

“4 อ” เคล็ดลับความสำเร็จแบบฉบับ “หมูทอดเจ๊จิง ข้าวแกงร้อยล้าน”



บทความประชาสัมพันธ์

www.unileverfoodsolutions.co.th

“4 อ” เคล็ดลับความสำเร็จแบบฉบับ “หมูทอดเจ๊จิง ข้าวแกงร้อยล้าน”

หากจะพูดถึงหนึ่งในใต้หล้าของยุทธจักรหมูทอดในบ้านเรา ชื่อของ “หมูทอดเจ๊จิง” อยู่อันดับหนึ่งของทำเนียบนี้ อย่างแน่นอนซึ่งพยานชั้นดีที่จะยืนยันความจริงข้อนี้คือบรรดาลูกค้าของเจ๊จิงนั่นเอง

จากการเปิดร้านหมูทอดและข้าวแกง “หมูทอดเจ๊จิง” มากกว่า 13 ปี เริ่มต้นจากที่สาขาพระราม 4 จนถึงวันนี้ร้าน “หมูทอดเจ๊จิง” ขยายไปไกลถึง 10 สาขา กับปริมาณหมูที่ทอดต่อวันถึง 500 กิโลกรัม! ทำรายได้ให้กับเจ๊จิง-จิงใจ กิจแสวง ถึงวันละหลายแสนบาทจนได้รับฉายาว่า “หมูทอดร้อยล้าน”

ความสำเร็จนี้ไม่ได้มาจากความบังเอิญหรือโอรยด้วยกลีบกุหลาบอย่างแน่นอน เจ๊จิงใช้ความพยายามอย่างหนักทั้งในเรื่องการปรับปรุงรสชาติ บริการ ไปจนถึงการเรียนรู้ในเรื่องการค้าขายอย่างสม่ำเสมอ จนเรียกได้ว่า เจ๊คือตัวจริงของวงการหมูทอดอย่างไม่ต้องสงสัย

เปิด “4 อ.” เคล็ดลับความสำเร็จของข้าวแกงร้อยล้าน “หมูทอดเจ๊จิง”

เคล็ดลับที่ 1 “อร่อย”

อย่างแรกที่สุดสำหรับจุดเด่นของร้านอาหารของทุกร้านนั้นก็คือ ความอร่อย ถ้าร้านไหนอร่อย หัวบันไดของร้านจะไม่แห้งอย่างแน่นอนเพราะลูกค้าจะแวะเวียนมาทุกวัน หมูทอดและข้าวแกงร้านเจ๊จิง ก็เช่นกัน นอกจากจะอร่อยแล้ว ราคายังย่อมเยาเข้าถึงง่าย ข้าวหมูทอดเพียงจานละ 25 บาทก็อิ่มท้องแล้ว และสูตรหมูทอดของเจ๊จิงนี่เอง

ในช่วงแรก เจ๊จิงปรับปรุงสูตรเรื่อยมาจนมาลงตัวที่การเลือกใช้ คอนอร์ รสทิพย์ ผงปรุงครบรส รสไก่ ในการหมักหมูทอด เหตุที่ใช้รสไก่เพราะได้รสชาติที่กลมกล่อมเข้ากับหมูทอดเป็นอย่างดี บวกกับการทอดที่ชำนาญมาเป็น 10 ปี ทำให้ได้หมูทอดที่เหลืองทองกรอบน่ากิน เจ๊จิงเล่าให้ฟังว่าทุกวันนี้มีลูกค้าประจำเยอะมาก บางคนทานหมูทอดร้านนี้สัปดาห์ละ 6 วัน บางคนก็มาซื้อหมูทอดที่ร้านทั้งเช้า กลางวัน เย็นก็มี ลูกค้าประจำของเจ๊จิงมักพูดเสมอว่า กินหมูทอดที่อื่นรสไม่เหมือนที่นี่ เลยอดใจมาก

เคล็ดลับที่ 2 “อดทน”

คติการทำงานของเจ๊จิง มีอยู่ว่า “อดทน ชยัน ชื่อสัตย์” ในส่วนของความอดทนและชยัน คนที่ทำงานกับเจ๊จิงจะรู้ว่าหากไม่ติดธุระสำคัญจริง ๆ จะไม่เห็นวันไหนที่เจ๊จิงไม่ทำงานเลย โดยกิจวัตรของเจ๊จิงที่เห็นจนชินตาก็คือ ช่วงหนึ่งทุ่มเจ๊จิงจะเริ่มสั่งของ ทุ่มกว่าก็เริ่มพักผ่อน ตื่นมาอีกทีตอนตีสองเตรียมหมูทอดและข้าวแกงในร้าน สักตีสามครึ่งลูกน้องเริ่มทอดหมูส่งไปสาขาต่าง ๆ ทอดทั้งวันจนถึงบ่าย ตกสี่โมงเย็นจึงปิดร้านพักผ่อน แต่ร้านก็จะเปิดอีกทีตอนห้าโมงเย็นจนถึงหนึ่งทุ่มซึ่งช่วงเวลานี้ลูกสาวเจ๊จิงจะมาเปิดร้านแทน (สาขาหลักคือสาขาพระราม 4) ในเรื่องความอดทน เจ๊จิงเล่าให้ฟังว่า เจ๊ก็เหมือนคนปกติ บางเวลาไม่อยากทำงาน แต่ด้วยความที่เราต้องดูแลลูกน้องกว่า 200 ชีวิต เราจึงต้องอดทน ส่วนเรื่องความขยันคติของเจ๊คือ ที่จริงเจ๊ไม่ต้องลงมาทำงานก็ได้ แต่เจ๊อยากให้ลูกน้องเห็นแบบอย่างที่ดี เจ๊เลยขยันทำงานเพื่อเป็นแบบอย่างกับลูกน้อง ส่วนเรื่องความซื่อสัตย์ ในที่นี้เจ๊จิงยึดถือความซื่อสัตย์ต่อลูกค้าในแง่ที่ว่า ลูกค้าต้องได้ทานของดีมีราคาที่คุณค่าตามหลักคิดของร้านที่ว่า “ถูก ดี มีน้ำใจ” เจ๊จิงจึงเลือกใช้แต่ของมีคุณภาพ ยกตัวอย่างเช่น ครั้งหนึ่งเจ๊ซื้อปลาหมึกที่ถูกแม่ค้า “ย้อมแมว” ขาย เจ๊ยอมทิ้งปลาหมึกทั้งหมดแล้วซื้อใหม่เพื่อให้ลูกค้าได้ทานของที่ดีจริง

เคล็ดลับที่ 3 “เอาใจใส่”

เจ๊จิงเอาใจใส่คนรอบข้างโดยเฉพาะลูกค้าเป็นอย่างมาก สำหรับลูกค้าที่มาทานอาหารที่ร้านหมูทอดเจ๊จิงคงจะทราบกันดีว่าที่ร้านนี้สามารถเติมข้าวเพิ่มได้ฟรี ทานกล้วยน้ำว้าฟรี และเติมผักได้ฟรี ซึ่งแต่ละอย่างมีที่มาที่ไปจากการเอาใจใส่คนรอบข้างของเจ๊จิงเอง

ที่มาของการเติมข้าวฟรีเพราะเจ๊เห็นว่าลูกค้ามักจะขอเพิ่มข้าวอยู่เสมอ เลยคิดว่า มีบริการเติมข้าวฟรีก่อนและหลังทานอาหารดีกว่า ถ้าทานอาหารแล้วก็เหลือสามารถเติมข้าวได้เสมอ ส่วนเรื่องกล้วยฟรี เจ๊เล่าว่า ตอนแก่ไปตลาดเห็นกล้วยมันราคาไม่สูงมาก เลยอยากช่วยแม่ค้าขายกล้วยด้วยการซื้อกล้วยที่ละหลายเครือซึ่งเราเองทานบ้านเดียวไม่หมด เลยซื้อมาเผื่อลูกค้าได้ทานกันด้วย สุดท้ายเรื่องผักฟรี มาจากตอนที่เจ๊ไปเฝ้าไข้สามีที่โรงพยาบาลแล้วเจ๊ก็ไม่สบายตามไปด้วย เจ๊เห็นว่าวันอาทิตย์คนป่วยที่โรงพยาบาลเยอะมาก เลยคิดว่า ลูกค้ามากินแต่หมูทอดเราไม่ดีแน่ เลยเพิ่มผักเข้าไปเพื่อช่วยเสริมสุขภาพของลูกค้า

เจ๊มักสอนลูกน้องที่ร้านเสมอว่าลูกค้าคือคนสำคัญของเรา การที่จะทำให้ลูกค้าสักคนเชื่อใจเราแล้วมาทานอาหารที่เราตลอดไม่ใช่เรื่องง่าย “หมูทอดเจ๊จิง” เลยพยายามเอาใจใส่ลูกค้าเสมอมา

เคล็ดลับที่ 4 “อบรม”

เจ๊จิงไม่เคยหยุดการเรียนรู้ แม้ว่าจะใช้เวลาในการบริหารงานที่ร้านข้าวแกงจนแทบไม่มีเวลาว่าง แต่เจ๊จิงก็พยายามแบ่งสรรเวลาเพื่อมาเรียนรู้อะไรใหม่ ๆ เสมอ อย่างในตอนนี้เจ๊จิงกำลังเรียนเรื่องการตลาดคอร์สสั้น ๆ กับguruguru ตลาดชื่อดัง ซึ่งเจ๊จิงเรียนรู้ทั้งเรื่องการสร้างแบรนด์ การทำแพ็คเกจจิ้งสินค้าทำหีบห่อสินค้าให้ดึงดูดลูกค้า สิ่งที่เราเรียนมาเจ๊จิงนำมาปรับใช้กับธุรกิจของตัวเองอยู่เสมอ และล่าสุดเจ๊วางแผนว่าในอนาคตอยากทำหมูทอดพร้อมทานราคา

ยอมเยา ลูกค้าสามารถซื้อที่ไหนก็ได้ สามารถนำมาทอดเองและทานได้เลย ซึ่งนั่นหมายถึงในอนาคตอันใกล้ “ทอดหมูเจ็จ” จะขยายจากร้านอาหารมาเป็นโรงงานเพื่อรองรับความต้องการของลูกค้าที่มีมากขึ้น

นี่คือ 4 เคล็ดลับความสำเร็จของเจ็จ-จิงใจ กิจแสวง กับร้าน “หมูทอดเจ็จ” ซึ่งเป็นแรงบันดาลใจให้ผู้คนจำนวนมากอยากสานฝันในการปั้นธุรกิจของตนเอง ซึ่งในตอนนี้อีกาสนที่น่าสนใจมาถึงแล้ว เพราะตอนนี้ ยูนิลีเวอร์ ฟู้ด โซลูชันส์ (Unilever Food Solutions - UFS) เปิดรับสมัครผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดกลางและขนาดเล็ก มาร่วมสานฝันในการทำธุรกิจร้านอาหารด้วยการโชว์เมนูเด็ดประจำร้านกับโครงการ “UFS ปรงชีวิตพิชิตฝัน” สร้างโอกาสในการรับคำปรึกษาเรื่องการบริหารจัดการร้านอาหารจากผู้เชี่ยวชาญซึ่งหนึ่งในนั้นคือ “หมูทอดเจ็จ”

มาร่วมลุ้นเป็น 1 ใน 10 สุดยอดร้านอาหารที่จะได้เข้าอบรมคอร์สการทำธุรกิจร้านอาหารจากกูรูด้านอาหารและผู้ทีประสบความสำเร็จมาเป็นแรงผลักดัน ที่จะมาช่วยสนับสนุนในทุกทักษะที่เกี่ยวกับการทำร้านอาหาร ไม่ว่าจะเป็นทักษะงานครัว พัฒนาเมนูอาหาร ตลอดจนงานบริการ พร้อมรับทุนสนับสนุนจาก UFS มูลค่ารวม 1 ล้านบาท โดยเปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ – 20 พฤษภาคม 2560ที่ Facebook มือโปรความอร่อย หรือ Line @ufsthailand

แล้วมาทำความฝันของเราให้เป็นจริงตามแบบเจ็จกันเถอะ!

#

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ | เตียริสติก เอเจนซี

ฐาณิชชา อวนอ่อน (อ้น) โทร 094-669-6442 อีเมล: thanatcha.a@deeristic.com

พิมวิชา อาตมประสังสา (พุก) โทร 084-079-0962 อีเมล: pimwicha.a@deeristic.com