

SMEs-FRANCHISE

**“คักเฮง”****ขนมปังแป้งนุ่มไส้ทะลัก**

เจ้าดังอุบลฯต่อยอดรุกแฟรนไชส์

SMEs-FRANCHISE

“คักเฮง”**ขนมปังแป้งนุ่มไส้ทะลัก**

เจ้าดังอุบลฯต่อยอดรุกแฟรนไชส์

ASTVผู้จัดการรายวัน - “กันตินันท์ และศุภรดา ศรีสุริยประภา” หันมายึดอาชีพทำขนมปังขาย สร้างความโดดเด่นด้วยแป้งสูตรพิเศษเฉพาะตัว เมื่อกัดไปแล้วสัมผัสได้ถึงความนุ่มเนียน และกลิ่นหอมกรุ่น ช่างในอุบลฯไส้เยอะจนแทบทะลัก อบสดใหม่วันต่อวัน ในราคาซื้อง่ายขายคล่องขึ้นละ 20 บาท ในชื่อแบรนด์ว่า “คักเฮง” (Kuck Hang)

อ่านต่อหน้า **18**

กันตินันท์ บอกเล่าว่า เหตุที่เลือกจะทำอาชีพขายขนมปังนั้น เพราะภรรยา (ศุภรดา) ชื่นชอบทำเมนูประเภทนี้อยู่แล้ว ประกอบกับมองว่า ตลาดขนมปังเป็นตลาดกว้าง คนจำนวนมากนิยมกินในชีวิตประจำวัน ทั้งเป็นอาหารว่างและอาหารหลัก อย่างไรก็ตาม ในตลาดก็มีผู้ผลิตรายอื่นรายรายเช่นกัน ดังนั้น พยายามจะสร้างเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยมุ่งเน้นมาให้ความสำคัญเรื่อง "แบ่ง" ด้วยการหาสูตรเฉพาะตัว หลังลองผิดลองถูกอยู่นาน จนได้แบ่งเกอร์พรีเมียมที่บอกออกมาแล้ว เนื้อจะนุ่มเหนียวอย่างยั้ง และมีกลิ่นหอมในตัวเอง

"สูตรแบ่งที่พวกเราคิดขึ้น มาจากการศึกษาหาความรู้จากแหล่งต่างๆ ทั้งของไทยและต่างประเทศ รวมถึง ขอคำแนะนำเรื่องเทคโนโลยีการผลิตจากหน่วยงานภาครัฐ เช่น สำนักงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ส่วนวัตถุดิบใช้เกรดเอ นำเข้าจากประเทศฝรั่งเศส แล้วนำมาปรับเป็นสูตรของเราเอง จนได้แบ่งเกอร์พรีเมียม ที่ผมกล้าทำใหลองว่า เนื้อแบ่งนุ่ม และหอมกว่าขนมปังทั่วไปที่ทุกคนเคยกินมา" กันตินันท์ ระบุ

สำหรับ "ไส้" มีให้เลือกหลากหลายกว่า 30 ชนิด เช่น ฝอยทอง มะพร้าว รุนลูกตาล ไส้กรอกชีสแฮม ทุเรียนป๊อด้ว นิลลา สังขยาใบเตย หมูหยองพริกเผา ไก่ผัดผงกะหรี่ เป็นต้น อัดใส่มาแบบเต็มๆ จนแทบล้นทะลัก เพื่อให้ลูกค้ารู้สึกคุ้มค่าต่อเงินที่จ่ายไป ในราคาชิ้นละ 20 บาท



กันตินันท์ และศุภรดา ศรีสุริยประภา

"ผมวางกลุ่มลูกค้าเป้าหมายไว้กว้างตั้งแต่

เด็ก วัยรุ่น คนทำงาน จนถึงผู้ใหญ่ โดยเฉพาะแม่บ้านที่มักจะซื้อไปฝากให้สมาชิกทุกๆ คน ของครอบครัว เราจึงมีไส้ให้เลือกหลากหลาย ครอบคลุมความชอบของลูกค้าแต่ละราย โดยไส้ในขนมปังชิ้นใหญ่ ไส้ไส้ปริมาณมาก เพื่อให้ลูกค้าเมื่อซื้อไปกินแล้ว รู้สึกพึงพอใจทั้งเรื่องของรสชาติ และปริมาณที่คุ้มค่า" เจ้าของธุรกิจ กล่าวเสริม

นอกจากนี้ ยังเสริมจุดขายจากบรรจุดัชนีที่สวยงามดูดี มีการสร้างแบรนด์ให้ลูกค้าจดจำว่า "คักเฮง" (Kuck Hang) ซึ่งในภาษาอังกฤษมีความหมายความเป็นเลิศ ชดเชยด้วยกันหน้าร้านที่เปิดบริเวณ ถ.อุบลรัตน์ ต.ในเมือง อ.เมือง จ.อุบลราชธานี ตกแต่งอย่างสวยงามโดดเด่น ทำลักษณะเป็น "ครัวเปิด" โชว์การผลิตให้เห็นความสะอาด ปลอดภัย สร้างความเชื่อมั่น และสร้างสีสันดึงดูดลูกค้า

กันตินันท์ เผยว่า ใช้เงินลงทุนในธุรกิจนี้กว่า 7 หลัก ตั้งแต่ค่าเช่าร้าน เครื่องจักร อุปกรณ์ และวัตถุดิบต่างๆ โดยเริ่มเปิดขายตั้งแต่เมื่อ 2 ปีที่แล้ว ร้านตั้งในทำเลย่านตัวเมือง จ.อุบลราชธานี ซึ่งจากรสชาติขนมปังที่อร่อยโดนใจลูกค้า ทำให้ร้านประสบความสำเร็จอย่างรวดเร็ว จนกลายเป็นร้านดังประจำท้องถิ่น ขายดีขนาดลูกค้าแน่นร้านแทบตลอดทั้งวัน และทุกวัน

หลังจากประสบความสำเร็จในการขายหน้าร้านอย่างสูง แผนต่อยอดธุรกิจ กันตินันท์ บอกได้มุ่งขยายธุรกิจจากขายปลีกหน้าร้าน มาสู่การขายส่งวัตถุดิบ "แบ่งสด" โดยอาศัยโรงงาน "แฟรนไชส์" เป็นเครื่องมือในการกระจายแบ่งสด โดยได้ลงทุนอีกนับล้านบาท สร้างโรงงานและสั่งซื้อเครื่องจักรที่ผลิตแบ่งขนมปังได้ในปริมาณมากๆ และได้มาตรฐานถูกต้องสม่ำเสมอ ดำเนินธุรกิจภายใต้ห้างหุ้นส่วนคุณนันท์ ฟู้ดส์

ในปัจจุบัน มีผู้รับสิทธิ์มาสเตอร์แฟรนไชส์แล้ว 6 รายใน 6 จังหวัด ส่วนใหญ่อยู่ทางภาคอีสาน ส่วนในกรุงเทพฯ ขณะนี้ได้ผู้ร่วมลงทุนแล้ว เตรียมจะเปิดในย่านถนนรามอินทราเร็วๆ นี้ ส่วนเป้าหมายธุรกิจระยะยาว ต้องการเป็นผู้ผลิตแบ่งสดเพื่อกระจายส่งให้ทั้งแฟรนไชส์ของตัวเอง รวมถึง ร้านเบเกอรี่ทั่วประเทศ โดยจะพัฒนาสูตรแบ่งอย่างต่อเนื่อง เพื่อความหลากหลาย และตอบสนองความต้องการของตลาดได้อย่างสม่ำเสมอ ■

ติดตามสื่อบริษัทสมบุรณ์ได้ที่ www.manager.co.th/SMEs