

ภาคผนวก ก

## ข้อมูลทั่วไปของธุรกิจ

### ชื่อธุรกิจ

ร้านครัวแม่พิม (Krua-Mae-Pim)

### ประเภทธุรกิจ

ค้าขาย/หมูแปรรูป

### วิสัยทัศน์

เป็นอาหารโฮมเมด ที่มุ่งมั่นส่งมอบรสชาติความอร่อยแบบรสมือแม่ สะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน สู้ทุกครัวเรือน ทั้งในระดับท้องถิ่นและขยายสู่ตลาดที่กว้างขึ้น พร้อมสร้างความประทับใจให้ลูกค้าด้วยคุณภาพที่ดีที่สุด

### พันธกิจ

คงเอกลักษณ์ความอร่อยจากรสมือแม่ ให้ลูกค้าได้สัมผัสถึงความอบอุ่นเหมือนได้ทานอาหารฝีมือแม่ที่บ้าน

### ประวัติความเป็นมา

ครัวแม่พิมเกิดขึ้นจากความรัก และความตั้งใจในการทำอาหารของครอบครัว แต่เดิมเราเพียงแต่ทำอาหารรับประทานเองในบ้านด้วยรสชาติที่กลมกล่อมจากรสมือแม่ ทำให้ทุกคนที่ได้ลิ้มลองต่างติดใจ ไม่ว่าจะเป็นญาติพี่น้อง เพื่อนฝูง หรือแขกที่มาเยี่ยมเยือน ทุกคนต่างชื่นชมในความอร่อยจนเกิดเป็นแนวคิดที่อยากแบ่งปันรสชาติอาหารโฮมเมดให้กับผู้คนในวงกว้าง จากครัวเล็ก ๆ ในบ้าน สู่ครัวแม่พิมด้วยเสียงตอบรับที่ดี และความต้องการของลูกค้าที่อยากให้เราผลิตอาหารจำหน่าย ครัวแม่พิมจึงถือกำเนิดขึ้นโดยยึดหลักการทำอาหารที่ สด สะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน พร้อมคงไว้ซึ่งรสชาติแบบต้นตำรับ ที่มอบความรู้สึกอบอุ่นเหมือนได้รับประทานอาหารจากฝีมือแม่

### ที่ตั้งร้าน

15 ซอย 9 ถนนศิริมั่งคณาจารย์ ตำบลสุเทพ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 50200



ภาพที่ ก.1 ตัวอย่างหมูสามชั้นเด็ดเดี่ยวทอดน้ำปลาที่ใช้ในการขาย



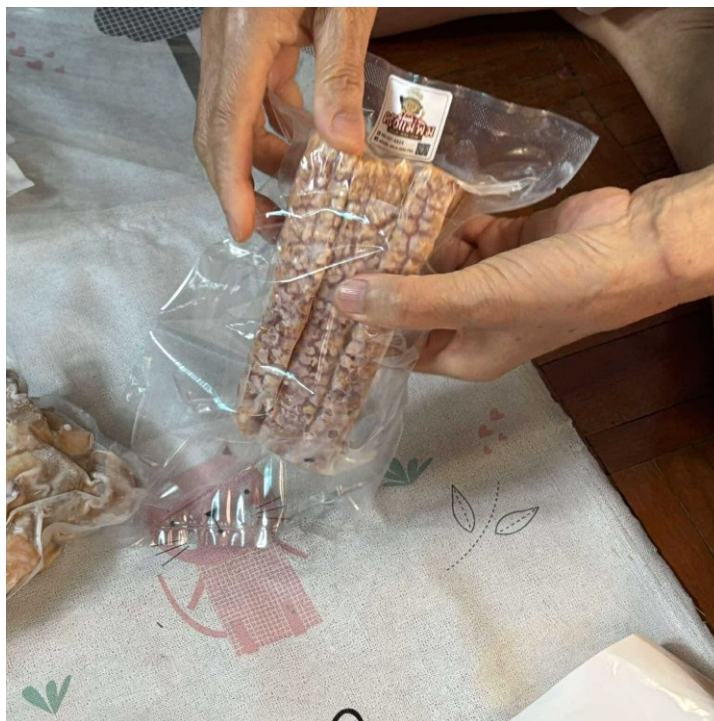
ภาพที่ ก.2 ตัวอย่างหมูสามชั้นเค็มทอดน้ำปลาร้อนชื้นที่ใช้ในการขาย



ภาพที่ ก.3 ตัวอย่างหมูสามชั้นเส้นเด็ดเดี่ยวหมักนมสดที่ใช้ในการขาย



ภาพที่ ก.4 ติดสติ๊กเกอร์โลโก้ร้านค้าที่ตัวสินค้า



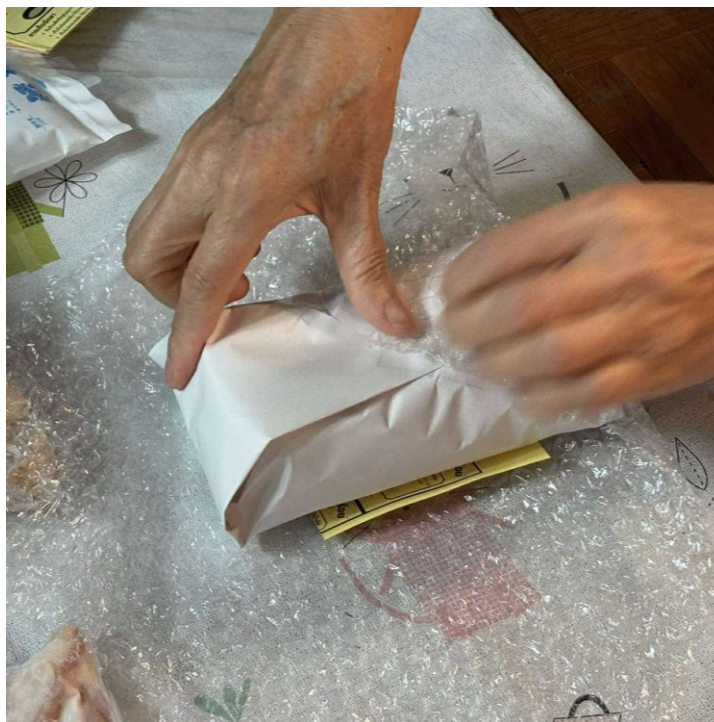
ภาพที่ ก.5 นำสินค้าห่อใส่ถุงพลาสติก



ภาพที่ ก.6 ห่อสินค้าด้วยกระดาษ



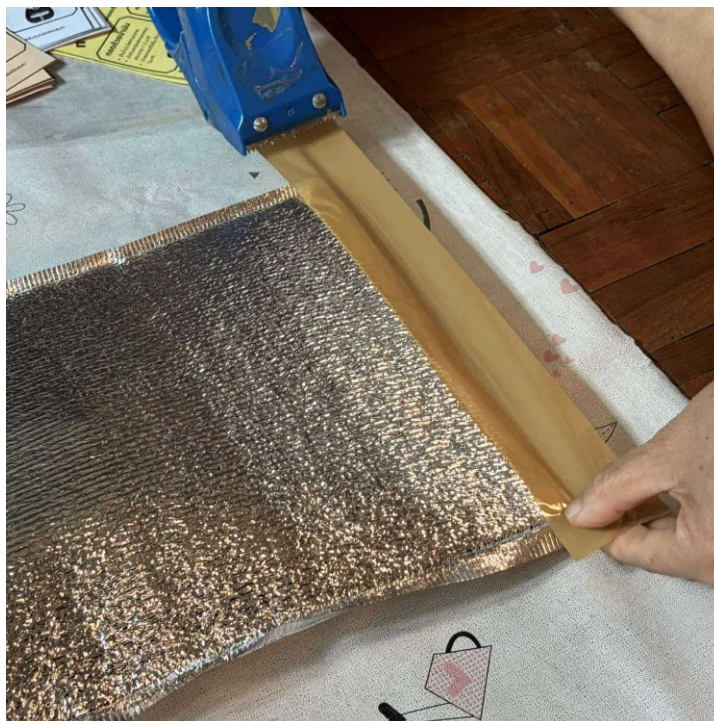
ภาพที่ ก.7 ติดใบคำแนะนำสำหรับสินค้า



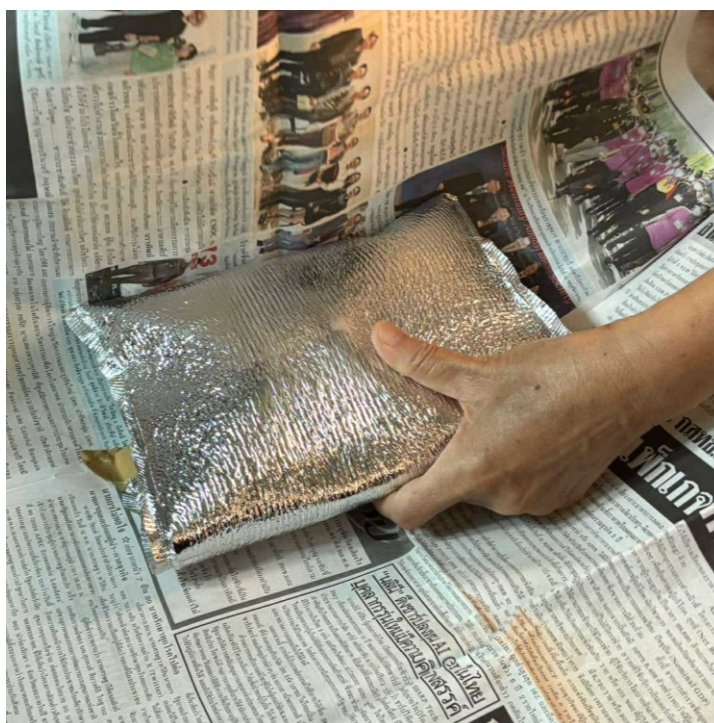
ภาพที่ ก.8 นำสินค้าห่อด้วยบับเปิ้ลกันกระแทกชั้นสุดท้าย



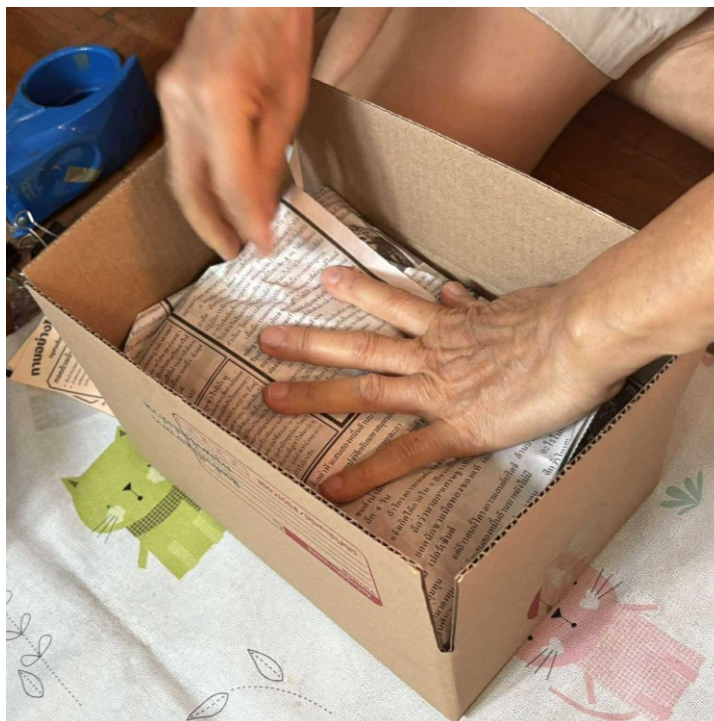
ภาพที่ ก.9 ใส่ถุงเจลเก็บความเย็นและสินค้าในถุงฟอยล์เก็บความเย็น (สำหรับหมูหมักนมสด)



ภาพที่ ก.10 ปิดเทปกาวที่ปากถุงฟอยล์ให้สนิท



ภาพที่ ก.11 นำถุงฟอยล์ห่อด้วยกระดาษหนังสือพิมพ์อีกชั้น



ภาพที่ ก.12 นำสินค้าที่ต้องจัดส่งใส่กล่องพัสดุ

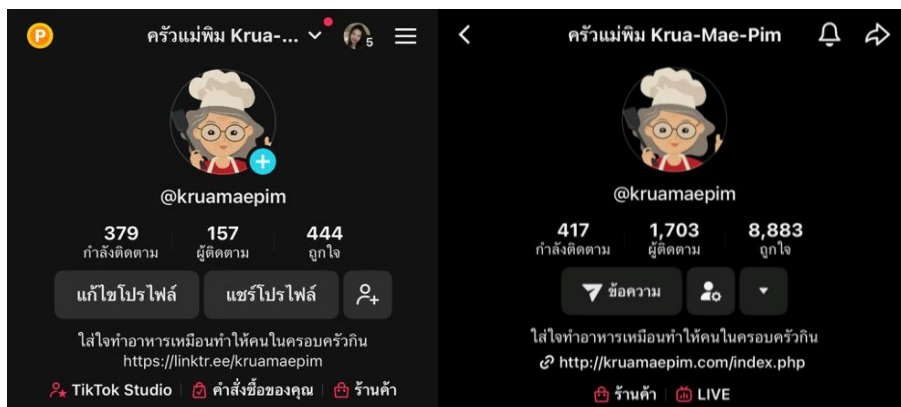


ภาพที่ ก.13 ปิดเทปกาวกล่องพัสดุ





ภาพที่ ก.14 ติดใบปะหน้ากล่องพัสดุ



ภาพที่ ก.15 การเปรียบเทียบผลของช่อง TikTok ก่อนและหลังการดำเนินงาน