

ประกาศธุรกิจ

ปีที่ 7 ฉบับที่ 772 วันที่ 18 มีนาคม 2569 เลขที่ใบอนุญาตจดทะเบียนการพิมพ์ สสช 17/2568 ISSN 2730-4019

5 สิ่งที่ร้านอาหารไม่ค่อยบอกลูกค้า แต่รู้ไว้จะสั่งได้คุ้มและอร่อยกว่า

การไปร้านอาหารสำหรับหลายคนอาจเป็นเรื่องง่าย แค่เลือกเมนูที่ชอบ แล้วสั่งตามความรู้สึก

แต่ในความเป็นจริงแล้ว เบื้องหลังของเมนูอาหารมีรายละเอียดเล็ก ๆ ที่ร้านอาหารไม่ได้บอกลูกค้าเสมอไป และรายละเอียดเหล่านี้สามารถช่วยให้คุณกินได้คุ้มขึ้น อร่อยขึ้น และเลือกได้ฉลาดขึ้นอย่างเห็นได้ชัด

บทความนี้จะพาคุณไปรู้จักกับ 5 สิ่งสำคัญที่ลูกค้าส่วนใหญ่มักไม่รู้ แต่ควรรู้ก่อนสั่งอาหารทุกครั้ง

1. เมนูที่ถูกโปรโมท ไม่ได้แปลว่าอร่อยที่สุดเสมอไป

เมนูที่คุณเห็นเด่นที่สุดในเมนูอาหาร หรือเมนูที่มีรูปภาพใหญ่สะดุดตา มักเป็นเมนูที่ร้านต้องการผลักดันยอดขาย อาจเพราะทำง่าย กำไรดี หรือช่วยให้ลูกค้าตัดสินใจเร็ว

แต่ไม่ได้หมายความว่า จะเป็นเมนูที่อร่อยที่สุดของร้านเสมอไป

คำแนะนำคือ ลองสั่งเมนูที่มีคำว่า “แนะนำ” หรือ “SIGNATURE” รวมถึงสอบถามพนักงานเพิ่มเติม คุณอาจได้เจอเมนูที่ดีกว่าโดยไม่รู้ตัว

2. วัตถุดิบมีช่วงเวลาอร่อยที่สุด

อาหารไม่ได้มีคุณภาพเท่ากันตลอดทั้งวัน บางเมนูจะอร่อยที่สุดเมื่อเพิ่งทำเสร็จใหม่ ๆ เช่น ของทอดที่กรอบหอม ขนมอบที่นุ่มจากเตา หรือสแต็กที่พักเนื้ออย่างเหมาะสม

ในทางกลับกัน หากทิ้งไว้นาน รสชาติอาจลดลงอย่างชัดเจน

คำแนะนำคือ ลองถามพนักงานว่าเมนูไหนทำสดใหม่ในช่วงเวลานั้น คำถามง่าย ๆ นี้อาจช่วยให้คุณได้อาหารที่อร่อยกว่าที่คิด

3. เขตอาหารดุดม แต่ควรดูรายละเอียดก่อนสั่ง

เมนูเขตถูกออกแบบมาเพื่อให้ลูกค้ารู้สึกคุ้มค่าและตัดสินใจง่าย ซึ่งในหลายกรณีก็คุ้มค่าจริง

แต่บางเขตอาจมีรายการอาหารต้นทุนต่ำรวมอยู่ เพื่อให้ภาพรวมของราคาดูน่าสนใจมากขึ้น

คำแนะนำคือ ก่อนสั่งควรดูว่าทุกอย่างในเขตเป็นสิ่งที่คุณอยากกินจริงหรือไม่ หากมีบางอย่างที่ไม่ต้องการ การสั่งแยกอาจเหมาะกับคุณมากกว่า

4. พนักงานหน้าร้าน คือแหล่งข้อมูลที่ดีที่สุด

พนักงานคือคนที่เห็นพฤติกรรมลูกค้าทุกวัน พวกเขารู้ว่าเมนูไหนขายดี เมนูไหนลูกค้าชอบ และเมนูไหนได้รับคำชมมากที่สุด

ข้อมูลเหล่านี้ไม่สามารถดูได้จากเมนูเพียงอย่างเดียว

คำแนะนำคือ ลองถามว่า ถ้าเป็นคุณ คุณจะแนะนำเมนูไหน คำตอบที่ได้มักช่วยให้คุณเลือกได้ง่ายและตรงใจมากขึ้น

5. ลูกค้าสามารถปรับเมนูได้มากกว่าที่คิด

หลายคนคิดว่าเมนูต้องเป็นไปตามที่ร้านกำหนด แต่จริง ๆ แล้ว ร้านอาหารส่วนใหญ่สามารถปรับรายละเอียดเล็กน้อยได้

เช่น ลดหวาน ลดเค็ม แยกซอส หรือไม่ใส่วัตถุดิบบางอย่าง

การสื่อสารตั้งแต่ตอนสั่ง จะช่วยให้คุณได้อาหารที่ตรงกับความต้องการมากขึ้น

คำแนะนำคือ อย่าลังเลที่จะบอกความต้องการของคุณ เพราะร้านส่วนใหญ่ยินดีปรับให้ในขอบเขตที่เหมาะสม

สรุป

การกินร้านอาหารให้คุ้มค่า ไม่ได้ขึ้นอยู่กับการสั่งเยอะ แต่ขึ้นอยู่กับทางเลือกอย่างเข้าใจ

เมื่อคุณรู้ว่าอะไรควรถาม อะไรควรสังเกต และควรเลือกเมนูอย่างไร ทุกมื้ออาหารของคุณจะคุ้มค่าและน่าประทับใจมากขึ้นอย่างแน่นอน

แหล่งที่มา <https://www.sanook.com/money/948507/>

**สำนักงานทนายความณรงค์ อาษาและเพื่อน**

598/2-3 ซอยลาดพร้าว 87 แยก 32 ถนนลาดพร้าว แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร 12040

☎ 081-6359389 Fax. 02-0668668 E-mail. narong_arsa@hotmail.com

วันที่ 11 มีนาคม 2569

เรื่อง ขอให้ชำระเงินกู้ยืม

เรียน นางสาวรุ่งนภา หงษ์ทับ

ตามที่ท่านได้ขอกู้ยืมเงินจาก นางสาวสิริพร ม่วงสุข เมื่อระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ 2568 ถึงเดือนกุมภาพันธ์ 2569 เป็นจำนวนหลายครั้งและมีการผ่อนชำระคืนให้แก่ผู้ให้กู้ โดยมิเคยชดเชยค่างด้นเงินรวมเป็นเงินจำนวน 60,000 บาท และท่านตกลงจะคืนเงินพร้อมดอกเบี้ยเป็นเงินทั้งสิ้น 66,500 บาท ภายในสิ้นเดือนกุมภาพันธ์ 2569 ดังรายละเอียดซึ่งท่านทราบดีแล้ว

ต่อมาเมื่อถึงกำหนดชำระเงินคืน ปรากฏว่าท่านผิดนัดผิดสัญญาไม่ชำระเงินคืน เป็นเหตุให้ผู้ให้กู้ได้รับความเสียหาย ผู้ให้กู้จึงไม่ประสงค์จะให้ท่านกู้ยืมเงินดังกล่าวอีกต่อไปแล้ว จึงขอให้ท่านคืนเงินแก่ผู้ให้กู้ยืม

ข้าพเจ้าในฐานะทนายความผู้รับมอบอำนาจจากนางสาวสิริพร ม่วงสุข ผู้ให้กู้ยืม จึงขอแจ้งบอกกล่าวมายังท่านเพื่อให้ท่านชำระคืนเงินพร้อมดอกเบี้ยจำนวน 66,500 บาท ให้แก่นางสาวสิริพร ม่วงสุข ภายใน 5 วันนับแต่วันที่ท่านได้รับหนังสือฉบับนี้ หากท่านยังเพิกเฉย ข้าพเจ้ามีความจำเป็นจะต้องดำเนินคดีกับท่านให้เป็นไปตามกฎหมายต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายณรงค์ อาษา)

ทนายความผู้รับมอบอำนาจ



แบบ พ.๒

หนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียน
ตามพระราชบัญญัติจดทะเบียนการพิมพ์ พุทธศักราช ๒๕๕๐

เลขทะเบียน รส๑๗/๒๕๖๘

หนังสือสำคัญนี้ออกให้ไว้เพื่อแสดงว่า บริษัท วัชรินทร์ การบัญชี จำกัด โดย นายวัชรินทร์ วิศิษฎ์โรดม เลขประจำตัวประชาชน ๓-๑๐๑๒-๐๒๓๔๕๖-๐๘-๔ เชื้อชาติ ไทย สัญชาติ ไทย อายุ ๕๐ ปี อาชีพ นักธุรกิจ ถิ่นที่อยู่บ้านเลขที่ ๕๕/๑ หมู่ที่ - ซอย เอกชัย ๖๖ ถนน - แขวง / ตำบล คลองบางพราน เขต / อำเภอ บางบอน จังหวัด กรุงเทพมหานคร เป็น เจ้าของ หนังสือพิมพ์ชื่อ ประกาศศรัทกิจ มีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารทางด้านธุรกิจ ด้านบัญชี ภาษี ด้านกฎหมายและข่าวสารของบริษัทและบุคคลทั่วไป รับประกาศเชิญประชุมผู้ถือหุ้น เพิ่มทุน ลดทุน ย้ายที่ตั้ง เปลี่ยนแปลงกรรมการ ประกาศจ่ายเงินปันผล เลิกบริษัท ชำระบัญชี ตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ มาตรา ๑๑๗๕ รวมทั้งประกาศต่างๆ และโฆษณา

ภาษาที่หนังสือพิมพ์จะออก ภาษาไทย

ชนิดของหนังสือพิมพ์ที่ออก เป็นแผ่น

ระยะเวลาที่ออกหนังสือพิมพ์ รายไม่แน่นอน

ชื่อสำนักงานของหนังสือพิมพ์ บริษัท วัชรินทร์ การบัญชี จำกัด

ตั้งอยู่ ณ ที่ - เลขที่ ๒๙/๑๗๖ ชั้น - หมู่ที่ ๔ ซอย - ถนน สุขสวัสดิ์

แขวง / ตำบล บางพิง เขต / อำเภอ พระประแดง จังหวัด สมุทรปราการ

ชื่อสำนักงานของผู้โฆษณา บริษัท วัชรินทร์ การบัญชี จำกัด

ตั้งอยู่ ณ ที่ - เลขที่ ๒๙/๑๗๖ ชั้น - หมู่ที่ ๔ ซอย - ถนน สุขสวัสดิ์

แขวง / ตำบล บางพิง เขต / อำเภอ พระประแดง จังหวัด สมุทรปราการ

ชื่อโรงพิมพ์ที่พิมพ์ บริษัท วัชรินทร์ การบัญชี จำกัด

ตั้งอยู่ ณ ที่ - เลขที่ ๒๙/๑๗๖ ชั้น - หมู่ที่ ๔ ซอย - ถนน สุขสวัสดิ์

แขวง / ตำบล บางพิง เขต / อำเภอ พระประแดง จังหวัด สมุทรปราการ

หนังสือพิมพ์ฉบับนี้



นายวัชรินทร์ วิศิษฎ์โรดม

เป็นผู้พิมพ์

นายวัชรินทร์ วิศิษฎ์โรดม

เป็นผู้โฆษณา

นายวัชรินทร์ วิศิษฎ์โรดม

เป็นบรรณาธิการ

บริษัท วัชรินทร์ การบัญชี จำกัด

เป็นเจ้าของกิจการหนังสือพิมพ์

ออกให้ตั้งแต่วันที่ ๒๙ เดือน สิงหาคม พุทธศักราช ๒๕๖๘

(ลงชื่อ)

(นางสาวบุบผา ชูชาติ)

ผู้อำนวยการสำนักหอสมุดแห่งชาติ

พนักงานเจ้าหน้าที่จดทะเบียนการพิมพ์สำหรับจังหวัด สมุทรปราการ

กรมศิลปากร