



## ชาอินเดีย กาแฟเปอร์เซีย

บริษัท เพอร์เฟกต์ เดสทินี่ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด

เลขที่ 927/199 ซอยลาดพร้าว 87 ถนนลาดพร้าว แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240

Mobile : 092-369-3951, 084-682-5999

Line ID: @theindiantea / 084-682-5999

E-mail : sales@theindiantea.com

[www.theindiantea.com](http://www.theindiantea.com) , [www.theindiantea.co.th](http://www.theindiantea.co.th)

## คำถาม-คำตอบ ในการเปิดร้าน แฟรนไชส์ ชาอินเดีย กาแฟเปอร์เซีย

### 1.อยากเปิดร้านขายชาอินเดีย กาแฟเปอร์เซีย ต้องทำอะไร ?

ด้วยกว่า 1,000เจ้า ที่ซื้อแฟรนไชส์ของเราไปแล้วทั่วประเทศไทย และในต่างประเทศ ตั้งแต่ปี2003(2546) จนถึงปัจจุบัน ทั้งที่ใช้แบรนด์เรา หรือไม่ได้ใช้ หรือแบรนด์ร่วมแบรนด์ และอีกหลากหลายรูปแบบ ทั้งแบบกาแฟสด กาแฟโบราณ กาแฟชงสำเร็จ แบบเสิร์ฟใส่แก้ว หรืออัดบรรจุขวด และรูปแบบอื่นย่อยอีกหลากหลายแนว ด้วยประสบการณ์ ทำให้ทางเราสรุปได้ว่า ในการเปิดร้านต้องทำสิ่งที่ยากที่สุดก่อน คือ การหาทำเลที่จะเปิดร้านให้ได้ และต้องทำความเข้าใจก่อนว่า ชาอินเดีย กาแฟเปอร์เซีย เป็นเครื่องดื่มที่ขายได้ทุกที่ทุกเวลา ทุกสถานการณ์ ทุกเพศ ทุกวัย ทุกทำเล สามารถนำไปขายได้หมด ซึ่งหลายท่านอาจมองว่าตลาดเราครอบคลุมกว้างไปหรือไม่ แต่แท้ที่จริงแล้ว ก็เป็นอย่างนั้นโดยธรรมชาติของสินค้าเอง แต่สิ่งที่ลูกค้าต้องทำคือปรับเมนู และเลือกลักษณะรูปแบบของสินค้าของเรา ซึ่งมีหลากหลายแนว ให้เหมาะสมกับทำเลที่กำลังจะไปเปิดซึ่งเป็นสิ่งที่สำคัญมาก ขณะนี้เรามีขายอยู่แล้วในหลากหลายทำเล เช่น ตลาดนัด เซ็นทรัลร้าน ในห้างต่างๆ หน้าบ้าน หน้าโรงเรียน มหาวิทยาลัย สถานที่ทำงานต่างๆ ออฟฟิส หรือแม้ว่าจะนำเมนูของเราไปเสริมขาย ในร้านกาแฟสด-กาแฟโบราณ ร้านน้ำปั่น ร้านอาหาร ร้านเบเกอรี่ หน้าร้านอินเตอร์เน็ต ร้านขายของชำ ฯลฯ

เมื่อเราได้ทำเลแล้วหรือมีทำเลที่ขายอยู่แล้ว จึงค่อยเลือกรูปแบบการชงและรูปแบบการลงทุน ว่าแบบใดเหมาะกับทำเลนั้นๆที่เรามี สิ่งที่เราต้องดูในทำเลของเราคือ 1. ค่าเช่าเท่าไร 2.ค่าจ้างคนขายมั๊ย 3.เป็นทำเลที่ขายได้ทุกวัน ทั้งวันหรือไม่ หรืออย่างไร 4. แถวนั้นมีร้านน้ำ ร้านกาแฟใหม่และค้าขายแก้วละเท่าไรและขายแก้วขนาดไซส์ไหน ฯลฯ ซึ่งเหล่านี้เป็นปัจจัยสำคัญที่ต้องสำรวจเพื่อวิเคราะห์หาความสามารถของแต่ละทำเลซึ่งไม่เหมือนกัน ซึ่งในเรื่องนี้ทางเรามีผู้เชี่ยวชาญให้คำแนะนำปรึกษาโดยละเอียด

มาและร่วมเป็นส่วนหนึ่งในตำนานของเรา

**COME AND BECOME ONE OF OUR LEGEND**

## 2. ขั้นตอนแรก ให้เลือกรูปแบบสูตรการชง ให้เหมาะสมกับความต้องการ ว่ามีแบบไหนบ้าง ?

### (1) สูตรชงสำเร็จ (ลงทุนที่ 6,900บาท 19,000บาท 32,000บาท)

คือสูตรการชงที่ง่ายที่สุด ไม่ต้องอบรวม ไม่มีประสบการณ์มาก่อนก็สามารถชงขายได้เลย เป็นสูตรการชงเอาไว้เลยเป็นขานมกาแฟนม แล้วเทขายได้เลยทั้งแบบใส่แก้ว และอัดบรรจุขวดพร้อมกัน โดยไม่ต้องมาชงขายที่ละแก้ว ทางเราจะมีคู่มือการชงให้ สามารถชงตามขายได้เลยทันที ตามสูตรมาตรฐานเฉพาะของกาแฟแห่งเปอร์เซีย และซาอุดีอาระเบีย ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะลวดลายแบบไม่ได้ และไม่ซ้ำใครในตลาดเมืองไทย อีกทั้งยังสามารถปรับสูตรหวานมาก หวานน้อย เข้มมาก เข้มน้อยได้ ให้เหมาะสมกับความชอบของแต่ละทำเลที่จะไปเปิดได้ , ชงแล้วเก็บไว้ได้3-5วัน , อีกทั้งยังสามารถปรับสูตร ผสมสูตรกับวัตถุดิบอื่นๆ สร้างเป็นเมนูชีกเนเจอร์ใหม่ๆในรูปแบบของตัวเองมาเสิร์ฟในร้านได้

### (2) สูตรชงแก้วต่อแก้ว (ลงทุนที่ 96,000บาท)

คือสูตรการชงชาที่จะต้มตัวชาใส่กระติกน้ำร้อนอุ่นไว้ และนำน้ำชาดำที่อุ่นไว้ออกมา ใส่นม น้ำตาล ครีมเทียม นมข้น เครื่องปรุงต่างๆ มาชงขายที่ละแก้วสดๆได้เลย และสามารถปรับสูตร หวานมาก หวานน้อย เข้มมาก เข้มน้อยได้ตามความชอบของลูกค้า ทางเราจะมีคู่มือวิธีการชงให้ สามารถชงตามขายได้เลยทันทีง่ายๆ ตามสูตรมาตรฐานเฉพาะ ของกาแฟแห่งเปอร์เซีย และซาอุดีอาระเบีย ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะลวดลายแบบไม่ได้ และไม่ซ้ำใครในตลาดเมืองไทย

### (3) สูตรกาแฟสด (ลงทุนที่ 123,000บาท 139,000บาท)

คือสูตรการชงชากาแฟ โดยใช้เครื่องชงกาแฟสด เครื่องบดเมล็ดกาแฟ โดยบดเมล็ดเข้าเครื่องชง แล้วชงขายได้เลย ตามสูตรมาตรฐานเฉพาะ ของกาแฟแห่งเปอร์เซีย และซาอุดีอาระเบีย ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะลวดลายแบบไม่ได้และไม่ซ้ำใครในตลาดเมืองไทย

มาและร่วมเป็นส่วนหนึ่งในตำนานของเรา

**COME AND BECOME ONE OF OUR LEGEND**

### 3. การลงทุน “6 รูปแบบ” มีอะไรบ้าง ?

#### (1) โปรโมชันพิเศษ 6,900 บาท (สูตรขงสำเร็จ)

(ป้ายร้าน, ป้ายเมนูตั้งพื้น, ป้ายโลโก้, พร้อมคู่มือวิธีการ 1 เล่ม และวัตถุดิบใบชา-กาแฟ-เครื่องปรุงฯรวมทำได้ 1,000 แก้ว รวมนำไปทำได้ 5รสคือ 1. กาแฟเปอร์เซีย Persian Coffee 2. ชานม มาซาล่า Masala Milk Tea 3. ชานม การ์ดาม่อม Cardamom Milk Tea 4. ชานม น้ำผึ้ง Honey Milk Tea 5. ชาดำ Black Tea )

**วัตถุประสงค์ คือ** สำหรับลูกค้าที่มีร้านกาแฟอยู่แล้วเป็นหลัก จะเป็นร้านกาแฟสด ร้านกาแฟโบราณ หรือร้านอะไรแบบใดก็ได้, เป็นชุดวัตถุดิบล้วน ไม่มีอุปกรณ์ในการขง สามารถนำไปเสริมเมนูในร้านได้ทุกอย่าง ทั้งแบบใส่แก้ว และอัดบรรจุขวดไปพร้อมกัน

#### (2) 19,000 บาท (สูตรขงสำเร็จ)

(ป้ายร้าน, ป้ายเมนูตั้งพื้น, ป้ายโลโก้, พร้อมคู่มือวิธีการ 1 เล่ม, วัตถุดิบใบชา-กาแฟ-เครื่องปรุงฯรวมทำได้ 2,000 แก้ว รวมนำไปทำได้ 5รสคือ 1. กาแฟเปอร์เซีย Persian Coffee 2. ชานม มาซาล่า Masala Milk Tea 3. ชานม การ์ดาม่อม Cardamom Milk Tea 4. ชานม น้ำผึ้ง Honey Milk Tea 5. ชาดำ Black Tea และเพิ่มอุปกรณ์ในการทำทั้งหมดครบชุด)

**วัตถุประสงค์ คือ** สำหรับคนที่อยากเปิดร้านกาแฟ แต่ยังไม่เคยมีประสบการณ์มาก่อนเป็นชุดวัตถุดิบ พร้อมอุปกรณ์ในการขงครบ สามารถนำไปทำขายได้ทุกอย่างทั้งแบบใส่แก้ว และอัดบรรจุขวดไปพร้อมกัน

#### (3) 32,000 บาท (สูตรขงสำเร็จ)

(ป้ายร้าน, ป้ายเมนูตั้งพื้น, ป้ายโลโก้, พร้อมคู่มือวิธีการ 1 เล่ม, วัตถุดิบใบชา-กาแฟ-เครื่องปรุงฯรวมทำได้ 2,000 แก้ว รวมนำไปทำได้ 5รสคือ 1. กาแฟเปอร์เซีย Persian Coffee 2. ชานม มาซาล่า Masala Milk Tea 3. ชานม การ์ดาม่อม Cardamom Milk Tea 4. ชามน้ำผึ้ง Honey Milk Tea 5. ชาดำ Black Tea, อุปกรณ์ในการทำทั้งหมดครบชุด และเพิ่มโต๊ะน้ำโลโก้ 2 โต)

**วัตถุประสงค์ คือ** สำหรับคนที่อยากเปิดร้านกาแฟ แต่ยังไม่เคยมีประสบการณ์มาก่อนเป็นชุดวัตถุดิบ พร้อมอุปกรณ์ในการขงครบ สามารถนำไปทำขายได้ทุกอย่างทั้งแบบใส่แก้ว และอัดบรรจุขวดไปพร้อมกัน พร้อมด้วยโต๊ะน้ำโลโก้ของแบรนด์เราที่จะทำให้อ่านดูดีขึ้นไปอีก ชุดรูปแบบนี้เป็นชุดยอดนิยมที่สุด ที่ทำให้อ่านสะดวกในการขาย และสบบูรณแบบที่สุด

มาและร่วมเป็นส่วนหนึ่งในตำนานของเรา

**COME AND BECOME ONE OF OUR LEGEND**

**(4) 96,000 บาท (สูตรชงแก้วต่อแก้ว)**

(ป้ายร้าน, ป้ายเมนูตั้งพื้น, ป้ายโลโก้, พร้อมคู่มือวิธีการ 1 เล่ม, วัตถุดิบใบชา-กาแฟ-เครื่องปรุงฯรวมทำได้ 2,000 แก้ว รวมนำไปทำได้ 5รสคือ 1. กาแฟเปอร์เซีย Persian Coffee 2. ชานม มาซาล่า Masala Milk Tea 3. ชานม การ์ดาม่อม Cardamom Milk Tea 4. ชานม น้ำผึ้ง Honey Milk Tea 5. ชาดำ Black Tea และเพิ่มอุปกรณ์ในการทำทั้งหมดครบชุด)

**วัตถุประสงค์ คือ** สำหรับคนที่อยากเปิดร้านกาแฟ แต่ยังไม่เคยมีประสบการณ์มาก่อนเป็นชุดวัตถุดิบ พร้อมอุปกรณ์ในการชงครบ สามารถนำไปทำขายได้เลยง่ายๆ สามารถปรับและพัฒนาสูตรได้หลากหลาย ให้สามารถมีเอกลักษณ์ในแบบของตัวเอง ชุดรูปแบบนี้กำลังแพร่ขยายไว้มาก และเป็นที่ยอมรับสูงโดยเฉพาะท่านที่ชื่นชอบศิลปะในการชงชาที่ไม่ได้อยู่ในกรอบแบบเดิมๆ

**(5) 123,000 บาท (สูตรกาแฟสด + สูตรชงสำเร็จ)**

(ป้ายร้าน, ป้ายเมนูตั้งพื้น, ป้ายโลโก้, อบรมวิธีการทำพร้อมคู่มือ, วัตถุดิบใบชา-กาแฟ-เครื่องปรุงฯรวมทำได้ 2,000 แก้ว รวมนำไปทำได้ 5รสคือ 1. กาแฟเปอร์เซีย Persian Coffee 2. ชานม มาซาล่า Masala Milk Tea 3. ชานม การ์ดาม่อม Cardamom Milk Tea 4. ชานม น้ำผึ้ง Honey Milk Tea 5. ชาดำ Black Tea, อุปกรณ์ในการทำทั้งหมดครบชุดของซาอินเดีย, และเพิ่มเครื่องทำกาแฟสด EXPOBAR : OFFICE PULSER 1 GR. เครื่องบดเมล็ดกาแฟ EXPOBAR 600 ODG พร้อมอุปกรณ์บาริสต้าครบชุด สำหรับทำกาแฟเปอร์เซียสูตรกาแฟสดเพิ่มอีก 5รสคือ 1.Persian Espresso 2.Persian Cappuccino 3.Persian Latte 4.Persian Mocca 5.Persian Cocoa และเพิ่ม โถจ่ายน้ำโลโก้ 2 โถ)

**วัตถุประสงค์ คือ** สำหรับลูกค้าที่อยากเปิดร้านกาแฟ มาตรฐานกาแฟสด พร้อมวัตถุดิบและอุปกรณ์บาริสต้าแบบครบวงจร พร้อมด้วยเครื่องชงกาแฟมาตรฐานระบบMANUAL และเครื่องบดเมล็ดกาแฟ สามารถเปิดร้านขายได้ทันที

**(6) 139,000 บาท (สูตรกาแฟสด + สูตรชงสำเร็จ)**

(ป้ายร้าน, ป้ายเมนูตั้งพื้น, ป้ายโลโก้, อบรมวิธีการทำพร้อมคู่มือ, วัตถุดิบใบชา-กาแฟ-เครื่องปรุงฯรวมทำได้ 2,000 แก้ว รวมนำไปทำได้ 5รสคือ 1. กาแฟเปอร์เซีย Persian Coffee 2. ชานม มาซาล่า Masala Milk Tea 3. ชานม การ์ดาม่อม Cardamom Milk Tea 4. ชานม น้ำผึ้ง Honey Milk Tea 5. ชาดำ Black Tea, อุปกรณ์ในการทำทั้งหมดครบชุดของซาอินเดีย , และเพิ่มเครื่องทำกาแฟสด EXPOBAR : OFFICE CONTROL 1 GR. เครื่องบดเมล็ดกาแฟ EXPOBAR 600 ODG พร้อมอุปกรณ์บาริสต้าครบชุด สำหรับทำกาแฟเปอร์เซียสูตรกาแฟสดเพิ่มอีก 5รสคือ 1.Persian Espresso 2.Persian Cappuccino 3.Persian Latte 4.Persian Mocca 5.Persian Cocoa และเพิ่ม โถจ่ายน้ำโลโก้ 2 โถ)

**วัตถุประสงค์ คือ** สำหรับลูกค้าที่อยากเปิดร้านกาแฟ มาตรฐานกาแฟสด พร้อมวัตถุดิบและอุปกรณ์บาริสต้าแบบครบวงจร พร้อมด้วยเครื่องชงกาแฟมาตรฐานระบบAUTO และเครื่องบดเมล็ดกาแฟ สามารถเปิดร้านขายได้ทันที

มาและร่วมเป็นส่วนหนึ่งในตำนานของเรา

**COME AND BECOME ONE OF OUR LEGEND**

#### 4. กรณีที่วัตถุดิบหมดสั่งซื้อจากที่ไหนและมีอะไรบ้าง

หลักๆ ที่ต้องสั่งซื้อจากเราในกรณีที่วัตถุดิบหมดมีอยู่สองอย่างคือ

**1. ใบชาอินเดีย** ราคาขาย 360 บาท ต่อถุง สามารถทำได้ 200 แก้วต่อ 1 ถุง

**2. กาแฟ** ราคาขาย 380 บาท ต่อถุง สามารถทำได้ 200 แก้ว แก้วต่อ 1 ถุง

ส่วนเครื่องปรุงต่างๆ ที่ได้ไปแล้วตั้งแต่ตอนแรกนั้น จะใช้ได้นานมากอยู่ที่ประมาณ 3-6 เดือน เพราะฉะนั้น หลักๆที่จะสั่งซื้อจากเราคือ ใบชา กับ กาแฟ ซึ่งไม่มีขั้นต่ำในการสั่งซื้อแต่ละครั้ง คือสั่งซื้อหนึ่งถุงเราก็ส่งให้ โดยมีเพียงค่าจัดส่งต่อครั้งเท่านั้น ครั้งละ 100 บาท ส่วนถ้าสั่ง 10 ถุงขึ้นไปเราจะคิดค่าจัดส่งตามจริง ส่วนอย่างอื่นหาซื้อได้ตามท้องตลาดทั้งหมด เช่น นมตรามะลิ น้ำผึ้ง น้ำตาล

#### 5. ชาอินเดีย กับ กาแฟเปอร์เซีย ต่างจาก ชา หรือ กาแฟ ทั่วไปอย่างไร

**5.1 ชาอินเดีย** เราใช้ใบชาอัสสัม ซึ่งเรานำเข้ามาจากอินเดีย เรามีเมนูชาอินเดียทั้งหมด 4 รส ซึ่งทั้ง 4 รส นั้นใช้ใบชาอัสสัมตัวเดียวกันเป็นหลัก แต่ทำให้ออกมาเป็น 4 รสนั้น เราจะมีเครื่องปรุงสมุนไพรต่างๆใส่ลงไปเพื่อให้ให้ออกมาเป็นแต่ละรสแตกต่างกัน สมุนไพรที่ใส่เช่น อบเชย กานพลู ใบกระวาน ชิง พริกไทยดำ ลูกกระวาน น้ำผึ้ง ซึ่งเราได้บดสาเร็จสดๆ เพื่อให้จะให้ใส่ในแต่ละรสไว้แล้ว เช่น ผงรสชาชาล่า ผงรสการ์โดมอม

ถ้าอธิบายรสชาติของชาเป็นคาพูดเราจะอธิบายได้ว่าเป็นชาขนมหวานมันตามสไตล์ที่คนไทยนิยมดื่มมันเองและจะมีกลิ่นหอม กลิ่นอาย ของสมุนไพรต่างๆอยู่ด้วยเล็กๆ ซึ่งสูตรนี้เราได้ทดลองปรับปรุงให้เข้ากับวัฒนธรรมการดื่มของคนไทยที่ไม่นิยมกลิ่นของสมุนไพรที่แรงเกินไป โดยปกติแล้วคนอินเดียจะทานชาที่ใส่สมุนไพรมาก สิ่งเหล่านี้เราใช้เวลาในการทดลองตลาดมายาวนาน ตั้งแต่ปี 2546 เพื่อให้ให้รสชาติชา กาแฟเป็นอย่างดีทุกวันนี้ และคำแนะนำที่ได้ก็มาจากคนไทยแทบทุกระดับทำเลและอายุทั้งนั้น ทั้งในกรุงเทพฯ หรือต่างจังหวัดทุกภูมิภาค นมที่ใช้ตามสูตรของเราก็คือนมตรามะลินั่นเองซึ่งคุ้นเคยและถูกปากคนไทยอยู่แล้วมาช้านาน

**5.2 กาแฟเปอร์เซีย** เราจะใช้กาแฟสองชนิดผสมกัน คือ โรบัสต้าและอาราบิก้า เป็นกาแฟของไทยนี่เอง แต่การที่ทำให้กลายเป็นกาแฟเปอร์เซียนั้นคือการที่เราใส่สมุนไพรตัวหนึ่งเข้าไปซึ่งเรานำเข้ามาจากอินเดีย ทำให้กาแฟมีกลิ่นหอมแตกต่างกันกับกาแฟอื่นๆขึ้นมา เคลิคัลล์ของกาแฟเปอร์เซียไม่ได้อยู่ที่กาแฟที่ใช้แต่เป็นสมุนไพรที่วานี่ต่างหากที่เราใส่ลงไปเพิ่มเติมนั่นเอง และก็ได้อยู่ที่วิธีการชงว่าจะใช้เครื่องทากาแฟสดหรือจะเป็นกาแฟโบราณหรือจะชงเป็นเหยือก

**“กาแฟเปอร์เซีย” (Persian Coffee)** มีที่มาจากวัฒนธรรมของชาวเบดูอิน ซึ่งเป็นกลุ่มชาติพันธุ์หลักที่อาศัยในดินแดนทะเลทราย หรือเรียกอีกอย่างหนึ่งคือชาวเปอร์เซียโบราณ ในปัจจุบันคือดินแดนหรือกลุ่มประเทศตะวันออกกลางนั่นเอง การรับรองแขกของชาวเบดูอินที่มายเยี่ยมเยือน ด้วยกาแฟแบบเปอร์เซีย ซึ่งมีกลิ่นหอมชวนรับประทาน นั่นถือเป็นการให้เกียรติอันสูงสุดต่อแขก และชาวเบดูอินนั้นยังมีธรรมเนียมข้อหนึ่งว่าหากชายหนุ่มเสนอกาแฟให้หญิงสาว แล้วหญิงสาวรับหมายความว่าหญิงนั้นต้องแต่งงานกับหนุ่มผู้ให้ การแต่งงานจะต้องกำหนดสินสอดเป็นจำนวนแพะหรือแกะตามแต่ระบุและต้องจัดพิธีฉลอง 3 วัน 3 คืน ในกระโจมหนึ่งขนาดยาวของพวกเขา ทั้งยังสรรพคุณที่มีประโยชน์ต่อร่างกายด้วยสมุนไพรใน “กาแฟเปอร์เซีย” นั้น เช่น ขับลม แก้วท้องขีด ท้องฟ้อ อาหารไม่ย่อย บารุงธาตุ บารุงร่างกาย บารุงหัวใจ แก้วแก้แค้น และคายความร้อนในร่างกายได้เป็นอย่างดี ซึ่งเหมาะกับประเทศไทยเรา ที่มีอากาศร้อนมาก แม้จะไม่เท่ากับอากาศในทะเลทรายก็ตาม ซึ่งสูตรของกาแฟตัวนี้นั้นมีอยู่จริงและท่านก็สามารถค้นคว้าได้เช่นกันในgoogleเกี่ยวกับสมุนไพรตัวนี้ที่เรานำเข้ามาจากอินเดียและใส่เข้าไปเพิ่มเติมในกาแฟ เรื่องราวเหล่านี้คือจุดขายที่ดีเยี่ยมของกาแฟเปอร์เซีย

## 6. ราคาขายต่อแก้วและจุดคุ้มทุนเป็นอย่างไร ?

ราคาขายนั้นแต่ละที่จะขายราคาไม่เท่ากันจะขึ้นอยู่กับทำเลและค่าเช่าเป็นหลักแต่สิ่งที่จะต้องรู้ก่อนก็คือต้นทุนต่อหนึ่งแก้ว คือเท่าไร ต้นทุนต่อหนึ่งแก้วของเราจะอยู่ที่ 6-7 บาท ต้นทุนนี้รวมทุกอย่างพร้อมเสิร์ฟให้ลูกค้าแล้ว คือรวม แก้ว ฝา หลอด น้ำชา น้ำแข็ง พร้อมเสิร์ฟ ราคาขายที่นิยมขายกันมากที่สุดคือแก้วละ 20 บาท แต่ละที่จะขายราคาไม่เท่ากัน เช่น บางท่านเปิดขายหน้าบ้านตัวเองแบบไม่เสียค่าเช่าเลย นำไปขายแก้วละ 15 บาท ก็มี สำหรับราคาขายแพงสุดที่ขายคือ 50-60 บาทก็มี คือประเภทค่าเช่า 5-6 หมื่นบาทตามในห้างใหญ่ๆ แต่ถ้าประเภททำเล บิ๊กซีหรือโลตัส ค่าเช่าประมาณ 10,000 – 20,000 บาทนั้น จะขายกันแก้วละ 30-35-40 บาท แต่หากเป็นตามตลาดนัดทั้งหลายหรือเช่าหน้าร้าน จะขายกัน 20-25 บาท ราคาขายเหล่านี้ทางเราจะช่วยแนะนำว่าควรที่จะขายเท่าไรให้เหมาะสมกับทำเลและค่าเช่าที่ท่านจะเปิดร้าน เราสามารถทาบัดขวดขายให้ลูกค้ามากกลับบ้านก็สามารถทำได้

วิธีการคำนวณจุดคุ้มทุนเราจะแนะนำง่ายๆเช่น

ทำเลตลาดนัดค่าเช่าวันละ 50 – 100 บาท เป็นเดือนละ 1500-3000บาท ต้นทุนต่อแก้ว		7	(บาท/แก้ว)
ค่าเช่า		3	(บาท/แก้ว)
รวมต้นทุน		10	(บาท/แก้ว)
ราคาขาย		20	(บาท/แก้ว)
ถ้าขายได้ 20 แก้วต่อวัน	20X20X30=	12000	(บาท/เดือน)
หักต้นทุน	10X20X30=	6000	(บาท/เดือน)
<b>กำไร</b>		<b>6000</b>	<b>(บาท/เดือน)</b>

หมายเหตุ ใช้ยอดขายต่ำที่สุดต่อวันที่ควรจะได้คือวันละ 20 แก้ว เป็นกำไรที่ควรจะได้ขั้นต่ำในแต่ละเดือน แต่ในความเป็นจริงยอดขายควรจะเป็น 50-100 แก้วต่อวัน หรือถ้าที่คนเยอะจริงๆ ก็ควรอยู่ที่ 150-200 แก้วต่อวัน ตามข้อมูลด้านบนเป็นยอดขายที่แย่ที่สุดแล้ว ซึ่งเราควรที่จะพิจารณาว่าทำเลที่เราจะไปเปิดร้านขายนั้นจะได้ถึงวันละ 20 แก้วหรือไม่ และเราต้องดูอีกว่าทำเลที่เราไปขายนั้นขายทุกวัน ขายทั้งวันหรือเปล่า หรือขายได้แค่จันทร์ถึงศุกร์หรือเสาร์ อาทิตย์หรือขายแค่ช่วงบ่ายหรือขายแค่ช่วงเช้าอย่างเดียว

มาและร่วมเป็นส่วนหนึ่งในตำนานของเรา

**COME AND BECOME ONE OF OUR LEGEND**

## 7.สามารถดัดแปลงสูตรได้หรือเปล่า ?

โดยปกติแล้วสูตรชาอินเดีย กาแฟเปอร์เซียของเราเป็นสูตรที่แตกต่างโดยสิ้นเชิงกับชากาแฟอื่นๆในท้องตลาดอยู่แล้ว แต่ถ้าอยากดัดแปลงเสริมแต่งเพิ่มเติมก็ได้เช่นกัน เช่น จะนำไปทำเป็นชากาแฟปั่นก็ได้ ใส่นมก็ได้ ใส่น้ำผึ้งก็ได้ ใส่น้ำผลไม้ก็ได้ ถ้าอยากจะทำ อยากให้ทราบว่าสูตรของเราได้มีการดัดแปลงปรับปรุงใช้เวลาตั้งแต่ปี2546เป็นต้นมา ให้ถูกปากในระดับกลางไว้เรียบร้อยแล้ว สูตรของเราปัจจุบันนี้เราหาจุดสมดุลไว้แล้วว่าทุกคนต้องทานได้แน่ๆ ไม่เข้มไป หรืออ่อนไป ไม่แรงไปหรือเบาไป แต่อย่างไรก็ตามความชอบของแต่ละทำเลจะมีความแตกต่างกัน เช่นความชอบในเรื่องหวานมาก หวานน้อย เข้มมาก เข้มน้อย ซึ่งเหล่านี้สามารถปรับได้ให้เหมาะสมกับแต่ละทำเลซึ่งไม่เหมือนกัน ในเรื่องนี้ทางเราจะมีการแนะนำโดยละเอียด

## 8.มีการควบคุมทำเลการเปิดอย่างไร

วิธีการควบคุมทำเลมีอยู่ 2 ขั้นตอน คือ

8.1 ในใบสมัครต้องมีการระบุสถานที่ที่จะนำไปขายอย่างชัดเจน

8.2 เมื่อท่านได้นำไปเปิดขาย ณ สถานที่ที่มีการระบุไว้แล้วนั้นต้องมีการถ่ายรูปให้ทางเรา เพื่อทางเราใช้เป็นข้อมูลในการยืนยันสิทธิที่ท่านได้ไปเปิดที่ตรงนั้น ตรงนี้แล้วและเราจะนำรูปถ่ายไปโฆษณาตามสื่อต่างๆที่เรามี และอัปเดตอยู่ตลอดเวลา เป็นการโปรโมทร้านท่านเพื่อให้ลูกค้าเข้าไปทานด้วย ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญมาก

## 9.ถ้าคุณเปิดร้านกาแฟสดอยู่แล้วและอยากได้สูตรกาแฟเปอร์เซียแบบกาแฟสดจะต้องลงทุนเป็นแสนหรือไม่

ไม่จำเป็น เพราะท่านสามารถลงทุนแบบ 6,900 ซึ่งท่านสามารถ นำไปทำขายได้ทั้ง 10 เมนูเลย รวมกาแฟเปอร์เซียแบบกาแฟสดด้วยโดยที่ไม่จำเป็นต้องซื้อเมล็ดกาแฟจากทางเราเพราะสูตรกาแฟสดของเรานั้นไม่ได้อยู่ที่เมล็ดกาแฟที่ใช้กล่าวคือท่านสามารถใช้เมล็ดกาแฟที่ท่านใช้อยู่ได้เลยแค่เพียงใส่เพิ่มสมุนไพรบางตัวลงไปเท่านั้นเอง ซึ่งทางเราจะมีให้ไว้ในชุด 6,900 อยู่แล้วหรือท่านสามารถใช้เมล็ดกาแฟของทางเราก็ได้เช่นกัน สูตรวิธีการทางๆนี้เราจะมีให้ท่านไปทาอย่างครบถ้วน ขอเพิ่มเติมสำหรับคนที่มีย่านกาแฟสดอยู่แล้วว่า ขณะนี้ในตลาดบ้านเรานั้น มีร้านกาแฟสดมากมาย เยอะแยะไปหมด หากถามว่า แต่ละร้านที่มีอยู่นั้น มีความแตกต่างอะไรชัดเจนหรือไม่ระหว่างกันเอง ยกตัวอย่างเช่น ในสถานที่บางสถานที่ ในทำเลบางทำเล มีร้านกาแฟสดติดกัน 5 ร้าน และท่านเป็นหนึ่งในนั้น อยากทราบว่าลูกค้าที่จะมาซื้อกาแฟสดสักแก้วหนึ่งจากทั้ง 5 ร้านนี้ที่เข้าต้องเลือกลูกค้าจะใช้อะไรเป็นเกณฑ์ในการเลือก ก็เหมือนกันหมด คือ ถูกปากลูกค้าหรือไม่ เข้มไปหรือ อ่อนไป เพราะความชอบแต่ละคนไม่เหมือนกัน ฝีมือคนทำก็เป็นปัจจัยหนึ่งซึ่งเป็นปัจจัยหลักที่มีลูกค้าซื้อประจำอยู่แล้ว แต่ถ้าเป็นลูกค้าใหม่ละ ซึ่งถ้ามีสักร้านหนึ่งในนั้นมีป้ายเมนูของเราเพิ่มไว้ด้วย ชาอินเดีย กาแฟเปอร์เซียนั้น ก็จะทำให้ลูกค้าสงสัยซึ่งเป็นสิ่งที่ดีและเข้ามาสนทนา ถามต่อว่ามันคืออะไร รสมันเป็นอย่างไร จะทำให้ร้านท่านเป็นจุดเด่นที่มีเอกลักษณ์ขึ้นมาทันที เราอาจจะมีแก้วเล็กๆให้เขาชิมในแต่ละรสว่าเป็นอย่างไร ชอบและสนใจหรือไม่

## 10.วิธีการสั่งซื้อ จัดส่งและชำระเงินอย่างไร

- (1.) ต้องผ่านการสัมภาษณ์ก่อนครับ เดี่ยวทางเราจะโทรไปสัมภาษณ์ครับ รายละเอียดต่างๆเกี่ยวกับการสัมภาษณ์เช่น สนใจจะทำรูปแบบไหน สนใจเปิดร้านขายเองหรืออัดขวดแล้วฝากขาย รายละเอียดเรื่องทำเลและตรวจสอบว่าเปิดเช้าหรือใกล้ที่มีคนเปิดไปแล้วหรือไม่ ราคาที่จะและควรขายในแต่ละรูปแบบ คำแนะนำต่างๆ ตาม-ตอบทุกข้อสงสัย และการอธิบายอีกครั้งจากทางเราว่าแต่ละรูปแบบที่สนใจจะได้อะไรบ้างเพื่อความชัดเจน
- (2.) ถ้าตัดสินใจแน่นอนแล้วว่าซื้อแฟรนไชส์ ทางเราจะกรอกใบสมัครให้ทางโทรศัพท์ พอกรอกใบสมัครเสร็จแล้ว จะถือว่าเป็นการยืนยันการสั่งซื้อโดยสมบูรณ์แล้ว **เปลี่ยนแปลงไม่ได้** เพราะทางเราจะจัดลงคิว เตรียมนำเข้าสินค้าพร้อมส่งในทันที
- (3.) ท่านสามารถชำระเงินได้ทันที หลังจากกรอกใบสมัครเสร็จแล้วตามเลขที่บัญชีต่อไปนี้

**ธนาคารกรุงเทพ สาขาประตูน้ำ**

**บัญชีออมทรัพย์เลขที่ 1065 - 055 - 491**

**ชื่อบัญชี นายมานิช อัทมารามานี**

**\*\*หมายเหตุ\*\*** แฟรนไชส์ชุด 6,900บาท ชำระเต็มจำนวนก่อนส่งสินค้า และ ชุด 19,000บาท ขึ้นไป ชำระก่อนส่งสินค้า50% และชำระส่วนที่เหลืออีก50% หลังจากได้รับสินค้าครบแล้ว

- (4.) หลังจากชำระเงินแล้ว ให้แจ้งยืนยันการชำระเงินได้ที่  
โทร. 084-682-5999 , 092-369-3951 Line ID: @theindiantea

- (5.) หลังจากที่ทางได้เราได้รับการยืนยันชำระเงินแล้ว ทางเราจะจัดส่งสินค้าให้ทางไปรษณีย์ EMS และ Logispost ฟรีให้ทั่วประเทศครับ ภายใน5-10วัน

### **ชาอินเดีย กาแฟเปอร์เซีย**

**บริษัท เพอร์เฟกต์ เดสทินี่ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด**

เลขที่ 927/199 ซอยลาดพร้าว 87 ถนนลาดพร้าว แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240

Mobile : 092-369-3951, 084-682-5999

Line ID: @theindiantea / 084-682-5999

E-mail : sales@theindiantea.com

[www.theindiantea.com](http://www.theindiantea.com) , [www.theindiantea.co.th](http://www.theindiantea.co.th)

**มาและร่วมเป็นส่วนหนึ่งในตำนานของเรา**

**COME AND BECOME ONE OF OUR LEGEND**



### 11. ป้ายร้านใช้วัสดุอะไรคงทนหรือไม่

ป้ายร้านที่เราให้จะมีทั้งหมด 3 ป้าย ป้ายร้านที่เป็นสีเหลี่ยมผืนผ้า 1 ป้าย, ป้ายโลโก้ 1 ป้าย, ป้ายเมนูตั้งพื้น 1 ป้าย ซึ่งลูกค้าสามารถนำไปติดตั้งได้ สามารถชมภาพได้ในเว็บของเรา ซึ่งวัสดุที่ใช้นั้น เป็นป้ายอิงค์เจ็ต เอพาร์ทดอร์ ทิต พิวเจอร์บอร์ด คุณสมบัติทนแดด ทนฝนได้สำหรับติดตั้งภายนอก ป้ายเมนูของเรานั้นอาจไม่จำเป็นต้องตั้งพื้นก็ได้ อาจตัดออกเอาไปแปะตามผนังหรือเคาเตอร์ก็ได้แล้วแต่ท่านเห็นว่าเหมาะสมกับทำเล และร้านของท่าน นอกจากนี้ป้ายร้านสามป้ายหากท่านต้องการออกแบบร้านเองเพิ่มเติม เราจะมีไฟล์แบรนด์ ไฟล์สีของของเรา เป็นไฟล์elastatorให้กับท่านสามารถนำไปทำป้ายอิงค์เจ็ต ไวเนล เมนู และอื่นๆ

### 12. มีการเก็บค่าธรรมเนียมหรือหักรายได้จากการขายหรือไม่

ทางเราไม่มีนโยบายเก็บค่าธรรมเนียมหรือหักรายได้จากการขายใดๆทั้งสิ้น ให้ท่านมองง่ายๆว่าเราขายสูตรวิธีการทำพร้อมไฟล์แบรนด์ของเราเป็นแพ็คเกจตามที่ท่านเลือกในรูปแบบที่เราให้ท่าน แล้วหลังจากที่ท่านได้ซื้อไปแล้วนั้น กรณีที่วัตถุดิบหมดก็มาสั่งซื้อจากเรา

### 13. มีการเซ็นสัญญาหรือควบคุมอื่นๆอีกหรือไม่

เราไม่มีการเซ็นสัญญา นอกจาก กรอกใบสมัครให้ครบถ้วนและส่งมาหาเราเท่านั้น

### 14. เมนูเราแตกต่างกับที่อื่นอย่างไร และลูกค้านำไปใช้กันแบบไหนบ้าง

เมนูเราจะแตกต่างจากร้านอื่นๆโดยสิ้นเชิงครับ ซึ่งลูกค้าส่วนใหญ่ของเราคือคนที่มีความรู้แล้วไปเสริมเมนูเราในร้าน เพื่อสร้างความแตกต่างให้ร้าน และมีอีกเยอะที่นำวัตถุดิบในแฟรนไชส์เราไปปรับผสมกับวัตถุดิบของตัวเองเพื่อสร้างซิกเนเจอร์ใหม่ๆ ตั้งชื่อเมนูใหม่ให้ร้านตัวเอง โดยจะใช้หรือไม่ใช้แบรนด์เราก็ได้เช่นกันครับ ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญเพราะร้านกาแฟส่วนใหญ่ก็มีแต่เมนูเดิมๆซะส่วนใหญ่ครับ การซิงซางกาแฟคืองานศิลปะไม่มีกฎเกณฑ์มาปิดกั้นออกแบบเมนูกันได้หลากหลายตามชอบเลยแหละครับ

### 15. เรื่องเคาเตอร์หรือตัวร้าน

ทุกราคาเราไม่มีเคาเตอร์ครับ สิ่งที่เราจะมีให้ในการทำร้านคือ ป้ายร้าน ป้ายโลโก้ ป้ายเมนูตั้งพื้น ซึ่งนำไปติดตั้งได้เลยครับ พร้อมไฟล์แบรนด์เราด้วยครับ ซึ่งสามารถไปปรับออกแบบร้านได้เพิ่มเติมตามชอบครับจะหาซุ้มมือสอง ทำซุ้มใหม่ หรือนำโต๊ะตัวนั่งตั้งแล้วนำป้ายเราไปติดได้เลยครับ ถ้าสังเกตดูร้านแต่ละร้านในเว็บเราจะไม่เหมือนกันเลยครับ ร้านต้องทำให้เหมาะกับทำเลที่เราจะเปิดครับ เรื่องนี้ทางเราจะมีการแนะนำโดยละเอียดว่าต้องทำอย่างไรบ้าง

## 16. เรื่องขวดและแก้วที่จะใช้เสิร์ฟชาควรทำอย่างไร

ขวดและแก้วหาได้ตามท้องตลาดเลยครับ ที่เห็นในเว็บจะเป็นของแม่โคครับ ตามตลาดก็มีครับ พวกขวดหรือแก้วเราจะไม่นำเสนอให้ซื้อจากเราเพราะค่าจัดส่งโดยใช้เหตุทั้งนั้นครับ หาเองต้นทุนจะต่ำมากครับ แต่ถ้าซื้อจากเราต้นทุนจะเพิ่มเป็นเท่าตัวครับ สติกเกอร์ติดแก้วติดขวดก็ทำได้ง่ายๆครับ ตรงนี้ทางเราจะแนะนำโดยละเอียดว่าต้องอะไรอย่างไรครับ ไม่ยากครับ ต้นทุนพร้อมเสิร์ฟ 6-7บาท ขยาย 20-25บาท แล้วแต่ทำเลและค่าเช่าครับ ตรงนี้เราจะต้องแนะนำให้สำหรับแต่ละทำเลซึ่งไม่เหมือนกันครับ

## 17. เรื่องรสชาติ ชาอินเดีย กาแฟเปอร์เซีย เป็นอย่างไร

เรื่องรสชาติก็จะเป็นแบบ ชานม กาแฟนม หวานมัน ตามสไตล์ที่ทานกันในบ้านเราแหละครับ ไม่ได้แตกต่างกันมากครับ สูตรเราก็ใช้นมข้นหวานตามะลิในการทำนี่แหละครับ ซึ่งถูกปากคนไทยอยู่แล้ว ส่วนเรื่องหวานมากหรือน้อย เข้มมากหรือน้อย พวกนี้ทำได้ปรับได้ตามความชอบของแต่ละคนในแต่ละทำเลซึ่งไม่เหมือนกันครับ เราไปชิมตามแต่ละสาขาเรื่องหวานมากหรือน้อย เข้มมากหรือน้อยก็จะแตกต่างกันให้เหมาะกับแต่ละทำเลครับ เรื่องนี้ทางเราจะมีคำแนะนำโดยละเอียดว่าต้องทำอะไรอย่างไร ไม่ยากครับ

## 18. ถ้าอยากชิมต้องทำอย่างไร

ท่านสามารถเข้ามาชิมที่บริษัทได้ โดยที่บริษัทจะได้เรียงชิมทุกรส และได้เห็นและสัมผัสวัตถุดิบใบชากาแฟและเครื่องปรุงต่างๆทั้งหมดอย่างครบถ้วน ที่บริษัทเราใช้วิธีการจัดคิวเข้ามาชิมรายละ1ชั่วโมง โดยสามารถโทรนัดล่วงหน้าก่อนเข้ามา1-2วันเพื่อลงคิวไว้ตามวันเวลาที่สะดวกของแต่ละท่าน

## ชาอินเดีย กาแฟเปอร์เซีย

บริษัท เพอร์เฟกต์ เดสทินี่ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด

เลขที่ 927/199 ซอยลาดพร้าว 87 ถนนลาดพร้าว แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240

Mobile : 092-369-3951, 084-682-5999

Line ID: @theindiantea / 084-682-5999

E-mail : sales@theindiantea.com

[www.theindiantea.com](http://www.theindiantea.com) , [www.theindiantea.co.th](http://www.theindiantea.co.th)

มาและร่วมเป็นส่วนหนึ่งในตำนานของเรา

**COME AND BECOME ONE OF OUR LEGEND**