



รับสมัครวันนี้ - 31 ก.ค. 66

กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ ร่วมกับ แม็คโคร  
พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารรายย่อย

# SMART RESTAURANT PLUS 4

📍 **หลักสูตร การบริหารจัดการและยกระดับธุรกิจร้านอาหาร**  
สถานที่ ณ ศูนย์ประชุม 1 ศตวรรษ ชั้น 6 กรมพัฒนาธุรกิจการค้า



วันที่ 23 ส.ค. 2566 เวลา 9.00 - 16.00 น.

- บัญชีและภาษี สำหรับธุรกิจร้านอาหาร
- อัปเดตเทรนด์การตลาดออนไลน์ 2023



**คุณธรรพร อธิกุลวรินทร์**  
นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการพิเศษ  
กรมพัฒนาธุรกิจการค้า



**คุณธรรพวินิธิร์ อภิชัยโชติรัตน์**  
CEO  
บริษัท สมอเฮ็ดดีดี พอร์ สโด้ จำกัด



วันที่ 24 ส.ค. 2566 เวลา 9.00 - 16.00 น.

- การบริหารต้นทุนให้คุ้มค่า ได้ผลกำไรสูงสุด
- เช็กโอกาสและความเสี่ยงการทำธุรกิจร้านอาหาร



**คุณพรชัย นิตยเมธาวงศ์**  
General Manager : BEARHOUSE และ  
Co-Founder เพ็ญพိုင်เท่ร้านอาหาร



**คุณเศรษฐพงศ์ พงษ์พัลลภ**  
กรรมการผู้จัดการ  
บริษัท ซีโนซิส จำกัด



วันที่ 25 ส.ค. 2566 เวลา 9.00 - 16.00 น.

- New Kitchen Management Dimensions  
การบริหารจัดการครัวยุคใหม่
- ประจุศาสตร์และศิลป์กับเครื่องดื่มนยุคใหม่



**เชฟวิลเลียมต์ สีออง**  
ผู้จัดการฝ่ายภาคพื้นเอเชีย  
สมาคมเชฟไทย



**คุณนิกานต์ นิบวันดี**  
Mixologist (ชา ฑาเพ่ ลอกเทลและอภิม่า)  
และผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเชิงสุขภาพ

**WSR** ไม่มีค่าใช้จ่าย  
สมัครด่วน! รับจำนวนจำกัด

วันประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าร่วมอบรม  
**วันที่ 7 ส.ค. 66**  
ที่ [www.dbd.go.th](http://www.dbd.go.th) หัวข้ออบรม/สัมมนา  
และ Facebook : แม็คโครโฮมท่าอากาศยาน



## คุณสมบัติผู้เข้าร่วม

- ✓ เป็นธุรกิจร้านอาหารเท่านั้น (HoReCa)
- ✓ สามารถเข้าร่วมได้ตลอดหลักสูตรทั้ง 3 วัน  
ณ กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์
- ✓ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม ได้ที่ LINE : makro-MHA



สมัคร Click

<https://bit.ly/44jZlbu>

กำหนดการ  
หลักสูตร Smart Restaurant Plus 4  
การบริหารจัดการและยกระดับธุรกิจร้านอาหาร  
วันที่ 23 - 25 สิงหาคม 2566  
ณ ศูนย์ประชุม 1 ศตวรรษ ชั้น 6 กรมพัฒนาธุรกิจการค้า

วันที่	เวลา	หัวข้อการอบรม	วิทยากร
23 สิงหาคม 66	09.00 – 12.00 น.	บัญชีและภาษี สำหรับธุรกิจร้านอาหาร	<b>คุณธัญพร อธิกุลวริน</b> นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการพิเศษ กรมพัฒนาธุรกิจการค้า
	13.00 - 16.00 น.	อัปเดตเทรนด์การตลาดออนไลน์ 2023	<b>คุณธัญญ์นิธิ อภิชัยโชติรัตน์</b> CEO บริษัท สมอลเวลด์ ฟอ์ คิตส์ จำกัด
24 สิงหาคม 66	09.00 – 12.00 น.	การบริหารต้นทุนให้คุ้มค่า ได้ผลกำไรสูงสุด	<b>คุณพรชัย นิตย์เมธาวงศ์</b> General Manager : BEARHOUSE และ Co-Founder เพจเพื่อนแท้ร้านอาหาร
	13.00 - 16.00 น.	เช็คโอกาสและความเสี่ยงการทำธุรกิจ ร้านอาหาร	<b>คุณเศรษฐพงศ์ ผดุงพิสุทธิ์</b> กรรมการผู้จัดการ บริษัท จีโนซิส จำกัด
25 สิงหาคม 66	09.00 – 12.00 น.	New Kitchen Management Dimensions การบริหารจัดการครัวยุคใหม่	<b>เชฟวิลเมนต์ ลีออง</b> ผู้อำนวยการภาคพื้นเอเชีย สมาคมเชฟโลก
	13.00 - 16.00 น.	ปรุงศาสตร์และศิลป์กับเครื่องดื่มยุคใหม่	<b>คุณธนิกานต์ นั้บวันดี</b> Mixologist (ชา กาแฟ คอกเทลและมอกเทล) และผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเชิงสุขภาพ

หมายเหตุ : - พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม ระหว่างเวลา 10.30 – 10.45 น. และ 14.30 – 14.45 น.  
- พักรับประทานอาหารกลางวัน ระหว่างเวลา 12.00 - 13.00 น.