารถ
วางขายในอาคารพาณิชย์ได้ กับเมนูที่ได้รับ
มากกว่า 6 เมนู

-  ก๋วยเตี๋ยวหมู แห้ง / น้ำ / ต้มยำ
-  ก๋วยเตี๋ยวทะเล แห้ง / น้ำ / ต้มยำ
-  ก๋วยเตี๋ยวรวมมิตร แห้ง / น้ำ / ต้มยำ
-  ก๋วยเตี๋ยวซีโครงหมูตุ๋น แห้ง / น้ำ / ต้มยำ
-  เย็นตาโฟ ทะเล / รวมมิตร
-  ข้าวซีโครงหมูตุ๋น



อุปกรณ์ที่ได้รับ

1. คีออสหรือรถเข็นก๋วยเตี๋ยวพร้อมป้ายโลโก้ 1 ชุด
2. ธงญี่ปุ่นพร้อมขาเหล็กตั้งหน้าร้าน 1 ชุด
3. ป้าย ink – jet 5 จุด (ติดตัวรถเข็น)
4. หลอดไฟนีออนติดรถเข็น 4 จุด
5. ตู้ดิสเพลย์สินค้ากระจก 1 ใบ
6. ป้ายโชว์ ลูกชิ้น หมู กุ้ง ปลาหมึก 1 ชุด
7. ป้ายไม้อ้วนหน้ารถเข็น 1 ชุด
8. ตะกร้อลวกเส้น 1 อัน
9. กระบวยตักน้ำซุปลก๋วยเตี๋ยว 1 อัน
10. กระบวยตักพะโล้ 1 อัน
11. เตาแก๊สพร้อมสายชุดหัวแรงแก๊ส 1 ชุด
12. หม้อก๋วยเตี่ยวสแตนเลส 1 ใบ
13. ชามตราไก่ 4 โหล
14. ซ้อนสแตนเลส 5 โหล
15. ตะเกียบไม้ 5 โหล
16. หม้อแยกใส่พะโล้ 1 ใบ
17. โถกระเบื้องใส่เครื่องปรุงหน้าตู้ก๋วยเตี๋ยว 6 ใบ
18. ซ้อนตักเครื่องปรุงหน้าตู้ก๋วยเตี๋ยว 6 คัน
19. แก้วใส่เครื่องปรุงพวงพริก 8 ใบ
20. ซ้อนตักเครื่องปรุงพวงพริก 8 คัน
21. เขี่ยกน้ำตึงโต๊ะ 2 ใบ
22. ถังใส่ซอสตะเกียบ 2 ใบ
23. พวงเครื่องปรุง 2 ชุด
24. เมนูอาหารขนาด A4 พร้อมภาพวางโต๊ะ 3 ชุด
25. ถังใส่เส้น พัก 3 ใบ
26. รูปภาพเมนูอาหารติดผนัง 1 ชุด



ราคานี้ไม่รวมค่าวัสดุจัดส่งให้แฟรนไชส์และค่าขนส่ง

ขนาดใหญ่
59,000 บาท

แฟรนไชส์ขนาดใหญ่ที่เหมาะสมสำหรับผู้มีความพร้อมที่จะลงทุนร้านใหญ่ เมนูอาหารหลายชนิด ใช้พนักงาน ตั้งแต่ 3 – 5 คน ขึ้นไป มีเมนูหลากหลาย เช่น ก๋วยเตี๋ยว หมู เนื้อ ไข่ ซีโครง เย็นตาโฟ



เมนูเพิ่มขึ้น!

- ก๋วยเตี๋ยวหมู แห้ง / น้ำ / ต้มยำ
- ก๋วยเตี๋ยวทะเล แห้ง / น้ำ / ต้มยำ
- ก๋วยเตี๋ยวรวมมิตร แห้ง / น้ำ / ต้มยำ
- ก๋วยเตี๋ยวซีโครงหมูตุ๋น แห้ง / น้ำ / ต้มยำ
- เย็นตาโฟ ทะเล / รวมมิตร
- ข้าวซีโครงหมูตุ๋น

- ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋นยาจีน
- ก๋วยเตี๋ยวเนื้อน้ำตก
- ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋นยาจีน
- ข้าวไก่ตุ๋นยาจีน



อุปกรณ์ที่ได้รับ

1. ป้ายหน้าร้านไวนิล 2 เมตร 1 ชุด
2. ป้ายแบนเนอร์รูปอาหารติดข้างผนัง 1 ชุด
3. ป้ายประวัติร้าน 1 ชุด
4. ป้ายเมนูรูปภาพอาหาร 1 ป้าย
5. เมนูอาหารตั้งโต๊ะ 5 ชุด
6. ป้ายรับรองด้านโภชนาการ 1 ชุด
7. ธงญี่ปุ่นพร้อมขาเหล็กตั้งหน้าร้าน 2 ชุด
8. คีออส (เคาเตอร์ก๋วยเตี๋ยวหมู 1 ชุด)
9. หม้อก๋วยเตี๋ยว 2 ใบ
10. หัวเตาแก๊ส 2 ชุด
11. สายแก๊สพร้อมชุดหัวเร่งแก๊ส 2 ชุด
12. เคาเตอร์ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ+ไก่ชุดเล็ก 1 ชุด
13. ป้ายผลการทดสอบคลอเรสเตรอล 1 ชุด
14. หม้อแขก 3 ใบ
15. โถกระเบื้องใส่เครื่องปรุงก๋วยเตี๋ยว 6 ใบ
16. ซ้อนตวงตักเครื่องปรุงก๋วยเตี๋ยว 6 คัน
17. ตะกร้อลวกเส้น 2 อัน
18. กระบวยตักน้ำซุปล 2 อัน
19. กระบวยตวงตักพะโล้ใส่ก๋วยเตี๋ยว 1 อัน
20. พวงพริกตั้งโต๊ะ 5 ชุด
21. แก้วใส่เครื่องปรุงพวงพริก 20 ใบ
22. ซ้อนตักเครื่องปรุงพวงพริก 1 โหล
23. เขี่ยอกน้ำ 5 ใบ
24. ถังใส่เส้น , ผัก 3 ใบ
25. ถังใส่เนื้อสด 1 ใบ
26. โถกระเบื้องใส่พริกเครื่องปรุงก๋วยเตี๋ยวเนื้อ 1 ใบ พร้อมซ้อน
27. ชามก๋วยเตี๋ยวตราไก่ 4 โหล
28. ซ้อนก๋วยเตี๋ยวสแตนเลส 5 โหล
29. ตะเกียบไม้ 5 โหล



ราคานี้ไม่รวมค่าวัสดุจัดส่งให้แฟรนไชส์และค่าขนส่ง

แบบมินิ
15,900 บาท

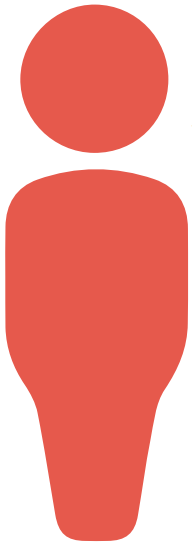
แฟรนไชส์ชุดประหยัด ลงทุนน้อยคืนทุนเร็ว
กำไรดี เคาน์เตอร์พับเก็บได้ใส่รถเก๋งขายนอก
สถานที่ได้ เหมาะสำหรับขายคนเดียวไม่ต้องมี
ลูกจ้างก็ขายได้ เช่น ตลาดนัด งานแฟร์ กับ
เมนูหลัก "ก๋วยเตี๋ยวต้มยำน้ำขลุกขลิก"



อุปกรณ์ที่ได้รับ

1. เคาน์เตอร์พร้อมป้ายโลโก้ 1 ชุด
2. ธงญี่ปุ่นติดเคาน์เตอร์ 1 ชิ้น
3. หม้อสตู 2 ใบ
4. ตะกร้อลวกเส้น 1 อัน
5. กระบวยตักน้ำซุ๊ป 1 อัน
6. โถใส่เครื่องปรุง 7 ใบ
7. ช้อนตักเครื่องปรุง 6 ใบ
8. ชามกระดาษ 100 ใบ
9. ช้อน 100 คัน
10. ตะเกียบ 100 คู่
11. หม้อสุกี้ไฟฟ้า 1 ใบ
12. ก่องใส่เส้นผัก 1 ใบ
13. ก่องใส่ลูกชิ้น 1 ใบ
13. กระบวยตักพะโล้ 1 อัน

ราคานี้ไม่รวมค่าวัสดุจัดส่งให้แฟรนไชส์และค่าขนส่ง



กำไรเท่าไร?
เมื่อไหร่จะคืนทุน?

ประมาณการลงทุนเมื่อเริ่มกิจการ

| | |
|-------------------------------|--------|
| ค่าเฟอร์นิเจอร์พร้อมอุปกรณ์ | 29,900 |
| ค่าเช่าสถานที่ล่วงหน้า *หากมี | 15,000 |
| ค่าสาธารณูปโภคเริ่มต้น | 2,000 |
| วัตถุดิบงวดแรก | 4,000 |
| เงินทุนหมุนเวียน | 10,000 |
| ค่าอุปกรณ์อื่นๆ *หากมี | 5,000 |
| ค่าตกแต่งร้าน *หากมี | 20,000 |

เงินลงทุนรวมโดยประมาณ 85,900 บาท

กำไรขั้นต้นต่อชาม

สมมติว่าขายถ้วยเดี่ยวชามละ 40 บาท

ต้นทุนค่าวัตถุดิบต่อชาม 15-20 บาท = กำไร 20-25 บาท/ชาม

หากขายได้วันละ 80 ชาม = กำไร 1,600 - 2,000 บาท/วัน

กำไรขั้นต้นต่อเดือน 48,000 - 60,000 บาท!!

Profit Margin = 50%



กำไรสุทธิ

| | |
|----------------------|---------|
| รายได้หักค่าวัตถุดิบ | 48,000 |
| ค่าจ้างพนักงาน | -10,000 |
| ค่าเช่าสถานที่ | -5,000 |
| ค่าน้ำ ค่าไฟ | -2,000 |

กำไรสุทธิ 31,000

ระยะเวลาคืนทุน

| | |
|---------------------------|--------|
| กำไรสุทธิ | 31,000 |
| / | |
| เงินลงทุนเมื่อเริ่มกิจการ | 85,900 |

ระยะเวลาคืนทุน 3 เดือน

ข้อกำหนดและเงื่อนไข



ผู้มีสิทธิใช้ตราสินค้าหรือโลโก้ของรสเด็ดได้ต่อเมื่อมีการจ่ายเงินเต็มจำนวน และทำสัญญาอย่างถูกต้องแล้วเท่านั้น



การทำป้ายเพิ่มไม่สามารถทำได้ด้วยตัวเอง แพรนโซส์ซีจำเป็นต้องขอผ่านทางบริษัทก่อนหรือขออนุญาตก่อนเท่านั้น



แพรนโซส์ซีทุกรายจะต้องเซ็นสัญญาแพรนโซส์ธุรกิจก๊วยเตี๋ยรสเด็ด กระท่อมแบน



แพรนโซส์ซีจะต้องทำตามสูตรของร้านโดยไม่มีการเปลี่ยนแปลงแก้ไขอะไร



แพรนโซส์ซีตกลงจะควบคุมมาตรฐานของร้านโดยเคร่งครัด



แพรนโซส์ซีจะต้องแจ้งให้เราทราบเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงใดๆ เช่น ย้ายที่ บริการ เชิง



แพรนโซส์ซีจะต้องทำตามกฎหมายหรือจริยธรรมอันดีงาม ไม่สร้างความเสียหายต่อชื่อเสียงและภาพลักษณ์โดยรวมของแพรนโซส์รสเด็ดก๊วยเตี๋ย กระท่อมแบน

หากแพรนโซส์ซีทำผิดข้อสัญญาข้างต้น รสเด็ดก๊วยเตี๋ย
กระท่อมแบนมีสิทธิตามกฎหมายที่จะยกเลิกสัญญา
และจะมีการเก็บป้ายคืนทันที



การคัดเลือกแฟรนไชส์ซี

เนื่องด้วยหลักสำคัญของการที่จะ
ทำให้ธุรกิจประสบความสำเร็จ เราจึง
เล็งเห็นความสำคัญของหลักเกณฑ์
การคัดเลือกผู้ที่จะมาเป็นแฟรนไชส์

1. คุณสมบัติ

- ✓ มีความกระตือรือร้น ขยันขันแข็ง
- ✓ เข้าใจในระบบแฟรนไชส์
- ✓ มีความรู้ความเข้าใจในการทำธุรกิจ
- ✓ พร้อมที่จะทำตามระบบ และมาตรฐานของแฟรนไชส์
- ✓ มีความซื่อสัตย์
- ✓ มีใจรักในการค้าขาย และการบริการ

2. ทำเล

- ✓ ลูกค้าน่าต้องมีทำเลก่อนเบื้องต้น ทางเราไม่มีการจัดหาทำเลให้ แต่เราจะแนะนำว่าทำเลแบบไหนจะเหมาะสมที่สุดต่อการเปิดร้าน
- ✓ ลูกค้าไม่สามารถเปิดร้านติดกับแฟรนไชส์สาขาอื่นๆ ในระยะ 3 กิโลเมตร
- ✓ ทำเลที่เหมาะสม เช่น
 - แหล่งชุมชนใหญ่
 - บริเวณที่ใกล้สถานที่ทำงาน เช่นออฟฟิศ สถานที่ราชการ
 - บริเวณใกล้เคียงตลาด
 - เส้นทางที่ผู้คนใช้กลับบ้านจะดีกว่าเส้นทางที่คนพลุกพล่านในตอนเช้าขณะไปทำงาน
 - บริเวณใกล้เคียงที่จอดรถ

3. เงินทุน

เป็นหลักในการคัดเลือกแฟรนไชส์ที่สำคัญ
อีกข้อหนึ่ง เพราะธุรกิจแฟรนไชส์มีความจำเป็นต้องมีเงิน
ก่อนในการลงทุน

4. เวลา

แฟรนไชส์ที่ดีจำเป็นต้องมีเวลาในการดูแลมาตรฐาน และ
คุณภาพ รสชาติ การเก็บวัตถุดิบ คลังสินค้า ความสะอาด
และการบริการลูกค้า ให้ดีอยู่เสมอ

ติดต่อ

สถานที่ติดต่อ

ก๋วยเตี๋ยวรสเด็ดกระทุ้มแบน 1524/7 ตรงข้ามหอนาฬิกา ต.ตลาด
กระทุ้มแบน อ.กระทุ้มแบน จ.สมุทรสาคร 74110

เบอร์โทรศัพท์

081 9154985

เว็บไซต์

www.rosdednoodle.com

Facebook

แฟนไชส์ก๋วยเตี๋ยว รสเด็ด

อีเมล

rosded.net@gmail.com

Line

0819154985

