ขายข้าวแกง

เงินลงทุน

ประมาณ 10,000 บาท (รถเข็น 3,500 บาท เตาพร้อมถังแก๊ส 2,000 บาท ถาดสแตนเลส 400 บาท/ใบ)

เงินทุนหมุนเวียน

1,000 บาท/วัน

รายได้

1,800 – 2,000 บาท/วัน

วัสดุ/อุปกรณ์

รถเข็น เตาพร้อมถังแก๊ส เตาถ่าน (มีไว้เสริมเพื่อให้รวดเร็วขึ้น) หม้อ/กะละมัง/ถาดใส่อาหารขาย ทัพพี และอุปกรณ์ในครัวเรือนสำหรับประกอบอาหาร

แหล่งจำหน่ายวัสดุ/อุปกรณ์

ร้านค้าทั่วไป ย่านเวิ้งนาครเขษม สำเพ็ง ห้างสรรพสินค้า

แหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ

ตลาดบางกะปิ ตลาดคลองเตย ปากคลองตลาด ตลาดบางกอกน้อย ตลาดพรานนก หรือตลาดทั่วไปใกล้บ้าน

วิธีดำเนินการ

1. การจ่ายตลาด
   - ขายช่วงเช้า ควรเริ่มจ่ายตลาดก่อนตี 5
   - ขายช่วงสาย บ่าย เย็น จ่ายตลาดช่วงเช้า
2. การเลือกซื้อวัตถุดิบต่าง ๆ ควรให้พอเหมาะกับการขายแต่ละวัน และต้องมีความใหม่สด เช่น

เนื้อหมู	- ต้องมีสีชมพู เนื้ออิ่มเป็นมัน หนังเกลี้ยง
เนื้อวัว	- ต้องมีสีแดงสด เนื้อละเอียดแน่น
ไก่	- หนังสด บาง สีไม่ซีด
กุ้ง	- เนื้อแน่น ตัวเขียวปนน้ำเงินสดใส
ปลา	- เหงือกแดง ตานูนสดใส เนื้อแข็งแน่น
ปลาหมึก	- ควรเลือกที่เยื่อหุ้มตามตัวยังไม่ลอก
ผักสด	- ใบติดแน่น สีเขียวสด ไม่ช้ำ
กะทิ	- ควรเลือกซื้อจากร้านที่ใช้มะพร้าวใหม่สด
เครื่องแกง	- หากไม่ทำเอง ก็ต้องเลือกซื้อจากร้านที่ทำไม่ค้าง

(...มีต่อด้านหลัง...)

3. การขายแบบรถเข็น ควรมีอาหาร 5-8 อย่าง เพื่อความเหมาะสมกับขนาดของรถ สำหรับอาหารที่ควรมีประจำได้แก่ แกงกะทิ แกงส้ม ผัดเผ็ด ผัดผัก ต้มจืด ต้มยำ น้ำพริก-ปลาทู-ผักจิ้ม เป็นต้น รวมทั้งข้าวสวย
4. การปรุงอาหารต้องสะอาด รสชาติอร่อยและสม่ำเสมอ ความทั้งมีสีสันน่ารับประทาน หากยังไม่ชำนาญในการปรุงก็ศึกษาได้จากตำราอาหาร หรือฝึกอบรมเพิ่มเติม
5. หม้อ/กะละมัง/กาดที่ใส่อาหารขาย ควรเป็นสแตนเลส เพราะใช้งานได้ทนทาน ปลอดภัย และทำให้ดูน่ารับประทานกว่าอลูมิเนียม โดยสัดส่วนที่สวยงามในการบรรจุอาหารใส่ภาชนะ ควรเป็น ¾ หรืออย่างน้อยครึ่งหนึ่งของภาชนะ (เริ่มต้นการขายครั้งแรกควรใช้กาดหรือกะละมัง เพราะหม้อจุมากกว่าและราคาแพงกว่า)
6. บริการลูกค้าด้วยความรวดเร็ว และอัธยาศัยดี คือต้องตักอาหารใส่ถุงได้คล่องแคล่ว หรืออาจตักใส่ถุงเตรียมไว้ก่อนเลยบางส่วน
7. ราคาอาหาร ควรขายในราคาถูก แต่อาจลดปริมาณลงเล็กน้อย เช่น ขายถุงละ 10 หรือ 15 บาท แทน 20 บาท โดยพิจารณาจากทำเลด้วยว่าควรขายราคาใด

ทำเล

ตลาดทั่วไป แหล่งชุมชน หมู่บ้าน

สถานที่ฝึกอบรม

1. โรงเรียน/ ศูนย์ฝึกอาชีพกรุงเทพมหานคร โทร 613-7177-8
2. สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานกลาง โทร. 691-8440, 276-0717
3. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โทร. 942-8460,579-2294 ต่อ 218-224
4. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ โทร. 211-2056, 212-5700-1
5. วิทยาลัยการอาชีพจังหวัด

ข้อแนะนำ

1. หากเริ่มต้นขายครั้งแรก ควรเริ่มทำทีละน้อยไปก่อน
2. หากมีเงินลงทุนมาก อาจดำเนินการรูปแบบแผงลอย อาคารพาณิชย์ หรือตึกแถว
3. หากเปิดร้านขายข้าวแกง 1 คูหา ต้องเสียค่าใช้จ่ายประมาณ 50,000 บาท (ไม่รวมค่าเช่าสถานที่) ได้แก่
   - ค่าวัสดุอุปกรณ์ เช่น โต๊ะพับ 200-300 บาท/ตัว เก้าอี้พลาสติกไม่มีพนักพิง 3 ตัว 100 บาท จานกระเบื้อง 120-130 บาท /โหล หรือจานพลาสติก ช้อนส้อม 70 บาทขึ้นไป/โหล แก้วน้ำ ถังน้ำแข็ง
   - ค่าวัตถุดิบ ต้องเพิ่มปริมาณขึ้น
   - ค่าแรงงาน คนในครอบครัวหรือจ้างลูกจ้างและอาจเพิ่มรายได้เสริมด้วยการขายน้ำอัดลม หรือขนมหวาน เช่น ลอดช่อง กล้วยบวชชี กั่วเขียวต้มน้ำตาล เป็นต้น...#