PROUNDLY PRESENTED

SPECIALIZED CUTTING TECHNIQUE



NITIWAT PHUENGCHAROEN

GO MEAT EXPERT



Merchandise Manager – Beef & Other Meat

1st Runner-Up – Butcher Ultimate Challenge 2025, Malaysia

Completed certified program to be GO Meat Expert 2025

Lead facilitator for meat cutting/cooking demonstration at THAIFEX – HOREC Asia 2026.

Internal Trainer for meat cutting for stores.

CRC Trainer recognition 2026

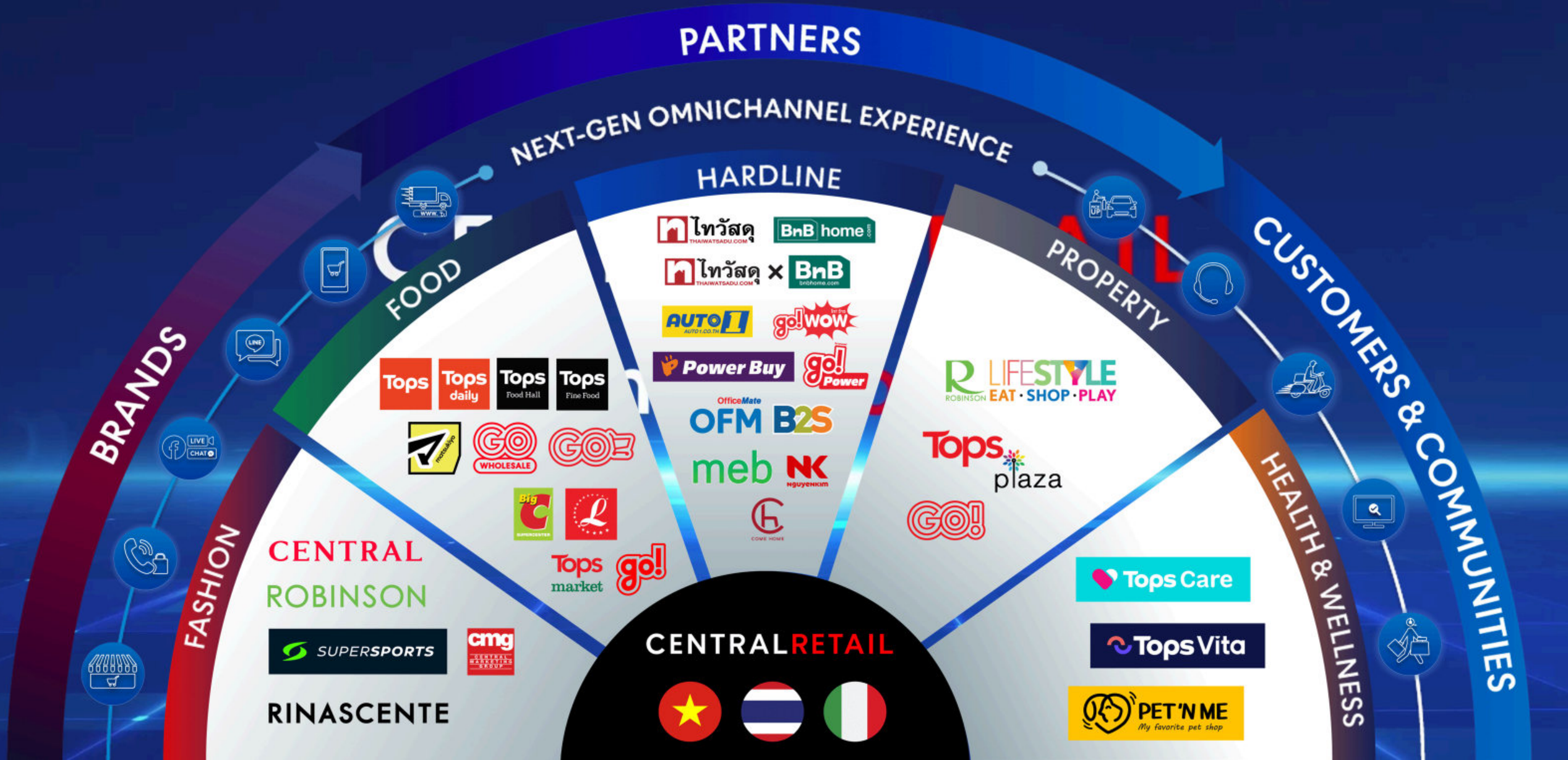


GO VISION: YOUR GROWTH PARTNER

ALWAYS FRESH-FORWARD FOR FOOD PROFESSIONALS

Central Retail Ecosystem

CENTRALRETAIL



ศูนย์ค้าส่งวัตถุดิบอาหาร
ที่มีความสดใหม่ตลอดเวลา
เพื่อผู้ประกอบการและทุกคน
ที่มีความหลงไหลทางด้านอาหาร



ALWAYS FRESH-FORWARD

FOR FOOD PROFESSIONAL AND EVERYONE PASSIONATE ABOUT FOOD

OUR ASSORTMENT

GO WHOLESALE

FRESH FOOD

DRY FOOD

NON FOOD

GO WHOLESALE POSITIONING

STAY FRESH SOLUTION



Guidelines for Team Development

on the Career Path to Becoming a "Meat Expert"

2024

BUILD THE FOUNDATION

ริเริ่ม GO Meat Expert ร่วมกับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เพื่อพัฒนาทักษะ Butcher และสร้างเส้นทางอาชีพอย่างเป็นระบบ

2025

PROVE THE POTENTIAL

เปิดตัวโครงการรุ่นที่ 1 มีผู้เข้าร่วม 17 คน และผ่านเกณฑ์เป็น Meat Expert จำนวน 6 คน พร้อมสร้างความภาคภูมิใจบนเวทีนานาชาติ เมื่อแคส นิว และเอส คว้ารางวัลรองชนะเลิศจากการแข่งขันที่ประเทศมาเลเซีย

2026

ELEVATE TO GLOBAL EXCELLENCE

สานต่อรุ่นที่ 2 มีผู้เข้าร่วม 14 คน และผ่านเกณฑ์ 1 คน พร้อมต่อยอดทักษะผ่านเวที Horex / Restec และจัดการแข่งขัน GO Meat Expert All Star Challenge เพื่อคัดเลือกตัวแทน 3 คน สู่เวที FHC Aussie Meat Butcher Challenge 2026 ณ เซี่ยงไฮ้ ประเทศจีน



STANDARD MEAT QUALIFICATION AND MEAT CUTTING













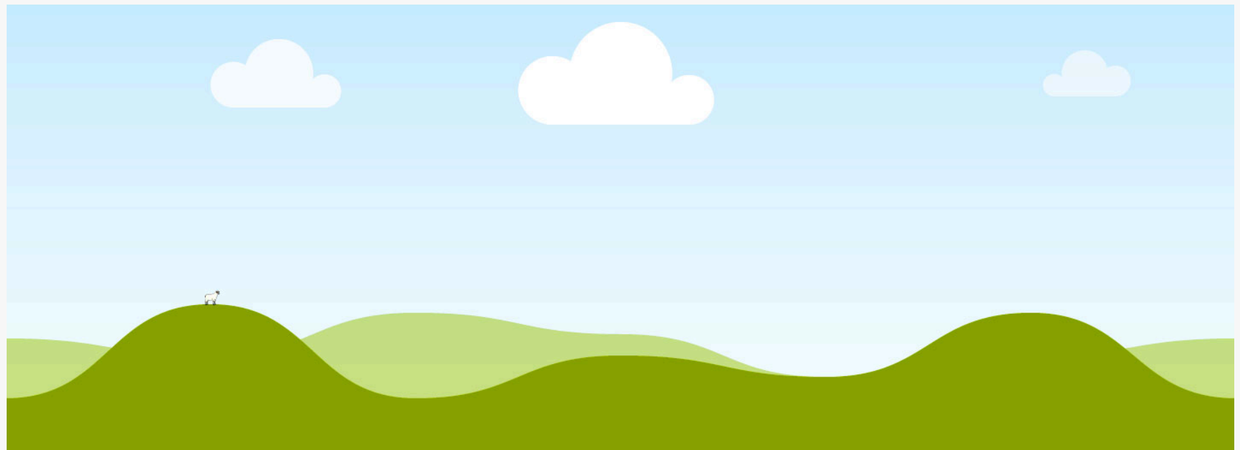
GO MEAT ALL STAR CHALLENGE 2026













PHOTO

GO MEAT ALL STAR CHALLENGE 2026















GO WHOLESALE

MEAT PRODUCT STANDARDS

BUILDING TRUST THROUGH STRICT STANDARDS FROM CERTIFIED FARMS, TRACEABILITY SYSTEMS, AND THE COLD CHAIN,

BACKED BY PRECISE SOPS TO ENSURE CUTTING ACCURACY, WASTE REDUCTION, AND KPI CONTROL.

แหล่งที่มา
SOURCE OF ORIGIN

สถานที่ผลิต
PRODUCTION FACILITY

ความปลอดภัยของสินค้า
PRODUCT SAFETY

การตรวจสอบย้อนกลับ
TRACEABILITY

การจัดเก็บ และขนส่ง
STORAGE AND TRANSPORTATION

สิ่งที่ผู้ผลิตต้องเตรียม ก่อนเสนอขาย

What Manufacturers Need to Prepare Before Presenting Their Products for Sale





WHY IS CUTTING IMPORTANT TO THE FOODSERVICE MARKET ?

CONSIS TENCY



HOTELS AND RESTAURANTS REQUIRE MEAT PORTIONS THAT ARE CONSISTENT IN SIZE AND WEIGHT EVERY TIME, IN ORDER TO CONTROL THE COST PER DISH AND ENSURE A UNIFORM TASTE.

HIGH YIELDS MEAN HIGH PROFITS.

VALUE ADDED CREATION



HIGH YIELDS MEAN HIGH PROFITS.

THE MORE SELLABLE PRODUCT YOU CAN YIELD FROM THE SAME AMOUNT OF RAW MATERIAL, THE LOWER YOUR COST PER KILOGRAM BECOMES.



CONSISTENCY

VALUE ADDED CREATION



CUTTING PRODUCTS TO SPECIFIC REQUIREMENTS TRANSFORMS LOW-COST CUTS INTO READY-TO-COOK ITEMS THAT COMMAND A BETTER PRICE.

CONSISTENCY

HIGH YIELDS MEAN HIGH PROFITS.

VALUE CREATION



สร้างมาตรฐานการตัดแต่งในไลน์ผลิต ให้ตัดได้แม่นยำ และลดของเสีย

SOP STANDARDIZATION

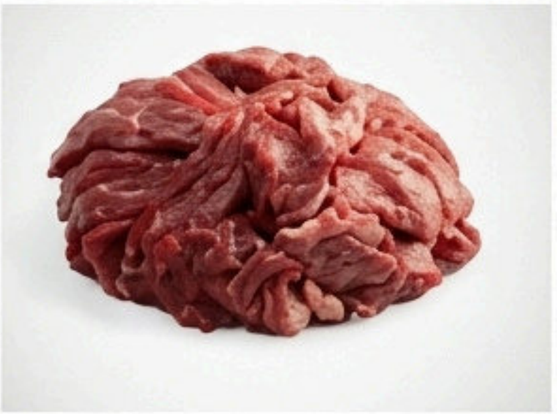
เนื้อวัว



เนื้อวัวแช่เย็น



บด MINCE



หั่น/ตัด CUT

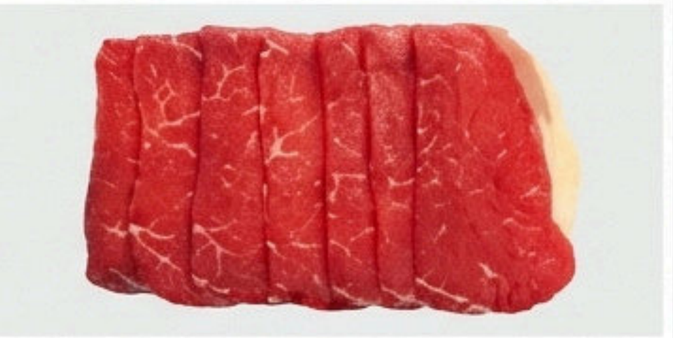


หั่นเต๋า DICE



ตัดสเต็ก STEAK

เนื้อวัวแช่แข็ง



สไลซ์ SLICE
(PRE-ORDER)



ตัดสเต็ก
STEAK

ECONOMIC & COST-BENEFIT ANALYSIS

วิเคราะห์ต้นทุน และความคุ้มค่า
ของการตัดแต่งแต่ละแบบ



สูตรที่ 1
ผลได้

ผลได้ (%) = น้ำหนักเนื้อที่ตัดได้ ÷ น้ำหนักวัตถุดิบ × 100

สูตรที่ 2
ต้นทุนจริง

ต้นทุนจริง (บาท/กก.) = ราคาวัตถุดิบต่อกก. ÷ ผลได้



EXAMPLE

ร้านค้าแห่งหนึ่งซื้อวัตถุดิบเนื้อสัตว์น้ำหนัก 100 กิโลกรัม ในราคากิโลกรัมละ 150 บาท โดยพบว่า

- กรณีที่ 1: ตัดแต่งเนื้อสัตว์ด้วยวิธีทั่วไป ได้เนื้อที่จำหน่ายได้ 70 กิโลกรัม
- กรณีที่ 2: ตัดแต่งเนื้อสัตว์ตามมาตรฐาน SOP ได้เนื้อที่จำหน่ายได้ 75 กิโลกรัม

สูตรที่ 1 ผลได้	ผลได้ (%) = น้ำหนักเนื้อที่ได้ ÷ น้ำหนักวัตถุดิบ × 100
สูตรที่ 2 ต้นทุนจริง	ต้นทุนจริง (บาท/กก.) = ราคาวัตถุดิบต่อกก. ÷ ผลได้

สูตรที่ 1
ผลได้

ผลได้ (%) = น้ำหนักเนื้อที่ได้ ÷ น้ำหนักวัตถุดิบ × 100

สูตรที่ 2
ต้นทุนจริง

ต้นทุนจริง (บาท/กก.) = ราคาวัตถุดิบต่อกก. ÷ ผลได้

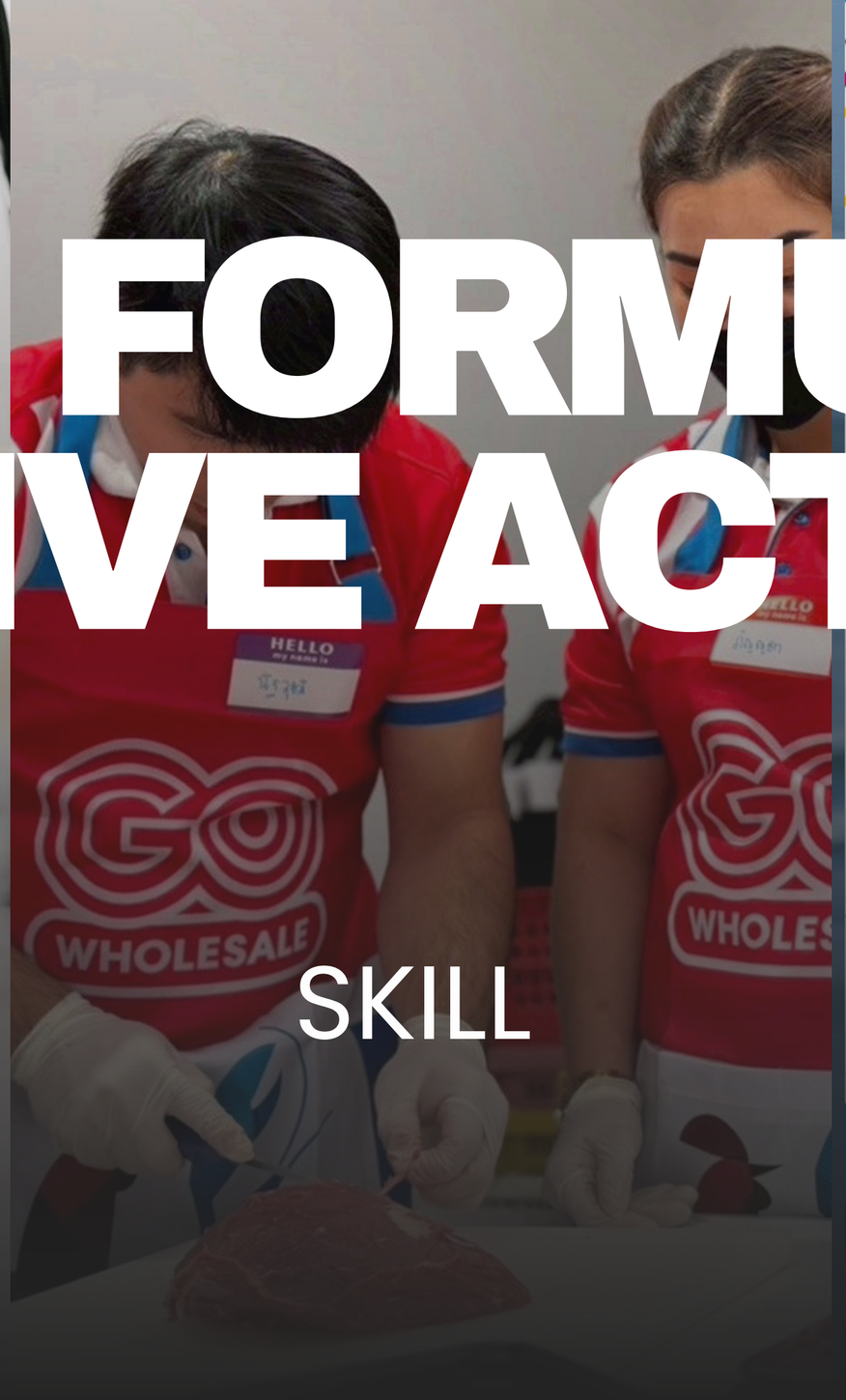
รายการ	ตัดแบบทั่วไป	ตัดตาม SOP
วัตถุดิบ 100 กก. × 150 บาท	15,000 บาท	15,000 บาท
ผลได้	70% (70 กก.)	75% (75 กก.)
ต้นทุนจริงต่อกก.	214.29 บาท	200.00 บาท

ยิ่งผลได้สูง ต้นทุนต่อกิโลกรัม ยิ่งต่ำลง

THE FORMULA TO LIVE ACTION!



STANDARD



SKILL



DATA



ความสำเร็จคุณ เป้าหมายเรา

YOUR SUCCESS, OUR GOAL

NITIWAT PHUENGCHAROEN

GO WHOLESALE

THANK YOU

