



“อร่อยร้อนทุกจาน .. จัดจ้านถึงใจ”

Premium Thai Street Cuisine

การนำเสนอครั้งที่ 1

จัสมินท์ อิงกาเนน

11 มีนาคม 2565



# แนวคิดและที่มาของโครงการ



ที่กระตะเหล็ก เราเสิร์ฟอาหารไทยจานอร่อยรสจัดจ้าน สูตรต้นตำรับไทยแท้ๆ พสมผสานวัตถุดิบคุณภาพระดับโลกเพื่อสร้างประสบการณ์อาหารไทยตามสั่งแสนอร่อยระดับภัตตาคาร คุณภาพระดับพรีเมียม ในราคาที่คุ้มค่า และพิถีพิถันในทุกกระบวนการ ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ ความละเอียดอ่อนในทุกขั้นตอนการปรุงเพื่อสะท้อนจิตวิญญาณของเชฟมืออาชีพ ที่ปรารถนาให้ทุกจานที่เสิร์ฟ เป็นอาหารอร่อย สร้างความพึงพอใจสูงสุดให้ทุกมือพิเศษของคุณ เสมือนมีเชฟมารังสรรค์ความอร่อยให้ท่านถึงที่







# เอกลักษณ์ของร้านกระทะเหล็ก



1.เมนูพัฒนาโดยเชฟมืออาชีพ

2.สร้างเอกลักษณ์ในการเสิร์ฟ

“ **จานทรงกระทะเหล็ก** ”

3.ใช้สีเขียวเป็นโทนสีหลักของธุรกิจ

4.บรรยากาศร้านดูดี ทันสมัย

“ **ยกระดับภาพลักษณ์สตรีทฟู้ด** ”



**กระเพราเหล็ก**  
IRON PAN

**รูปแบบร้าน**  
**และการลงทุน**







# รูปแบบร้านภายในอาคาร 40-80 ตร.ม.



**กระทะเหล็ก**  
Iron pan

Project : กระทะเหล็ก CP TOWER 3  
Date : 06.02.2020



**กระทะเหล็ก**  
Iron pan

Project : กระทะเหล็ก CP TOWER 3  
Date : 06.02.2020



**กระทะเหล็ก**  
Iron pan

Project : กระทะเหล็ก CP TOWER 3  
Date : 06.02.2020





# รูปแบบร้านภายในอาคาร 40-80 ตร.ม.







# รูปแบบร้านในอาคารพาณิชย์ Size M ขนาด 40-60 ตร.ม.

**กระทะเหล็ก**  
Iron pan

**กระทะเหล็ก**  
Iron pan





# รูปแบบร้านในอาคารพาณิชย์ Size M ขนาด 40-60 ตร.ม.







# รูปแบบร้านในอาคารพาณิชย์ Size M ขนาด 40-60 ตร.ม.





# งบการลงทุน

รายการ		เงินลงทุน
1	ค่าแรกเข้าและดำเนินการ	5,000
2	ค่าดำเนินการ(เฉพาะต่างจังหวัด)	1,000
3	ค่าฝึกอบรม	2,000
4	อุปกรณ์การขายซื้อจากบริษัท	137,000
รวมทั้งสิ้น		145,000
งบลงทุนก่อสร้างและออกแบบ ( Size M )		400,000
งบลงทุนก่อสร้างและออกแบบ ( Size L )		600,000-1,000,000

(\* ) งบการลงทุนในส่วนงานโครงสร้าง ค่าใช้จ่าย ในการออกแบบและก่อสร้างร้านแปรผันตามขนาดและพื้นที่ โดยทางบริษัทจะมีทีมงานเป็นผู้ประเมินและเสนอราคาโดยตรงให้แก่ผู้ประกอบการ





# ผลตอบแทนการลงทุน

ยอดขาย/เดือน	360,000	บาท
กำไรขั้นต้น(50%)	180,000	บาท
ค่าเช่า	24,000	บาท
ค่าจ้างพนักงาน (4 คน)	48,000	บาท
ค่าใช้จ่ายประกอบการขาย	15,000	บาท
กำไรสุทธิ	93,000	บาท



รายการอาหาร  
และ ราคาสินค้า







## ตัวอย่างรายการอาหาร

- ข้าวผัดกะเพรา หมู ไก่ หมูสับ กุ้ง
- ข้าวผัดพริกขิง หมู ไก่ หมูสับ กุ้ง
- ข้าวผัดคะน้าหมูเยอรมัน
- ข้าวผัดกระทะเตี๊อด หมู ไก่ กุ้ง
- ข้าวผัดกระทะเหล็ก หมู กุนเชียง
- สปาเก็ตตี้ซี่มา หมูสับ และหมูนึ่ง กุ้ง
- ข้าวผัดฉ่าปลากระพง
- ข้าวปลากระพงลุยสวน
- ไก่กระทะเหล็ก
- ซุปสาหร่ายวากาเมะ
- เครื่องดื่ม เก๊กฮวยและ ัญชุนมะนาว



**รวมกว่า 30 เมนู / ราคาเฉลี่ย 40-89 บาท**



# กระทะเหล็ก

Iron pan

PREMIUM THAI STREET CUISINE  
"เสิร์ฟพร้อม..บัตใหม่ ทุกจาน"

ข้าวปลากะพง  
บัตฉา

จานละ  
**89**

เนื้อปลากะพงก้นๆ ราดดีดร้อน  
แอมครีองทอดทุกๆ

ข้าวปลากะพง  
ลุยสวน

จานละ  
**89**

# กระทะเหล็ก

Iron pan

PREMIUM THAI STREET CUISINE  
"เสิร์ฟพร้อม..บัตใหม่ ทุกจาน"

ข้าวหมู่ม่ม หมูชิ้น  
บัตกระทะเดี๊อด

**60**

อร่อยร้อนทุกจาน  
จัดจ้านถึงใจ

ข้าวกะเพรา  
หมูสับ

**55**

เปิดบริการแล้ววันนี้

ชั้น 1 คีตริาเบชเฮลโอรกริลล

สนใจอรุกรัดทลล : 02-800-8000

# กระทะเหล็ก

Iron pan

PREMIUM THAI STREET CUISINE  
"เสิร์ฟพร้อม..บัตใหม่ ทุกจาน"

ข้าวบัตคะฉา  
ซาหมูเยอรบ่ม

**65**

อร่อยร้อนทุกจาน  
จัดจ้านถึงใจ

เปิดบริการแล้ววันนี้

ชั้น 1 คีตริาเบชเฮลโอรกริลล

สนใจอรุกรัดทลล : 02-800-8000

# กระทะเหล็ก

Iron pan

PREMIUM THAI STREET CUISINE  
"เสิร์ฟพร้อม..บัตใหม่ ทุกจาน"

ข้าวไข่เจียวฟู  
กระทะเหล็ก

**40**

อร่อยร้อนทุกจาน  
จัดจ้านถึงใจ

ข้าวบัตกุนเชียง

**55**

เปิดบริการแล้ววันนี้

ชั้น 1 คีตริาเบชเฮลโอรกริลล

สนใจอรุกรัดทลล : 02-800-8000

# กระทะเหล็ก

Iron pan

PREMIUM THAI STREET CUISINE  
"เสิร์ฟพร้อม..บัตใหม่ ทุกจาน"

สปาเก็ตตี  
ชีทาหมูสับ

**79**

อร่อยร้อนทุกจาน  
จัดจ้านถึงใจ

สปาเก็ตตีชีทา  
หมูชิ้น หมู่ม่ม

**79**

เปิดบริการแล้ววันนี้

ชั้น 1 คีตริาเบชเฮลโอรกริลล

สนใจอรุกรัดทลล : 02-800-8000





“วัตถุดิบในการทำอาหารประเภท  
เนื้อสัตว์ ข้าว น้ำมัน แป้ง เส้นสปาเก็ตตี้  
ซอสปรุงรส บรรจุภัณฑ์ เครื่องดื่ม และ  
อุปกรณ์ต่างๆ ทางเค้าแก๊ส ซื้อโดยตรงกับ  
ทางบริษัท โดยวัตถุดิบพัก ทางเค้าแก๊ส ซื้อ  
ด้วยตนเองจากภายนอก ”





# รูปแบบ การจัดการร้าน





# สนับสนุนทุกการขาย ด้วยระบบ POS



## รายการอาหาร

ข้าวผัดรสขิงกุ้ง

1 85.

ข้าวผัดรสเปรี้ยวต้ม

1 60.

รวม

145.

กระทะเหล็ก  
Iron pan

ระบบการรับชำระเงินและบริหารร้าน

ด้วย CPF POS กระทะเหล็ก

สนับสนุนเก่าแก่ สะดวก มั่นใจ

บริหารและควบคุมง่าย





**ธุรกิจกระทะเหล็ก  
บริหารงานโดยทีมงาน  
ของห้าดาวที่มี  
ประสบการณ์กว่า 37 ปี  
ในธุรกิจร้านอาหาร**





เพื่อความยั่งยืนของธุรกิจ คือสิ่งที่สำคัญที่สุด กระทะเหล็ก  
เรามีระบบการฝึกอบรมทีมงานในร้าน เพื่อให้ร้านละกระทะเหล็ก  
มีการบริหารงาน คุณภาพตามมาตรฐานสากล คือ **QSCV**

- Q : Quality**      คุณภาพการผลิตอาหารให้ ร้อน สดใหม่ อร่อย
- S : Service**      การบริการและการจัดเสิร์ฟที่ประทับใจลูกค้า
- C : Cleanliness**    การรักษาความสะอาดภายในร้านอยู่เสมอ
- V : Value**      ความคุ้มค่าในรสชาติอาหารที่อร่อย  
และ การบริการที่ประทับใจในบรรยากาศร้านที่ดี







## คุณสมบัติ พนักงานขาย

1. ชาย และ หญิง บุคลิกดี
2. อายุ 18-40 ปี มีใจรักงานบริการ
3. รักการเรียนรู้ ไม่จำเป็นต้องมีทักษะทำอาหาร
4. สามารถปฏิบัติตามเงื่อนไขของบริษัทได้







ภาพตัวอย่างสาขา

กระตะเหล็ก







# ภาพตัวอย่างสาขา กระตะเหล็ก



ร้าน กระทะเหล็ก สาขา ซีพียูทาวเวอร์ 3 พญาไท





# ภาพตัวอย่างสาขา กระทะเหล็ก



ร้าน กระทะเหล็ก สาขา ซีพิตาวเวอร์ 3 พญาไท





# ภาพตัวอย่างสาขา กระทะเหล็ก



ร้าน กระทะเหล็ก สาขา เปาโลสะพานควาย





# ภาพตัวอย่างสาขา กระตะเหล็ก



ร้าน กระทะเหล็ก สาขา เปาโลสะพานควาย





# ภาพตัวอย่างสาขา กระทะเหล็ก



ร้าน กระทะเหล็ก สาขา เซ็นเตอร์วัน อนุสาวรีย์ชัยสมรภูมิ





# ภาพตัวอย่างสาขา กระทะเหล็ก



ร้าน กระทะเหล็ก สาขา เซ็นเตอร์วัน อนุสาวรีย์ชัยสมรภูมิ





# ภาพตัวอย่างสาขา กระทะเหล็ก



ร้าน กระทะเหล็ก สาขา ปตท.บายพาส กาญจนบุรี





# ภาพตัวอย่างสาขา กระทะเหล็ก



ร้าน กระทะเหล็ก สาขา มหาทุนพลาซ่า เฟลีนจิต





# ภาพตัวอย่างสาขา กระทะเหล็ก



ร้าน กระทะเหล็ก สาขา อาคาร BB อีโศก





# ภาพตัวอย่างสาขา กระทะเหล็ก



ร้าน กระทะเหล็ก สาขา สากธธานี





# ภาพตัวอย่างสาขา กระทะเหล็ก



ร้าน กระทะเหล็ก สาขา สาทรธานี





การพัฒนาโครงการ







# ทุกสาขามีบริการเดลิเวอรี่



ยอดขายเดลิเวอรี่ เดือน ก.พ. 65 คิดเป็น 6% ของยอดขาย  
เป้าหมาย 2565 เพิ่มสัดส่วนเป็น 20% ต่อยอดขาย





# สนับสนุนการสื่อสารการตลาด โดยใช้สื่อดิจิทัล



กระทะเหล็ก Iron Pan

Published by Nattareya Aey · 3h ·

# IRON



## มีน่านี่ มีโปราณ

จัดโปร “ชุดอ้มคุ้ม” ยกครัว

อร่อยชัวร์กับ

กระทะเหล็ก  
Iron Pan

โปรโมชันระหว่าง 1 มี.ค. 2565 - 31 มี.ค. 2565



## กระทะเหล็ก Iron Pan

### 11,046 คน

ยอดเข้าถึงโพสต์ วันที่ 22-28 ก.พ. 65

จำนวน 181,003 การเข้าถึง

เพิ่มขึ้น 20%





# สนับสนุนการสื่อสารการตลาด โดยใช้ผู้มีอิทธิพลในโลกออนไลน์







# สนับสนุนการสื่อสารการตลาด โดยใช้ผู้มีอิทธิพลในโลกออนไลน์







ผลการดำเนินงาน







# ผลดำเนินงาน “กระทะเหล็ก”

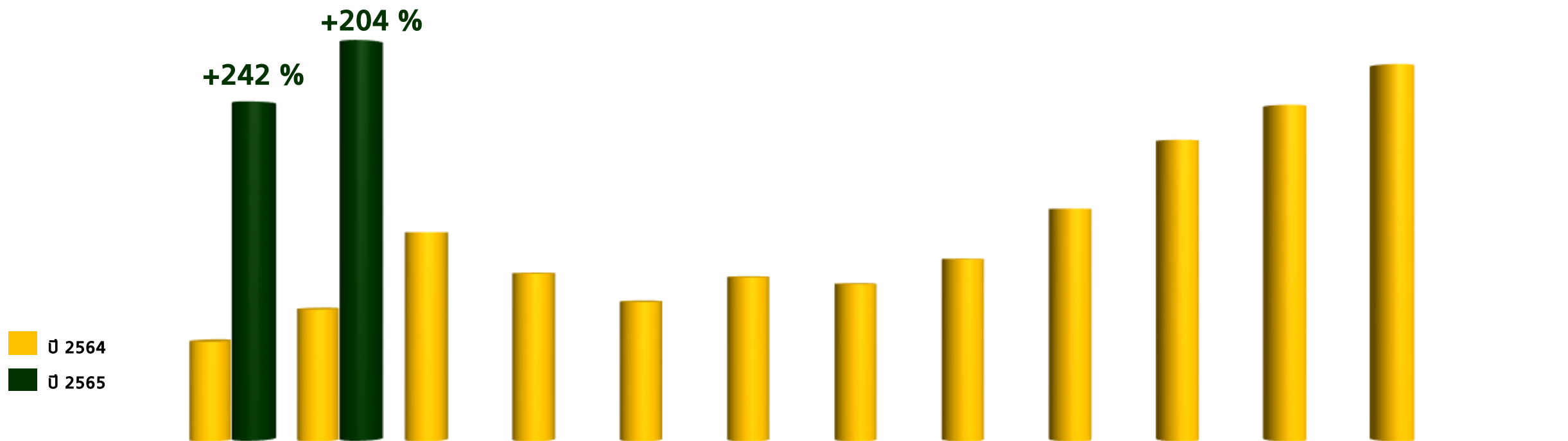
รายการ	ผลดำเนินงาน		ม.ค.		ผลต่าง
	(ม.ค.-ธ.ค.64)		แก๊งรึง 64		65/64
				แก๊งรึง 65	
จุดขาย	10		2	11	9
ขายสุทธิ	7,773	100%	265	856	223%
กำไรขั้นต้น	2,095	27%	65	248	282%
ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน	(1,351)	-17%	(37)	(111)	204%
กำไร(ขาดทุน) สุทธิ	745	10%	28	137	382%





# ยอดขายหน้าร้าน ม.ค.-ก.พ.65

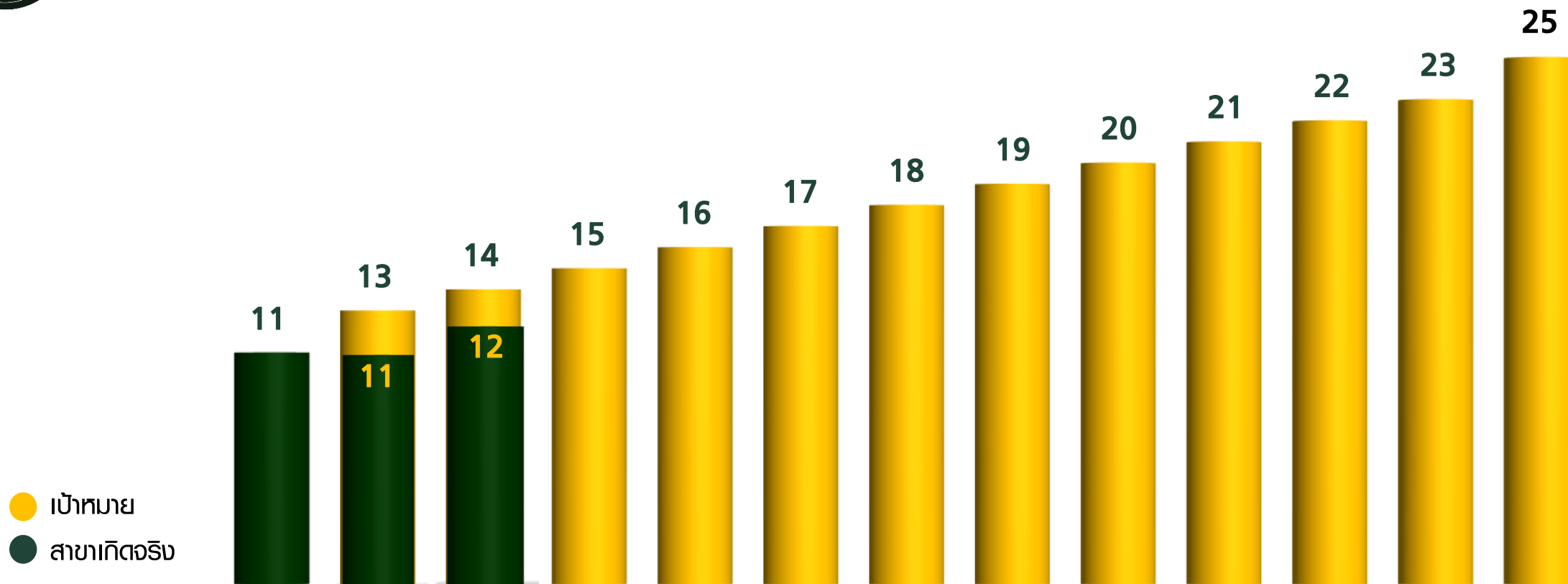
(หน่วย : พันบาท)



ปี	เดือน	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	สะสม
ปี 2564	จำนวนจุด	2	2	3	4	5	5	6	7	9	9	9	10	11
	ยอดขาย	604	800	1,268	1,018	844	995	952	1,104	1,411	1,828	2,039	2,287	15,150
ปี 2565	จำนวนจุด	11	12											12
	ยอดขาย	2,064	2,436											4,501



# เป้าหมายของโครงการ กระทะเหล็ก ปี 2022



เดือน	ธ.ค. 64	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
เป้าหมายสะสม	11	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	25
เกิดจริงสะสม		11	12										
ผลต่าง		(2)	(2)										





# แผนการขยายงาน



สาขาที่ 13 ปตท.สวนหลวง กระทุ่มแบน จ.สมุทรสาคร





# แผนการขยายงาน



สาขาที่ 14 อาคารเซ็นทรัลสีลมทาวเวอร์ กทม.





**nsenhikán**

**IRON PAN**