



เราคือ**แฟรนไชส์**ร้านอาหารญี่ปุ่น



ที่มุ่งเน้นผลลัพธ์การสร้างกำไรอย่างยั่งยืน

จากการบริหารจัดการที่ดี
และมาตรฐาน**รสชาติอาหารญี่ปุ่น**ที่ถูกปากคนไทย



**ในเวลา 4 ปี
เรามีถึง 100 สาขา
ภายใต้แบรนด์ของเรา**



บริษัท นิกิวาอิ กรุ๊ป จำกัด เริ่มจดทะเบียนในปี 2561 เพื่อดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับแฟรนไชส์ร้านอาหารญี่ปุ่นครบวงจร ซึ่งดำเนินการโดยหุ้นส่วน 2 คน ได้แก่ นายสุกฤษณ์ ตั้งสกุลสันติ และนายวรินทร์ แดงใหญ่

เริ่มต้นจากการเปิดสาขาแรก ที่อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี ในเดือนเมษายน 2561 เพื่อมุ่งหวังประกอบธุรกิจอาหารญี่ปุ่นให้ประสบความสำเร็จ และเป็นอันดับ 1 ของร้านอาหารญี่ปุ่นที่ครองในแต่ละจังหวัด ออกแบบแนวทางการบริหาร โดยมุ่งหวังการทำแฟรนไชส์ร้านอาหารญี่ปุ่นที่สมบูรณ์แบบที่สุด เพื่อเป็นหนึ่งในประเทศไทยที่จะดังไกลไปทั่วโลก



ในทุกสาขา นักลงทุนที่มีความเชื่อมั่นในระบบบริหารของเรา ทั้งหมดได้ผ่านการดูงานในสาขาที่เปิดมานานแล้วทั้งสิ้น ซึ่งหลังจากเปิดให้บริการสาขาแฟรนไชส์ไปแล้วนั้น ได้รับผลตอบรับอันดี เพราะเราได้ทำการเลือกทำเลให้กับทางสาขาต่าง ๆ ด้วยการใช้ทฤษฎีหลายอย่างประกอบกัน อาทิเช่น จำนวนประชากร รายได้ต่อหัว การมองเห็นสถานประกอบการ เป็นต้น โดยวัดผลจากยอดขายและข้อเสนอแนะต่าง ๆ จากผู้มาใช้บริการ

ด้วยปัจจุบันมีร้านอาหารญี่ปุ่นให้บริการในเมืองไทยกว่า 2,000 แห่ง (เฉพาะร้านที่ลงทะเบียนบริษัท) เรียกได้ว่ามากเป็นอันดับ 5 ของโลก รองจากสหรัฐอเมริกา จีน เกาหลีใต้ ไต้หวัน และยังมีแนวโน้มที่จะโตอย่างต่อเนื่องได้ถึงปีละ 10-15% เพราะพื้นฐานของผู้บริโภคที่มั่นใจในความเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ยิ่งกระแสรองเรื่องนี้แรงเท่าไร อาหารญี่ปุ่นยิ่งขายดีมากเท่านั้นและยังมีการแข่งขันกันมากก็ทำให้ราคาถูกลงจนสามารถเข้าถึงกลุ่มได้ดีกว่าในอดีต ยิ่งกว่านั้นรัฐบาลญี่ปุ่นเองก็สนับสนุนเรื่องนี้เต็มที่ด้วยความช่วยเหลือในด้านการลดภาษี วัตถุประสงค์ต่าง ๆ ทำให้ธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่นและแฟรนไชส์ต่าง ๆ มีกำไรมากขึ้น

ซึ่งนับว่าธุรกิจอาหารญี่ปุ่นได้รับความนิยมมากที่สุดเป็นจำนวนอาหารต่างประเทศ จากข้อมูลร้านอาหารญี่ปุ่นในปัจจุบัน ร้านที่อยู่ในห้างสรรพสินค้ามีไม่ต่ำกว่า 5 ร้านใน 1 ห้าง โดยเฉพาะในกรุงเทพฯ เชียงใหม่ และชลบุรี กลุ่มเป้าหมายลูกค้าคือ ลูกค้าคนไทยที่ชื่นชอบรสชาติของอาหารญี่ปุ่น รวมไปถึงคนญี่ปุ่นที่อยู่ในประเทศไทยกว่า 60,000 คน (ข้อมูลจากศูนย์วิจัยกสิกรไทย ปี 2550 : มูลค่า 6,000 ล้านบาท ขยายตัว 10-15%) และจากคนญี่ปุ่นที่เข้ามาทำงานในประเทศไทยเพิ่มมากขึ้น อีกทั้งร้านอาหารญี่ปุ่นในไทยมีแนวโน้มจะเพิ่มขึ้น อาทิ ร้านซูชิ ร้านราเม็ง ร้านเนื้อย่าง เป็นต้น และแม้ตลาดร้านอาหารญี่ปุ่นในปัจจุบันไม่ใหญ่มาก แต่เมื่อเทียบกับตลาดอื่น ๆ ก็เป็นประเภทอาหารที่ได้รับการยอมรับสูงมากจากคนไทยโดยเฉพาะกลุ่มชนชั้นกลางขึ้นไป นอกจากนี้โอกาสในการเติบโตของธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่นยังมีอยู่ในลักษณะร้านพรีเมียมซึ่งจะเน้นอาหารญี่ปุ่นต้นตำรับ ซึ่งจากข้อมูลดังกล่าวเราได้สังเกตเห็นความเติบโตของตลาดร้านอาหารญี่ปุ่นภายในประเทศ โดยที่เน้นราคาไม่แพง แต่คุณภาพการให้บริการไม่ต่างจากร้านระดับพรีเมียมทั่วไป ซึ่งในขณะนี้การแข่งขันในตลาดอาหารญี่ปุ่นมีสูงมาก ทาง “นิกิวาอิ กรุ๊ป” จึงปรับกลยุทธ์การเปิดสาขาโดยที่เน้นไปที่จังหวัดที่ยังไม่มีร้านอาหารญี่ปุ่นเปิดอยู่ อาทิเช่น จังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นสาขาที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก และยังมีอีกหลายจังหวัดในประเทศไทยที่มีโอกาสเติบโตของตลาดอาหารญี่ปุ่น ซึ่งเป็นช่องทางในการทำธุรกิจความเสี่ยงต่ำและผลตอบแทนที่ดีที่น่าสนใจลงทุนเป็นอย่างมาก

บริหารงานโดย



สุกธิพร ตั้งสกุลสันติ

PRESIDENT & GROUP CEO

เจ้าของรางวัล

THAILAND LEADER AWARDS สุดยอดผู้นำนักบริหารแห่งปี
สาขาผู้นำนักบริหารดีเด่น



รางวัลนักรุกกิจดีเด่นแบบแห่งปี
THE BEST CEO แพรนไฮส์ร้านอาหาร



วรัณธร แดงใหญ่

CHIEF EXECUTIVE OFFICER (CEO)

และที่ปรึกษาร้านอาหาร

มากกว่า 30 แบรินด์ กว่า 100 สาขา



สาขาของเรา

NIGIWAI



NIGIWAI SHABU AND SUSHI BUFFET



NIGIWAI JAPANESE CUISINE



NIGI EXPRESS



NIGIWAI YAKINIKU BUFFET



IZAKAYA

CONSULT



NIGI GYU



เปิดแล้ว



กำลังก่อสร้าง

พิษณุโลก

บ้านเกาะ

สุราษฎร์ธานี

ภูเก็ต

Nami Sushi

สันทราย

อุตะเกา

เมืองอยุธยา

ปากช่อง



ซิลเวอร์เลค

แม่เหิยะ

ขอนแก่น

นิมมาน เชียงใหม่



นครสวรรค์

เดอะ โฟร์ท

บางบอน

ภูเก็ต

Little Edo

ทุ่งสง

ประชาอุทิศ 90

ตลาดสามแยก
เชียงใหม่

แปดริ้ว

Goji Grill

บ้านฉาง

เชียงใหม่

สะพานปรีดี อยุธยา

ศรีสะเกษ

Manekineko

เพชรบุรี

สันกำแพง

สายไหม

สันกำแพง

Kumamon

นครนายก

เมืองใหม่-ชลบุรี

บรมราชชนนี

อรัญประเทศ

สระแก้ว

บางซื่อ

ปราจีนบุรี

กาดทวีโชค



ภูเก็ต (ถนนดีบุก)



สันทราย



ลำลูกกา คลอง 5

ลากูน่า ภูเก็ต



สุราษฎร์ธานี

Omakase

หาดใหญ่



หาดใหญ่



จันทบุรี



นครศรีธรรมราช



เราจะเปลี่ยนคุณเป็นเจ้าของ
“ร้านอาหารญี่ปุ่นมืออาชีพ”

Preparation before starting



LOCATION & DESIGN

คัดสรรทำเลและออกแบบร้าน



INGREDIENTS & MENUS

วัตถุดิบสดใหม่และเมนูหลากหลาย



PERSONAL

บุคลากร



Operation Manual & SOP

คู่มืออธิบายขั้นตอนการปฏิบัติงานของระบบงาน
พร้อมสูตรอาหารมากกว่า 500 หน้า

LOCATION & DESIGN

คัดสรรทำเลและออกแบบร้าน

เราจะช่วยคุณคัดสรรและวิเคราะห์ทำเลที่เหมาะสม
เข้าถึงหน่วยงานจริง พร้อมออกแบบร้านอาหาร
สไตล์ญี่ปุ่นแท้ ที่ดึงดูดลูกค้าและน่าใช้บริการให้กับคุณ



สไตล์ญี่ปุ่นแท้

ดูแลตั้งแต่เริ่มสร้าง-ตกแต่งเสร็จ

ทำเลคุ้มค่า

LOCATION & DESIGN

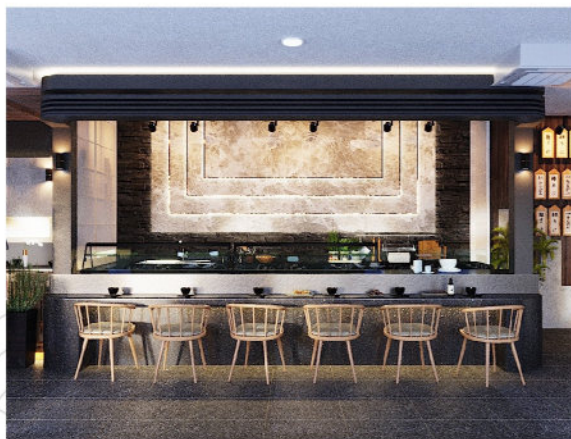
คิดสรรทำเลและออกแบบร้าน

เราจะช่วยคุณคิดสรรและวิเคราะห์ทำเลที่เหมาะสม
เข้าถึงงานจริง พร้อมออกแบบร้านอาหาร
สไตล์ญี่ปุ่นแท้ ที่ดึงดูดลูกค้าและน่าใช้บริการให้กับคุณ



โดดเด่นไม่เหมือนใคร

นักลงทุนมีส่วนร่วมในการออกแบบ



ใส่ใจทุกการออกแบบ

INGREDIENTS & MENUS

วัตถุดิบสดใหม่และเมนูหลากหลาย

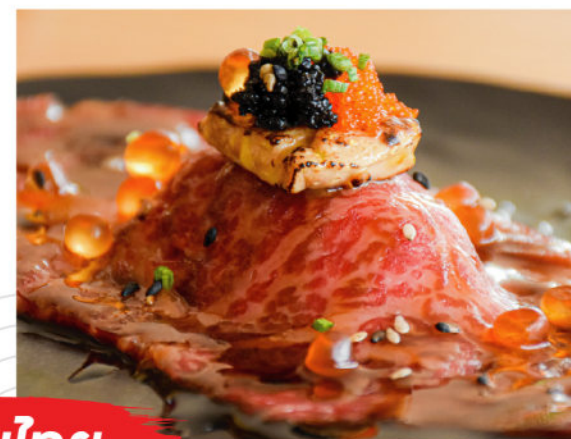
เราทำงานร่วมกับ Supplier หลายแห่งที่มีวัตถุดิบสดใหม่
คุณภาพดีในราคาพิเศษให้คุณ พร้อมมีสูตรเมนูอาหาร
ญี่ปุ่นมากมาย และสามารถออกแบบเมนูพิเศษเฉพาะ
ร้านของคุณได้



วัตถุดิบพรีเมียม



สูตรอาหารถูกปากคนไทย



PERSONAL

บุคลากร

หมดปัญหาการทำงานไม่ได้ รับมาแล้วไม่รู้จริง เราจะจัดหาบุคลากร
และเทรนนิ่งพนักงานให้ทุกตำแหน่ง ตลอดระยะเวลาสัญญา
หากมีการลาออกหรือขาดตำแหน่งใดไป เราสามารถแนะนำ
และช่วยจัดหาให้ใหม่ได้ตามความเหมาะสมทันที



พนักงานชั้นยอด



เทรนนิ่งพนักงาน

TRAINING & OJT

PHASE 1 : 14 วัน

สถานที่ : คริวกลาง

- แนะนำแบรนด์ Nigiwai
- อบรมทฤษฎี/ปฏิบัติ อาหารญี่ปุ่นเบื้องต้น
- เรียนรู้วัตถุดิบ/เครื่องครัว
- หลักสูตรการบริหารสต็อก/การใช้ POS



PHASE 2 : 14 - 30 วัน

สถานที่ : หน้าสาขาแฟรนไชส์อื่น ๆ
(ที่เปิดให้บริการมากกว่า 1 เดือน)

- ลงมือปฏิบัติจริงกับเชฟมืออาชีพ
- ได้เรียนรู้การแก้ไขปัญหาหน้างาน
ในร้านที่ระบบเข้าที่แล้ว



TRAINING & OJT

PHASE 3 : 7 วัน

สถานที่: หน้าสาขาเปิดใหม่
(ช่วงกำลังเปิดร้านใหม่ 7-14 วัน)

- Set up ร้านพร้อมทีมงานมืออาชีพ
- Test ระบบพร้อมทีมงานมืออาชีพ
- เรียนรู้แก้ไขปัญหาน้ำงาน
ในช่วงร้านกำลังเปิดใหม่



PHASE 4 : 7 วัน

สถานที่: หน้าร้านจริง
(ก่อนเปิดร้าน)

- Soft/Grand opening
- เพิ่มทักษะ เทคนิค และพัฒนาความชำนาญ
- สร้างความเข้าใจ และเรียนรู้ระบบ
การทำงานอย่างมืออาชีพ



OPERATION MANUAL & SOP

คู่มืออธิบายขั้นตอนการปฏิบัติงานของระบบงาน
พร้อมสูตรอาหารมากกว่า 500 หน้า



SUPPORTING PROGRAM

เพื่อเป็นราคาที่มีคุณภาพมีระบบที่ดีอย่างยั่งยืน



SUPPLIER

สิทธิรับนำเข้าตรง ในราคาดีที่สุด
มีสินค้าไม่ขาด



INVESTOR CARE

ทีมงานคอยดูแลและให้คำปรึกษาแก่นักลงทุน
ตลอดอายุสัญญา



AUDIT

ทีมตรวจสอบคุณภาพสาขา
โดยทีมงานมืออาชีพ อย่างสม่ำเสมอ



CREDIT SUPPORT

พันธมิตรกับสถาบันการเงิน ทำ MOU
เพื่อเพิ่มสภาพคล่องในการซื้อวัตถุดิบ



INCREASING SALES & PROFITABILITY EFFECTIVELY

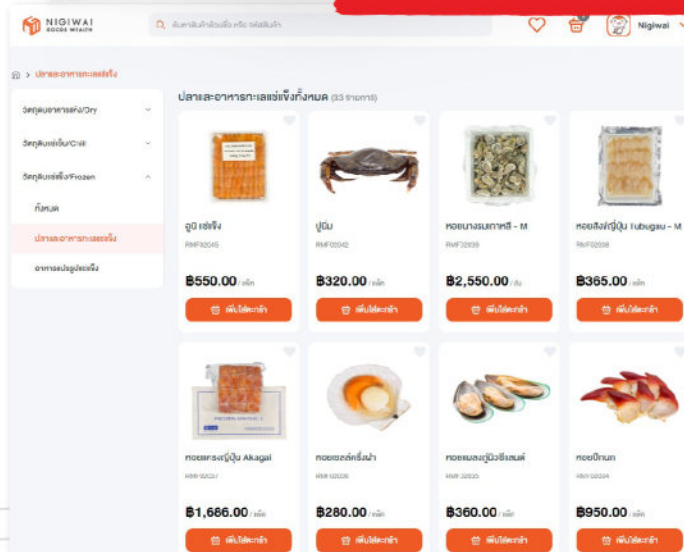
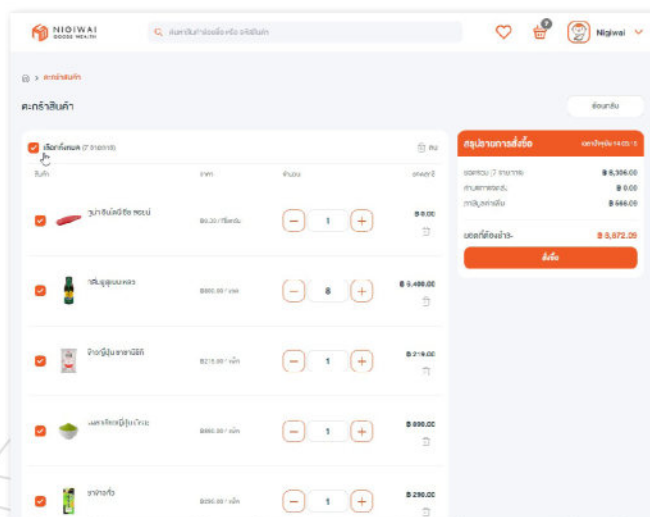
เพิ่มยอดขายและสร้างกำไร

SUPPLIER

สิทธิรับสินค้าสด ใหม่ มีคุณภาพ ในราคาที่ดีที่สุด จากแบรนด์ส่งตรงถึงหน้าสาขา



ราคาดีที่สุด



สดใหม่



INVESTOR CARE

ทีมงานคอยดูแลและให้คำปรึกษาแก่นักลงทุน
ตลอดอายุสัญญา

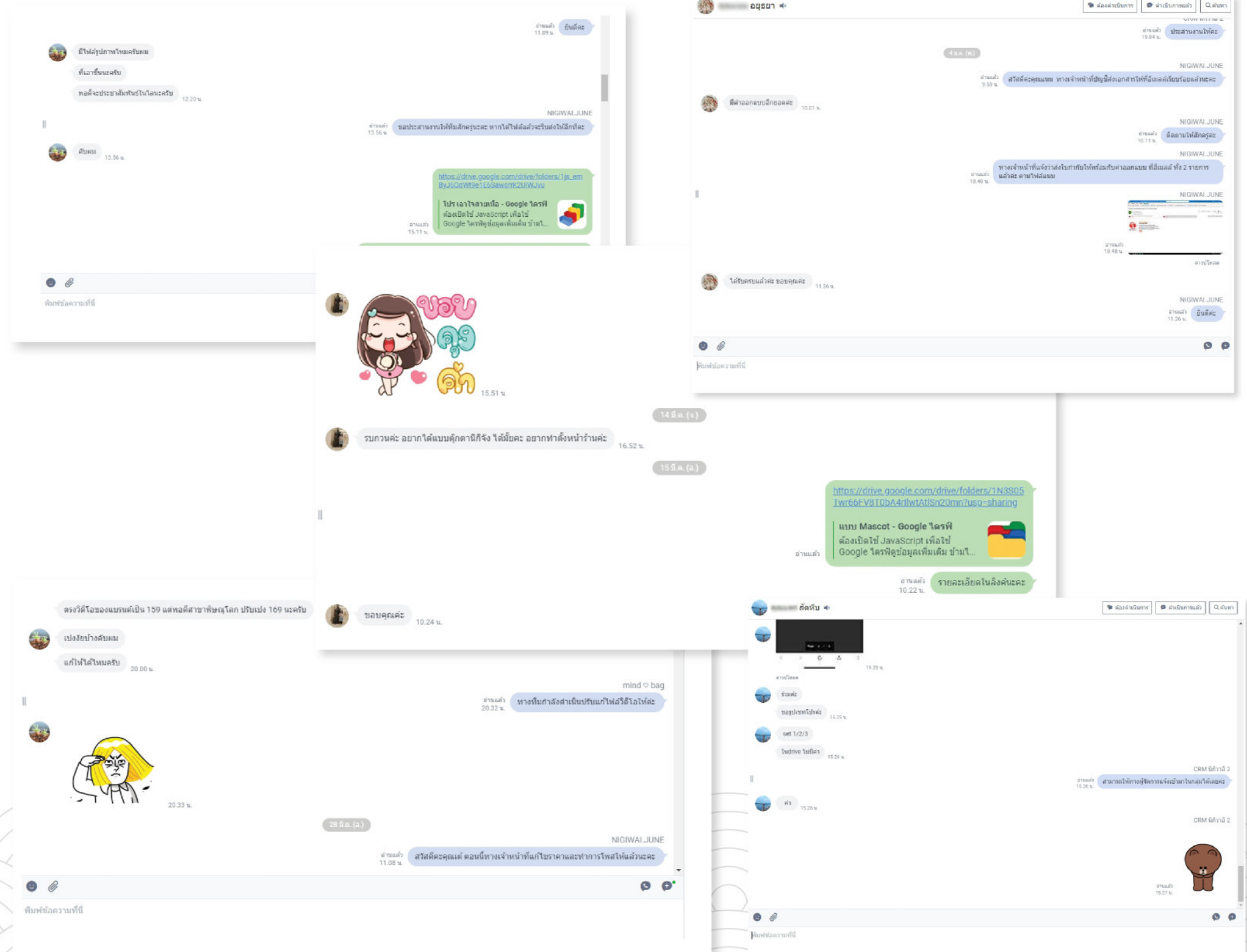
LINE Official Account Manager Investor Care

🟢 ไม่แสดงชื่อผู้ใช้นะ

ใส่ชื่อ 🔍

📌

ชื่อ	แชท	ประเภท	วันที่แชทล่าสุด	
	Shabu	เพื่อน	9 ก.พ. 2023	🟢 แชท
	Test	เพื่อน	7 เม.ย. 2022	🟢 แชท
	Test	เพื่อน	20 ต.ค. 2022	🟢 แชท
	+ ไลน์	เพื่อน	6 เม.ย. 2022	🟢 แชท
	underconstruction	เพื่อน	21 พ.ค. 2021	🟢 แชท
	Durianism	เพื่อน	8 ม.ค. 2023	🟢 แชท
	Nigawai Sushi	เพื่อน	1 พ.ย. 2022	🟢 แชท
	Test	เพื่อน	31 มี.ค. 2022	🟢 แชท
	Nigawai Sushi	เพื่อน	29 ต.ค. 2022	🟢 แชท
	underconstruction	เพื่อน	14 พ.ค. 2021	🟢 แชท
	Test	เพื่อน	11 พ.ค. 2021	🟢 แชท
	Durianism	เพื่อน	20 ก.ย. 2022	🟢 แชท
	consult	เพื่อน	24 ก.พ. 2022	🟢 แชท
	Nigawai Sushi	เพื่อน	28 ม.ค. 2023	🟢 แชท
	Durianism	เพื่อน	20 ต.ค. 2022	🟢 แชท
	Cuisine	เพื่อน	5 ต.ค. 2022	🟢 แชท
	Test	เพื่อน	4 มี.ย. 2021	🟢 แชท
	Durianism	เพื่อน	3 ก.พ. 2023	🟢 แชท
	Test	เพื่อน	31 มี.ค. 2022	🟢 แชท
	Durianism	เพื่อน	22 ก.ย. 2022	🟢 แชท
	Durianism	เพื่อน	20 ก.ย. 2022	🟢 แชท



CREDIT SUPPORT

เรามีการทำ MOU กับสถาบันการเงิน
เพื่อวงเงินในการเพิ่มสภาพคล่องในธุรกิจ

มี 2 กรณี โดยจะให้เครดิตตามวงเงิน

เริ่มต้น

มียอดวงเงินการันตี ตามเงินประกันที่วางไว้
กับแบรนด์ เช่น ถ้าวางเงินประกันไว้ 100,000 บาท
ก็จะเครดิตได้ตามจำนวนเงินนั้น

- นิกิวาอี ซูชิ จะวางเงิน 100,000-200,000 บาท
- นิกิวาอี บุฟเฟ่ต์ จะวางเงิน 300,000-500,000 บาท

เปิดร้านไปแล้ว 3 เดือน มีการพิจารณาขยายวงเงินเครดิต

ทางแบรนด์จะขยายวงเงินให้ตามสถิติยอดขาย
ที่ซื้อจากทางแบรนด์โดยจะกำหนดเป็นจำนวนเงิน

* หากต้องการเพิ่มวงเงินต้องมีการวางเงินประกันเพิ่ม

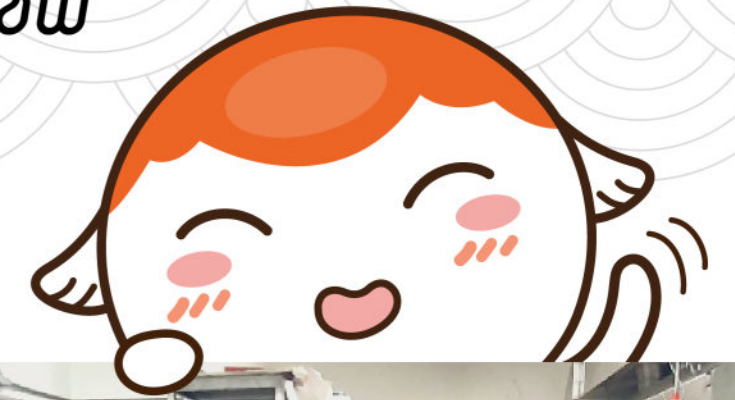
รายละเอียดการสมัคร

1. วางเงินประกันให้กับทางแบรนด์
2. ไม่ผิดสัญญาที่ทำไว้กับทางแบรนด์
3. มีประวัติทางการเงินที่ดีตามเกณฑ์ที่ธนาคารกำหนด



AUDIT

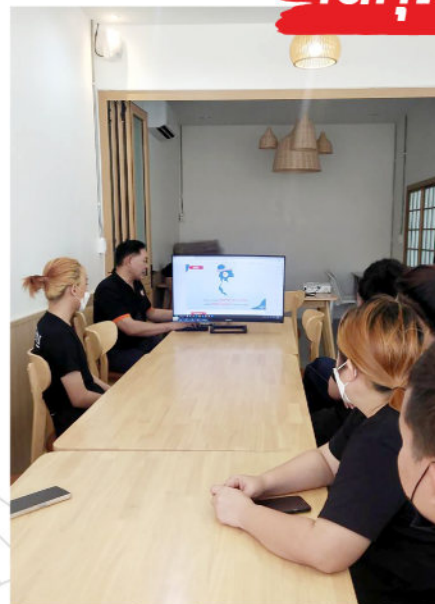
ทีมตรวจสอบคุณภาพสาขา โดยทีมงานมืออาชีพ
อย่างสม่ำเสมอ



ความเป็นมืออาชีพ



ได้คุณภาพทุกสาขา



ด้วยการยืนยันจากลูกค้าจริง

“CHECK IN” ใน FACEBOOK มากกว่า 10,000 รีวิว

เป็นการแสดงให้เห็นถึงความน่าเชื่อถือของแบรนด์ได้เป็นอย่างดี

Watcharawit Piyawannarut แนะนำ Nigiwai Sushi Ratchaburi 魚の賑わい 9 สิงหาคม 2020 · 🌐

อาหารอร่อย ราคาไม่แพง บริการดูญาติ

Jane Somakul แนะนำ Nigiwai Sushi Phetchaburi 魚の賑わい 15 สิงหาคม 2022 · 🌐

So Yummy 🍴👍 ความเจริญขึ้นของจังหวัดแหละ Nigiwai Sushi Phetchaburi 魚の賑わい

Mook Phumarin แนะนำ Nigiwai Sushi, PT Max Park Salaya 魚の賑わい 10 ธันวาคม 2022 · 🌐

อาหารน่าทาน และรสชาติอร่อยมาก ราคาไม่แพงเลยคะ

JernJern Worapitpong แนะนำ Nigiwai Sushi Ratchaburi 魚の賑わい 19 พฤศจิกายน 2022 · 🌐

บริการดี อาหารอร่อยมาก คุณภาพวัตถุดิบที่ดีที่สุด
อาหารอร่อย · งานใหญ่

Toun Tourjant แนะนำ Nigiwai Sushi Passione Rayong 魚の賑わい 21 มกราคม 2022 · 🌐

อาหารอร่อย สด ราคาไม่แพง บรรยากาศดี
อาหารอร่อย · สบายๆ · สลัดอร่อย

Temple Pattamaporn แนะนำ Nigiwai Sushi, PT Max Park Salaya 魚の賑わい 10 ธันวาคม 2022 · 🌐

อาหารอร่อย ราคาไม่แพง ภายในร้านดูสะอาด พนักงานคอยดูแลให้บริการดี

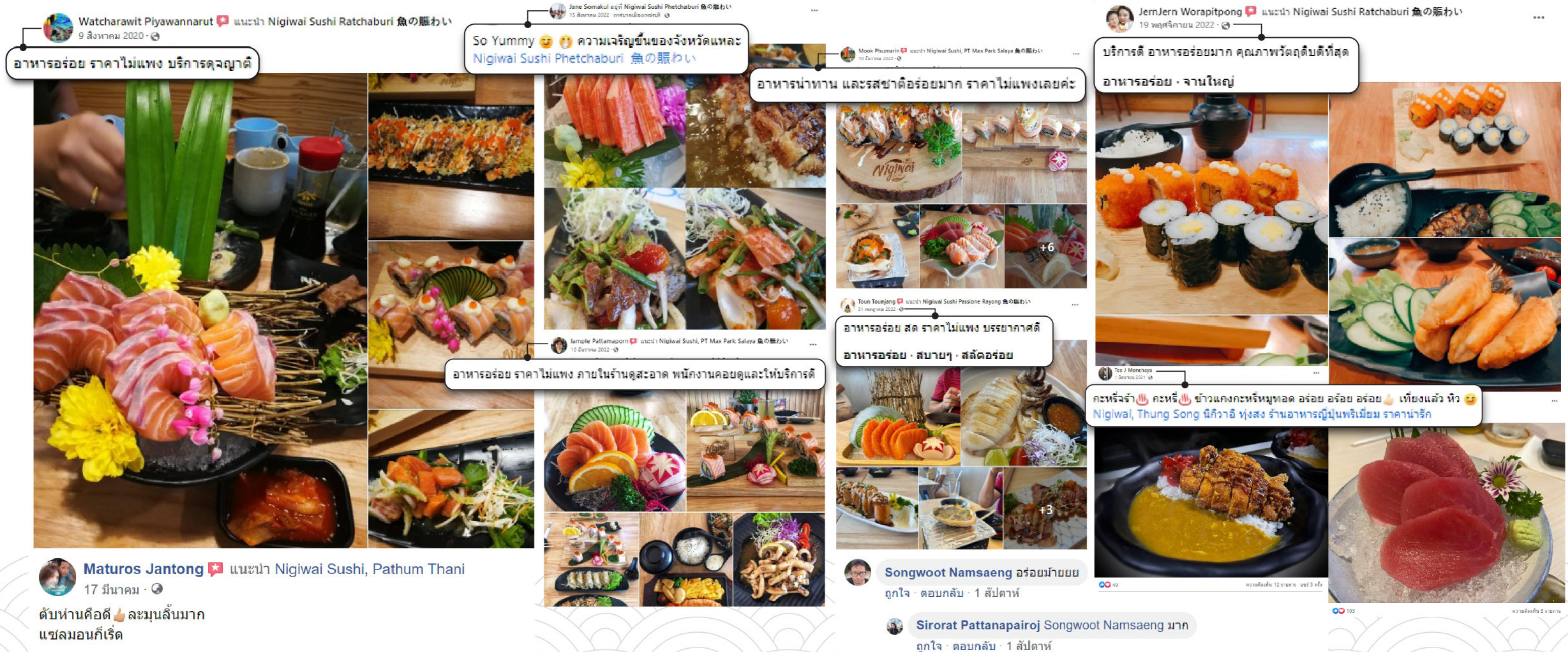
Maturos Jantong แนะนำ Nigiwai Sushi, Pathum Thani 17 มีนาคม · 🌐

ดีับห่านคือดี 👍 ละมุนลิ้นมาก
แซลมอนก็เริ่ด

Songwoot Namsaeng อร่อยมัยยย
ถูกใจ · ตอบกลับ · 1 สัปดาห์

Sirorat Pattanapairoj Songwoot Namsaeng มาก
ถูกใจ · ตอบกลับ · 1 สัปดาห์

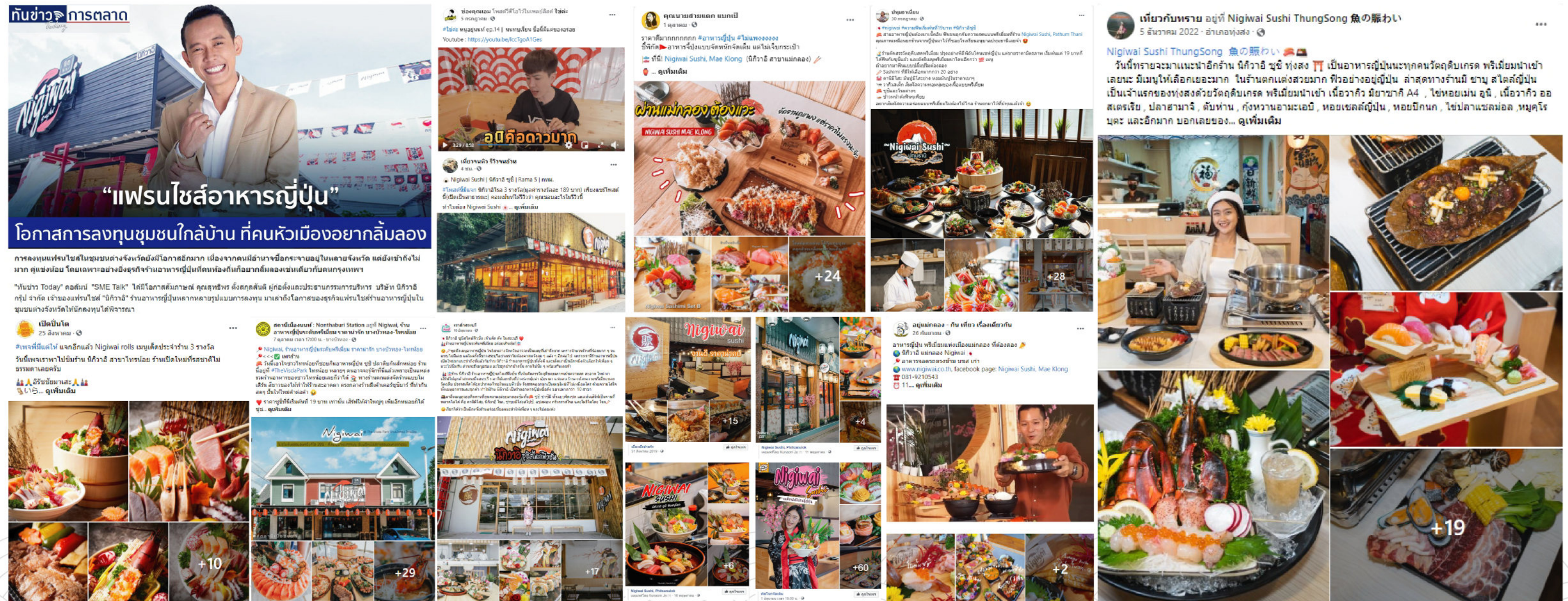
กะหรี่ปั๊ว กะหรี่ปั๊ว ข้าวแกงกะหรี่ปั๊วทอด อร่อย อร่อย อร่อย 🍴👍 เทียงแล้ว หิว
Nigiwai, Thung Song นิกิวาอิ หุงส่ง ร้านอาหารญี่ปุ่นพรีเมียม ราคาน่ารัก



การันตีความอร่อยด้วยรีวิวจาก...

INFLUENCERS เพื่อดังมากมายหลายสาขา

รีวิวร้านของเราลงสื่อต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็น Facebook, Instagram, Tiktok เป็นต้น ทั้งแบบอัลบั้มภาพและวิดีโอ



บริหารต้นทุนแบบ LEAN

เราจะใช้ระบบบริหารในงาน แบบตัดค่าใช้จ่ายที่ไม่จำเป็นทิ้ง
ไม่ว่าจะเป็นต้นทุนอาหาร ต้นทุนแรงคน ต้นทุนสถานที่
เราจะวางระบบตัดสิ่งต่าง ๆ ที่เป็นต้นเหตุต้นทุนพุ่งเพื่อยออกไป
เพื่อให้เจ้าของร้านได้กำไรสูงสุด

กำไร = ยอดขาย - ต้นทุน

ต้นทุนต่ำ ▶▶▶ กำไรสูง

ปลาแซลมอน 1 ตัว
ทำได้หลายเมนู



หัวปลาแซลมอนย่างเกลือ



ซาซิมิแซลมอน



แซลมอนคิงโรล



ซูชิแซลมอน

ใช้วัตถุดิบคุ้มค่า



ใช้บุคลากรอย่างมีประสิทธิภาพ



ลดค่าใช้จ่ายที่ไม่จำเป็น



น้ำ



ไฟ



ค่าขนส่ง



อื่นๆ

ตัวอย่างการคืบทุน

ร้านอาหารญี่ปุ่น NIGIWAI สาขา A มียอดขายเฉลี่ย 20,000 บาทต่อวัน หรือ 600,000 บาทต่อเดือน และสามารถบริหารต้นทุนได้ตามมาตรฐาน

ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อบิลของ NIGIWAI คือ **1,000 บาทต่อบิล**
สาขานี้มีลูกค้าใช้บริการวันละ $20,000 \div 1,000 = 20$ โต๊ะ

ต้นทุนของแฟรนไชส์มาตรฐาน ที่ได้รับการยกเว้น BRAND ROYALTY FEE

ต้นทุนอาหาร = **35%** ของยอดขายทั้งหมด
PACKAGING AND DELIVERY = **5%** ของยอดขายทั้งหมด
ต้นทุนแรงงาน = **20%** ของยอดขายทั้งหมด
ต้นทุนสถานที่และค่าการตลาด = **15%** ของยอดขายทั้งหมด
รวมต้นทุนทั้งหมด = **75%**

ต้นทุนของแฟรนไชส์

ต้นทุนอาหาร = **35%** ของยอดขายทั้งหมด
PACKAGING AND DELIVERY = **5%** ของยอดขายทั้งหมด
ต้นทุนแรงงาน = **20%** ของยอดขายทั้งหมด
ต้นทุนสถานที่และค่าการตลาด = **15%** ของยอดขายทั้งหมด
ค่า BRAND ROYALTY FEE = **4%** ของยอดขายทั้งหมด
รวมต้นทุนทั้งหมด = **79%**



NIGIWAI สาขา A
จะใช้เวลาคืบทุน
20 เดือน
ทุน 3,000,000 บาท

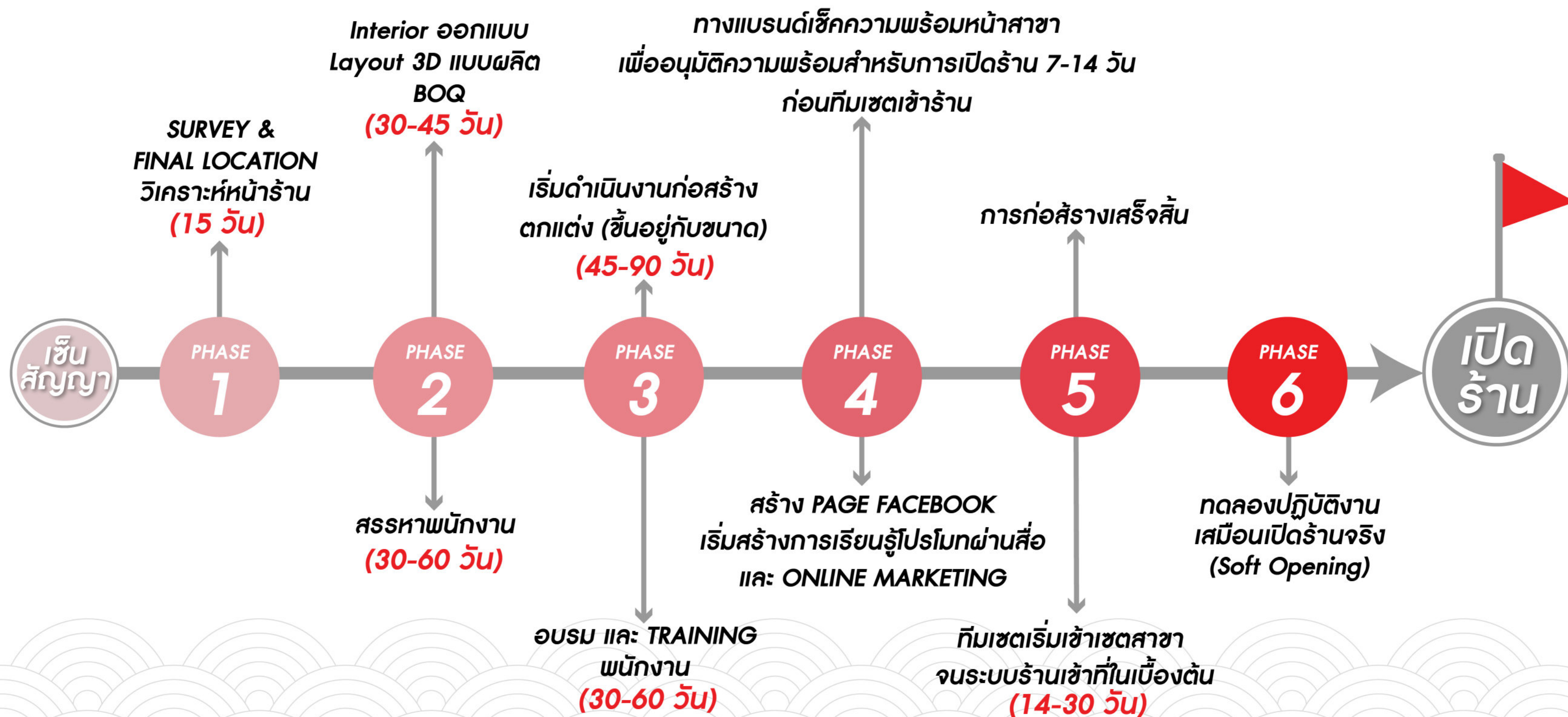
ตัวอย่างการคำนวณ

$$\begin{aligned}\text{กำไร} &= \text{ยอดขาย} - \text{ต้นทุน} \\ &= 600,000 - (600,000 \times 75\%) \\ &= 150,000\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{ใช้เวลาคืบทุน} &= \frac{3,000,000}{150,000} = \mathbf{20 \text{ เดือน}}\end{aligned}$$

TIMELINE

ทางแบรนด์จะวิเคราะห์ โครงการ และส่งมอบกำหนดการให้แก่นักลงทุน
ภายใน 2 สัปดาห์ หลังจากเซ็นสัญญา



PACKAGE

วางระบบ ครบวงจร



800,000.-

เริ่มต้น
80 ตร.ม.



800,000.-

เริ่มต้น
80 ตร.ม.

ราคานี้เฉพาะ 10 สาขาแรกในปีนั้นเท่านั้น



NIGIWAI
SHABU & SUSHI BUFFET



NIGIWAI
JAPANESE CUISINE

1,200,000.-

เริ่มต้น 200 ตารางเมตร



NIGIWAI
OMAKASE

1,500,000.-

เริ่มต้น 100 ตารางเมตร

- ✓ ดูแลระบบบริหารให้ตลอด ไม่ทอดทิ้ง
- ✓ คู่มือเอกสารระบบทั้งหมด, SOP, operation manual, investor guide
- ✓ ถ้ามีพนักงานออก จัดหาพนักงานให้ใหม่ตามระยะเวลาที่เหมาะสม ตลอดอายุสัญญา
- ✓ มีสูตรอาหารและวิธีทำฉบับสมบูรณ์
- ✓ วางระบบหน้างานให้ + ทีมเช็ทดูแลหน้างานให้ราบรื่นในวันเปิดขาย และช่วยประเมินการดำเนินงานขายจริง 2-4 สัปดาห์
- ✓ ตรวจเยี่ยมสาขา และ AUDIT เพื่อช่วยพัฒนา ปรับปรุง และรักษาคุณภาพ
- ✓ ปรีกษาทางโทรศัพท์หรือเข้าพบได้ตลอดอายุสัญญา ด้วยระบบ CRM ผ่านทาง Line@
- ✓ ช่วยเลือกทำเลจนได้ทำเลที่ดีที่สุด
- ✓ ได้ใช้แบรนด์ NIGIWAI
- ✓ เทรนนิ่งส่วนตัวกับผู้ก่อตั้งแบรนด์และหัวหน้าเซฟ พร้อมเอกสารการอบรม 1 คอร์ส กว่า 500 หน้า
- ✓ ได้สิทธิในการซื้อวัตถุดิบนำเข้าทุกชนิดตรง จาก NGW FOOD
- ✓ ช่วยเลือกทำเลจนได้ทำเลที่ดีที่สุด
- ✓ อายุสัญญา 5 ปี



THANK YOU

บริษัท นิกิวาอิ กรุ๊ป จำกัด



Nigiwai Group No.1
Food Franchise Company



@NigiwaiFranchise



สำนักงานใหญ่ 02-114-8298 (กด 1)

082-046-9961

083-847-7905

081-989-1753



www.nigiwaigroup.co.th