



บันทึกข้อความ

คณะวิศวกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
เลขรับ 299
วันที่ 17-01-2568
เวลา 13.51 น.

ส่วนราชการ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

โทรศัพท์ ๐ ๗๔๓๑ ๗๑๐๐ ต่อ ๑๑๗๐ E-mail: dev.reg@rmutsv.ac.th

ที่ อว ๐๖๕๕.๑๓/๕๗ วันที่ ๑๗ มกราคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์การอบรมหลักสูตร Smart Restaurant Plus รุ่นที่ ๘
การบริหารจัดการและยกระดับธุรกิจร้านอาหาร

เรียน คณบดี/ผู้อำนวยการวิทยาลัย

ตามหนังสือที่ สข ๐๐๑๖/ว๖๗ ลงวันที่ ๑๐ มกราคม ๒๕๖๘ ด้วยกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ ได้กำหนดจัดอบรมหลักสูตร Smart Restaurant Plus รุ่นที่ ๘ การบริหารจัดการและยกระดับธุรกิจร้านอาหาร ในวันที่ ๑๗ - ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ โรงแรมคริสตัลหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา เพื่อเป็นการเสริมสร้างองค์ความรู้ให้แก่ธุรกิจร้านอาหารอย่างต่อเนื่อง และเพื่อให้สอดคล้องรับกับนโยบายสำคัญของรัฐบาลในการกระตุ้นเศรษฐกิจทั่วทุกภูมิภาค และเป็นการขยายโอกาสทางการตลาดให้กับผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร ซึ่งเป็นธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวที่จะช่วยกระจายรายได้แก่เศรษฐกิจชุมชน นั้น

ในการนี้ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ขอความอนุเคราะห์คณะ/วิทยาลัยประชาสัมพันธ์การอบรมหลักสูตร Smart Restaurant Plus รุ่นที่ ๘ การบริหารจัดการและยกระดับธุรกิจร้านอาหาร ดังรายละเอียดที่แนบมาพร้อมหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

เรียน คณบดี

-เพื่อโปรดพิจารณา

สวท.ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์การอบรมหลักสูตร

Smart Restaurant Plus รุ่นที่ ๘ การบริหารจัดการและยก

ระดับธุรกิจร้านอาหาร

-เห็นควรมอบงานบุคลากรดำเนินการประชาสัมพันธ์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรัสศักดิ์ เพียรเจริญ)

ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

18/1/2568

๒๐ ม.ค. ๖๘

20 มกราคม 2568

มอบตั้งเสนอ

๒๐ ม.ค. ๖๘



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย สวท.159
 เลขรับ 199 14/1/2568
 วันที่ 13/01/2568 14.11 น.
 เวลา 15.31 น.

ที่ สข ๐๐๑๖/ว๒๗

สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสงขลา
 ถ.สงขลา-นาทวี ต.เขารูปช้าง
 อ.เมือง จ.สงขลา ๙๐๐๐๐
 สอ.(วิชาการ) 86
 13 ม.ค. 2568
 16.16 น.

๑๐ มกราคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์การอบรมหลักสูตร Smart Restaurant Plus รุ่นที่ ๘ การบริหาร
 จัดการและยกระดับธุรกิจร้านอาหาร

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. สื่อประชาสัมพันธ์

จำนวน ๑ ฉบับ

๒. กำหนดการอบรม

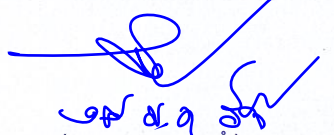
จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ ได้กำหนดจัดอบรมหลักสูตร Smart Restaurant Plus รุ่นที่ ๘ การบริหารจัดการและยกระดับธุรกิจร้านอาหาร ในวันที่ ๑๗-๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ โรงแรมคริสตัล หาดใหญ่ จังหวัดสงขลา เพื่อเป็นการเสริมสร้างองค์ความรู้ให้แก่ธุรกิจร้านอาหารอย่างต่อเนื่อง และเพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายสำคัญของรัฐบาลในการกระตุ้นเศรษฐกิจทั่วทุกภูมิภาค และเป็นการขยายโอกาสทางการตลาดให้กับผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร ซึ่งเป็นธุรกิจที่เกี่ยวข้องเนื่องกับการท่องเที่ยวที่จะช่วยกระจายรายได้ให้แก่เศรษฐกิจชุมชน

สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสงขลา พิจารณาแล้วเห็นว่า การอบรมหลักสูตรดังกล่าวเป็นประโยชน์แก่นักเรียน นักศึกษาสามารถใช้ประกอบอาชีพในอนาคต จึงขอความอนุเคราะห์ท่านประชาสัมพันธ์การอบรมหลักสูตรดังกล่าว ทั้งนี้ ผู้สนใจเข้าร่วมการอบรม สามารถสมัครได้ทางคิวอาร์โค้ด (QR CODE) ในสื่อประชาสัมพันธ์ที่แนบมาพร้อมนี้ และสามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสงขลา หมายเลขโทรศัพท์ ๐ ๗๔๓๐ ๐๑๗๕-๖

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

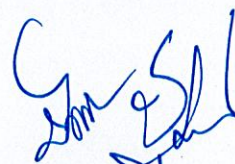
สงข. (สวท. ๑๐๑.๑๖/ว๒๗)



(นายภาณุมาศ สุขบังคำ)
 รองอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทน
 อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ขอเรียนขอขอบคุณ
 ดร.ดิทผาดัย ไชยรัตน์
 14 ม.ค. ๖๘

ขอแสดงความนับถือ



(นางสาวฉัตรสุดา ชุ่มแสง)

พาณิชย์จังหวัดสงขลา

กลุ่มส่งเสริมการประกอบธุรกิจการค้าและการตลาด

โทร. ๐ ๗๔๓๐ ๐๑๗๕-๖

E-mail : ditphadyai@gmail.com



สื่อประชาสัมพันธ์

SMART RESTAURANT PLUS 8



คุณต่าย
เพื่อนแก็ร์ร้านอาหาร

คุณเต๋ย
ผู้เชี่ยวชาญด้านบัญชีภาษี

คุณคุ
ชายดีไปด้วยกัน

เชฟเมย์
ที่ปรึกษาด้านอาหาร

ชาวหาดใหญ่เตรียมตัวให้พร้อม

เรียนรู้เทคนิค... ไปกับกูรูตัวจริง

วันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2568

- เทคนิคบริหารการเงินร้านอาหารอย่างมืออาชีพ โดย คุณราเชิด ไชยรัตน์
- สร้างแบรนด์ร้านอาหารและเทคนิคการดึงลูกค้า จาก Digital Marketing โดย คุณคุณภาพงศ์ เตชวรสประเสริฐ

วันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2568

- เปิดโลก Food Trends และการสร้างนวัตกรรมอาหาร อย่างเชฟมืออาชีพ โดย เชฟเมย์ - พิภรพันธ์ รงทอง
- การบริหารต้นทุนให้คุ้มค่า และออกแบบเมนูเพิ่มกำไร โดย คุณพรชัย นิตย์เมธาวงศ์



ณ โรงแรมคริสตัล หาดใหญ่ จ.สงขลา

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

- เป็นธุรกิจร้านอาหารเท่านั้น
- สามารถเข้าร่วมได้ตลอดหลักสูตรทั้ง 2 วัน ณ โรงแรมคริสตัล หาดใหญ่ จ.สงขลา
- สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่
Line : @chefsclub.makro

สมัครด่วน! รับจำนวนจำกัด

วันประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าร่วมอบรม
วันที่ 31 มกราคม 2568
ผ่านทาง www.dbd.go.th หัวข้ออบรม/สัมมนา
และ Facebook : Chef's Club by makro

สมัครเลย





makro



กำหนดการ

หลักสูตร Smart Restaurant Plus รุ่นที่ ๘
การบริหารจัดการและยกระดับธุรกิจร้านอาหาร
วันที่ ๑๗ - ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘
ณ โรงแรมคริสตัล หาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

วันที่	เวลา	หัวข้อการอบรม	วิทยากร
๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	เทคนิคบริหารการเงินร้านอาหารอย่างมืออาชีพ	คุณราชิด ไชยรัตน์ ผู้เชี่ยวชาญด้านบัญชีภาษี CEO บริษัท แอ็คเคาท์ติ้ง ทรานส์ฟอร์มเมชั่น จำกัด
	๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	สร้างแบรนด์ร้านอาหารและเทคนิคการดึงดูดลูกค้าจาก Digital Marketing	คุณคุณาพงศ์ เตชวรประเสริฐ ผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาดและโปรโมทร้าน เจ้าของเพจขายดีไปด้วยกัน
๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	เปิดโลก Food Trends และการสร้างนวัตกรรมอาหารอย่างเชฟมืออาชีพ	Chef's Club by makro และเชฟพัทธนันท์ ธงทอง Executive Chef ร้านเอ็ม ภูเก็ต โค้ชทีมแข่งขันทำอาหารประเทศไทย และที่ปรึกษาด้านอาหาร
	๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	การบริหารต้นทุนให้คุ้มค่าและออกแบบเมนูเพิ่มกำไร (Workshop)	คุณพรชัย นิตย์เมธาวงศ์ Co-Founder เพจเพื่อนแท้ร้านอาหาร และที่ปรึกษาธุรกิจร้านอาหาร

หมายเหตุ : - พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม ระหว่างเวลา ๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๕ น. และ ๑๔.๓๐ - ๑๔.๔๕ น.
- พักรับประทานอาหารกลางวัน ระหว่างเวลา ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.