



ຄົວລາວ
KUALAO
RESTAURANT

IN THE MEDIA
108Jobs Magazine

ລາຄາ: 5000 ກີບ



16 - 22 ພຶດສະພາ

23 - 31 ພຶດສະພາ

16 - 31 ພຶດສະພາ 2014 ສະບັບ

61

ຮ່ອຍແປດອາຊີບ

108 ^{ອາຊີບ} / JOB



20 Years
KUALAO
RESTAURANT

Contact 108JOB

021 254709

VACANCY

Opening

WWW.108JOB.LA



ເບີໂທລີການຫຼາຍມື້:
ໂທ: ສາຂາປູກ 021 720 512-3
ສາຂາຍົກຍູງ 021 720 383
ສາຂາຍົງໂຕ 021 740 353

MOTOR WORLD

ທາງເລືອກໃໝ່ຂອງຄົນຮັກລົດຈັກ



ທັງຊື້ສົດ ແລະ ຊື້ຜ່ອນ
ດອກເບ້ຍສຸດພິເສດ ຈາຍໜ່ວຍ ຮັບລົດທັນທີ



ບໍລິສັດ ມໍເຕີເວີ ຂາເຂົ້າ-ຂາອອກ ຈຳກັດ
MOTOR WORLD Import-Export Co., Ltd.
ເລກທີ 053, ຫ່ວຍ 31, ຖະໜົນ ໄກສອນພິມິທານ, ບ້ານ ຈອມມະພິໄຕ້, ເມືອງ ໄຊເສດຖາ
ນະຄອນຫລວງວຽງຈັນ, ສປປລາວ.

Sponsors:





ຄົວລາວ
KUALAO
RESTAURANT

IN THE MEDIA 108Jobs Magazine

PAGE 6
COVER STORY
ເລື່ອງໃໝ່ ສື່ສານອິດທິພົນ

20 Years KUALAO RESTAURANT

20 ປີ ຮ້ານອາຫານຄົວລາວ

“ການແຕ່ງກິນ ເປັນການສະແດງອອກອັນ
ໜຶ່ງຂອງວັດທະນະທຳຂອງຊາດ ແລະ ເພື່ອ
ບໍ່ໃຫ້ມີການຫຼົງລືມ ພວກເຮົາຕ້ອງສົ່ງເສີມ
ແລະ ຮັກສາມັນໃຫ້ໄດ້”

“Cuisine is a manifestation of a nation's
culture. It is critical that we support
and preserve it”

ຈາກໜ້າເປັນສູນກາງຂອງຮ້ານອາຫານຄົວລາວ
www.facebook.com/Kualao

ການລິເລີ່ມສ້າງທຸລະກິດໃດໜຶ່ງວ່າຍາກ
ແລ້ວການຮັກສາ ແລະ ພັດທະນາໃຫ້ຢູ່ຢືນ
ຍົງຍິ່ງຍາກກວ່າອີກ. ອັນວ່າຢູ່ຢືນຍາວນັ້ນ
ຫາກຢູ່ຕ່າງປະເທດ ບໍລິສັດທີ່ຖືໄດ້ວ່າເກົ່າ
ແກ່ແມ່ນໝາຍຄວາມວ່າມີອາຍຸເປັນຮ້ອຍປີ
ຂຶ້ນເມື່ອຈຶ່ງນັບໄດ້ວ່າເກົ່າແກ່ ແຕ່ໃນບ້ານເຮົາ
ການທີ່ຈະຊອກຫາທຸລະກິດ ທີ່ເຕີບໃຫຍ່ຂະ
ຫຍາຍໄດ້ ແລະ ມີອາຍຸຮອດຊາວປີກໍຖືວ່າ
ຫາກຍາກແລ້ວ. ທີ່ມາງານເຮົາກໍໄດ້ພະຍາຍາມ
ຊອກຫາທຸລະກິດ ທີ່ມີອາຍຸແດ່ ເພື່ອຢາກ ໄດ້
ມີໂອກາດເຂົ້າສຳພາດນຳຜູ້ສ້າງຕັ້ງ ແລະ ບໍລິ
ຫານໂດຍກົງ ເພື່ອຈະໄດ້ບົດຮຽນ ແລະ ມຸມມອງ
ໃນການ ພາທຸລະ ກິດຜ່ານ ຜ່າອຸປະສັກຕ່າງ
ຕ່າງນານາ ລວມເຖິງການໃຫ້ຄຳຊີ້ແນະແກ່ນັກ
ທຸລະກິດຮຸ່ນໃໝ່ (new startup).

ທີ່ມາງານແລະທ່ານຜູ້ອ່ານເຮົາມີໂຊກຢູ່ສະ
ເໝີເຮົາໄດ້ຮັບການຕອບຮັບໃຫ້ເຂົ້າສຳພາດ
ທ່ານນາງ ມະໂນລາ ດາລາວົງ ເຈົ້າຂອງ ແລະ ຜູ້
ສ້າງຕັ້ງທຸລະກິດຮ້ານອາຫານຄົວລາວທີ່ກຳລັງ

ສະຫຼອງຄົບຮອບຊາວປີຢູ່ໃນປີນີ້ (ນະໂອກາດ
ອັນດີນີ້ ທີ່ມາງານຂໍສະແດງຄວາມຍິນດີນຳ ແລະ
ຂໍອວຍພອນໄຊໃຫ້ຮ້ານອາຫານຄົວລາວຈຶ່ງຢູ່
ຄຸງຄູ່ອາຫານລາວຕະຫຼອດໄປດ້ວຍເຖິດ).

ການດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານເບິ່ງຄືງ່າຍ
ແຕ່ກໍ່ຄືຍາກ. ເພາະໃນສະໄໝນີ້ເຮົາສັງເກດ
ເຫັນຮ້ານອາຫານໃໝ່ໆເກີດຂຶ້ນປານດອກເຫີດ
(ຈົນເຮັດໃຫ້ເຂົ້າໃຈໄດ້ວ່າມັນເປີດກັນງ່າຍປານ
ນັ້ນພື້ນບໍ່?) ແຕ່ໃນຂະນະດຸ່ງຈັກເຮົາກໍເຫັນ
ຮ້ານອາຫານປິດໂຕລົງໄປກໍມີຢູ່ບໍ່ໜ້ອຍ (ດັ່ງນັ້ນ
ຈຶ່ງອາດຕິຄວາມໝາຍໄດ້ວ່າມັນກໍ່ຄຶງຈະມີ
ສ່ວນຍາກຢູ່) ຍິ່ງຫາກເປັນອາຫານລາວທີ່ຄົນ
ລາວທຸກຄົນຄຸ້ນເຄີຍຢູ່ແລ້ວ ກໍ່ຍິ່ງເຮັດໃຫ້ມີ
ຄວາມກົດດັນໄດ້ວ່າອາຫານໃນຮ້ານຕົນເອງ
ນັ້ນຖືກປາກສຳລັບລູກຄ້າທີ່ມີຖິ່ນກຳເນີດຈາກ
ພາກຕ່າງພາຍໃນປະເທດຫຼືບໍ່. ແຕ່ທັງໝົດນັ້ນ
ຮ້ານອາຫານຄົວລາວໄດ້ຜ່ານຜ່າມາແລ້ວດ້ວຍ
ຄວາມສວຍສົດງົດງາມ ຈົນກະທັ່ງທຸກມື້ນີ້
ແມ່ນໄດ້ກາຍເປັນຮ້ານອາຫານລາວອັນດັບ

ດ້ານທີ່ຖືກແນະນຳ ໃຫ້ຕ້ອນຮັບແຂກບ້ານແຂກ
ເມືອງໄປແລ້ວ.

ຊື່ສຽງຂອງຮ້ານອາຫານຄົວລາວບໍ່ໄດ້ຈຳ
ກັດແຕ່ຢູ່ໃນບ້ານເຮົາເທົ່ານັ້ນ ແຕ່ຍັງໄດ້ຮັບ
ການຈັດເຂົ້າໃນປຶ້ມແນະນຳສະຖານທີ່ລະດັບ
ໂລກທີ່ມີຊື່

ວ່າ “1,000 Places To See Before
You Die” ທີ່ແປເປັນພາສາລາວວ່າ “1000
ສະຖານທີ່ ທີ່ຄວນໄປກ່ອນຕາຍ” ແລະ ໄດ້ຮັບ
ການກ່າວຂານເຖິງໃນສື່ທັງສົມມິດ ແລະ ອິນເຕີ
ເນັດໃນຫຼາຍປະເທດອີກດ້ວຍ.

ທາງທີ່ມາງານວາລະວານຂອງພວກເຮົາ
ຈຶ່ງຮູ້ສຶກເປັນກຽດຢ່າງຍິ່ງທີ່ໄດ້ສຳພາດເຈົ້າ
ຂອງຮ້ານອາຫານຄົວລາວ ທ່ານ ນາງ ມະໂນລາ
ດາລາວົງ ແລະ ທ່ານ ນາງ ດາລາພອນ ພິນເສນາ
ຜູ້ຈັດການຮ້ານອາຫານຄົວລາວເຖິງຮ້ານອາ
ຫານຂອງເພິ່ນ.



ຄົວລາວ
KUALAO
RESTAURANT

IN THE MEDIA

108Jobs Magazine





ຄົວລາວ
KUALAO
RESTAURANT

IN THE MEDIA

108Jobs Magazine

PAGE 8
ISSUE 51 16-31 May
COVER STORY
ເລື່ອງໃໝ່ ລິມິນມາສິຕານ



ຈຸດລິເລີ່ມທີ່ຄາດບໍ່ເຖິງ: ຈາກໂຕປະກອບ ສູ່ ໂຕຫຼັກ

ຫຼາຍຄົນ ລວມທັງຜູ້ຂຽນເອງ ກໍຄິດວ່າຮ້ານອາຫານຄົວລາວໄດ້ຮັບການສ້າງຕັ້ງຂຶ້ນດ້ວຍເຫດຜົນຢາກດຳເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານແຕ່ຄວາມຈິງແລ້ວ ທ່ານຮູ້ບໍ່ວ່າ ຮ້ານອາຫານຄົວລາວໄດ້ຮັບການສ້າງຕັ້ງຂຶ້ນເພື່ອເປັນອົງປະກອບໜຶ່ງໃນການຍື່ນຂໍອະນຸຍາດສ້າງຕັ້ງທຸລະກິດທ່ອງທ່ຽວ.

ຈາກການ ບອກເລົ່າຂອງແມ່ນະໂນລາເພີ່ນໄດ້ກ່າວວ່າ: ຫ້າອິດແມ່ເອງບໍ່ໄດ້ມີປະສົບການໃນດ້ານອາຫານມາກ່ອນເລີຍ ແລະ ບໍ່ຮູ້ວ່າຕ້ອງເຮັດແນວໃດເລີ່ມແບບໃດ ເຊິ່ງໃນຕອນນັ້ນແມ່ເອງກໍເຮັດວຽກເປັນລັດຖະກອນຢູ່ ແຕ່ ດ້ວຍຄວາມຈຳເປັນທີ່ທາງຄອບຄົວຂອງແມ່ເອງແມ່ນເຮັດທຸລະກິດກ່ຽວກັບບໍລິສັດທ່ອງທ່ຽວເອກະຊົນແຫ່ງທຳອິດຂອງບ້ານເຮົາ, ເມື່ອຊາວບ້ານອ່ອນລະບຽບການວ່າດ້ວຍການສ້າງຕັ້ງບໍລິສັດທ່ອງທ່ຽວເອກະຊົນໄດ້ນັ້ນ ເງື່ອນໄຂເພີ່ມຮຽກຮ້ອງໃຫ້ມີຮ້ານອາຫານ, ມີໂຮງແຮມ ແລະ ມີລົດໃຫ້ເຊົ່າ ເພື່ອໄວ້ບໍລິການນັກທ່ອງທ່ຽວທີ່ເຂົ້າມາທ່ຽວໃນປະເທດເຮົາ ດັ່ງນັ້ນ ດ້ວຍຄວາມຈຳເປັນແນວນັ້ນແມ່ເອງເລີຍໄດ້ແຍກຕົວອອກ



ມາເບິ່ງແຍງທຸລະກິດຮ້ານອາຫານແຫ່ງນີ້ ເລີ່ມຕັ້ງແຕ່ການຈັດຮ້ານ ແຕ່ງອາຫານຮັບແຂກ ແລະ ທີ່ຈັດແລ້ວໃນເວລານັ້ນເອງແມ່ນເປີດຮ້ານອາຫານທີ່ບໍ່ໄດ້ຫວັງວ່າຈະຕ້ອງເຮັດເປັນທຸລະກິດ ເພາະເຮັດດ້ວຍຄວາມຈຳເປັນເພື່ອເຮັດໃຫ້ທາງຄອບຄົວມີໃບທະບຽນທີ່ຈະສາມາດເອົາເອກະສານໄປປະກອບໃສ່ເພື່ອຂໍອະນຸຍາດເປີດທຸລະກິດທ່ອງທ່ຽວເອກະຊົນ. ຫຼັງຈາກທີ່ເປີດຮ້ານອາຫານຄົວລາວມາໄດ້ໄລຍະໜຶ່ງແລ້ວປາກົດວ່າສາມາດດຶງດູດລູກຄ້າໄດ້ດີ ແລະ ສ້າງລາຍຮັບໄດ້ເປັນກອບເປັນກຳຫຼາຍຂຶ້ນກໍເລີຍໄດ້ທັນທີ ເອົາໃຈໃສ່ ແລະ ຄ່ອຍໆພັດທະນາຮ້ານນັບມື້ນັບດີຂຶ້ນ ແລະ ເຮັດໃຫ້ເປັນຮ້ານອາຫານທີ່ສົມບູນແບບເປັນໜ້າເປັນຕາຂອງອາຫານລາວ ເພາະວ່າແຂກທີ່ເປັນນັກທ່ອງທ່ຽວກວມເອົາປະມານ 40% ຂອງຈຳນວນ

ແຂກທັງພືດ, ນອກນັ້ນແມ່ນ ຄົນລາວ.

ຈາກທີ່ເລີ່ມຕົ້ນນັ້ນເປັນໝູ່ຮ້ານອາຫານທີ່ສາມາດຮັບແຂກໄດ້ແຕ່ 20 ຫາ 30 ຄົນ ກໍຄ່ອຍຄ່ອຍຂະຫຍາຍອອກມາເລື້ອຍໆ ແຕ່ກໍໄດ້ພະຍາຍາມຮັກສາຮູບຊົງເດີມຂອງອາຫານໄວ້ໃຫ້ຫຼາຍທີ່ສຸດ ການສ້ອມແປງກໍເປັນໝູ່ແຕ່ການສ້ອມແປງບູລະນະ ແລະ ຕໍ່ເຕີມດ້ານນອກໃຫ້ສາມາດຮັບແຂກຄົນໄດ້ຫຼາຍຂຶ້ນ.

ອາຫານ ພະນັກງານ ແລະ ການບໍລິການ

ສິ່ງໜຶ່ງທີ່ທີມງານເຮົາແປກໃຈຄືເມນູອາຫານທີ່ມີການປ່ຽນແປງໜ້ອຍຫຼາຍໃນຊາວປີທີ່ຜ່ານມາ. ແຕ່ກໍມາເຂົ້າໃຈໃນພາຍຫຼັງວ່າ ຄວາມ



ຄົວລາວ
KUALAO
RESTAURANT

IN THE MEDIA

108Jobs Magazine

9 PAGE
COVER STORY
ເລື່ອງໃໝ່ ພິມມະສິດຊາວ



ຈິງແລ້ວ ຮ້ານອາຫານຄົວລາວ ກຳລັງປະຕິບັດ ຫ້າທີ່ໃນການຮັກສາລົດຊາດ ແລະ ຮູບ ໂສມອັນ ດັ້ງເດີມຂອງອາຫານລາວເຮົາໄວ້ໂດຍທີ່ທາງ ຮ້ານເພີ່ນຮູ້ໂຕ ຫຼືບໍ່ຮູ້ໂຕກໍຕາມ. ເພາະຫາກມີ ການປະຍຸກຈົນເກີນໄປແລ້ວຄວາມດັ້ງເດີມ ຂອງອາຫານກໍ່ອາດຈະຄ່ອຍໆສູນຫາຍໄປ.

ແມ່ນະໂນລາເລົ່າສູ່ຟັງວ່າ ເນື່ອງຈາກເພີ່ນ ເອງບໍ່ເຄີຍຮຽນເຮັດອາຫານ ຫຼືວ່າ ບໍລິຫານ ຮ້ານອາຫານມາກ່ອນ ດັ່ງນັ້ນໃນການເຮັດອາ ຫານເສີບລູກຄ້າ ເພີ່ນກໍ່ເຮັດສະເໝືອນກັບການ ເຮັດໃຫ້ຄົນໃນຄອບຄົວກັນນີ້ແຫຼະ ໝູ່ແຕ່ວ່າ ຫາກມີຈຳນວນຄົນຫຼາຍຂຶ້ນແດ່ ເພີ່ນກໍ່ເພີ່ມສັດ ສ່ວນຂອງສ່ວນປະກອບອາຫານຕາມນັ້ນເຮັດ ໃຫ້ໄດ້ລົດຊາດທີ່ແທ້ຈິງໂດຍບໍ່ປະຢັດເຄື່ອງ ແລະ ກໍ່ເປັນເຊັ່ນນັ້ນຕະຫຼອດມາ. ນອກຈາກ ອາຫານໃນຮ້ານທັງໝົດເປັນອາຫານລາວ ແລ້ວຈັດຕັ້ງຕ່າງໆທີ່ໃຊ້ກໍ່ລ້ວນແຕ່ນຳໃຊ້ ຂອງລາວໃໝ່ສິດ ມື້ຕໍ່ມື້.

ແມ່ນະໂນລາ ທັງເລົ່າທັງຍັງມີດ້ວຍຄວາມ ພື້ນໃຈໃນສິ່ງທີ່ເພີ່ນໄດ້ພິສູດມາແລ້ວເປັນຊາວ ປີຕໍ່ກັບແຂກຄົນທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ມາແລ້ວນັບບໍ່ຖ້ວນ.

ລູກມີຜູ້ຊ່ວຍທັງຢູ່ໃນຄົວ ແລະ ພະນັກງານ ເສີບຢູ່ຫ້ອງອາຫານ ກໍ່ແມ່ນບັນດາລູກໆ ຫຼານໆ ທັງຫຼາຍໃຫ້ຮ່ວມແຮງຮ່ວມໃຈກັນຊ່ວຍ ເຫຼືອກັນ ສ່ວນການບໍລິຫານຂອງທາງຮ້ານກໍ່ ແມ່ນການບໍລິຫານແບບກັນເອງ ເຮັດຄືກັບວ່າ ຄົນໃນຄອບຄົວ ຫຼື ຍາດຕິພົນອື່ນເພີ່ນມາຢູ່ ຢາມແລ້ວເຮົາເຮັດອາຫານສູ່ເພີ່ນກັນ.

ດັ່ງນັ້ນ ທາງຮ້ານຈຶ່ງເອົາໃຈໃສ່ເປັນພິເສດ ເລື່ອງການບໍລິຫານ ແລະ ສຸຂະອານາໄມ ເພາະ ລູກຂ້າທຸກຄົນປຽບເໝືອນຄົນໃນຄອບຄົວຂອງ ເຮົາທັງໝົດ, ການທີ່ເຮັດອາຫານອອກມາແລ້ວ ທຸກຄົນທີ່ເຂົ້າມາຢູ່ມາຢາກກິນແຊບກິນອີ່ມຖືໄດ້ ວ່າເປັນອີກໜຶ່ງຄວາມສຸກຂອງແມ່ ແລະ ໃນທີ່

ສຸດກໍ່ກາຍເປັນຮ້ານອາຫານທີ່ແມ່ຜູກພັນ ແລະ ຮັກຫຼາຍ.

ນອກຈາກອາຫານລົດເລີດແລ້ວ ທາງຮ້ານ ອາຫານຄົວລາວພວກເຮົາກໍ່ຍັງໄດ້ມີການສະ ແດງທີ່ເປັນການເອກອ້າງເອກະລັກຂອງຄວາມ ເປັນລາວເຊັ່ນວ່າ: ການສະແດງບົດພ້ອນ, ການ ສະແດງດົນຕີພື້ນເມືອງລາວເປັນຕົ້ນ ໄວ້ລໍຖ້າ ໃຫ້ແຂກຜູ້ທີ່ມາໃຊ້ບໍລິການໄດ້ຮັບຊົມ ແລະ ເຫີດ ເພີ່ນກັນກັບການສະແດງທີ່ງົດງາມເປັນເອກະ ລັກຂອງລາວ ແມ່ນະໂນລາກ່າວ.

ຄວາມປະທັບໃຈຂອງການເປັນ ຮ້ານອາຫານທີ່ຄົບຮອບ 20 ປີ

ໃນຊາວປີທີ່ຜ່ານມາ ແນ່ນອນວ່າທາງຮ້ານ ໄດ້ຜ່ານຮ້ອນຜ່ານໜາວ ໄດ້ສ້າງຄວາມປະທັບ ໃຈໃຫ້ແຂກນັບບໍ່ຖ້ວນ ແຕ່ເມື່ອຖາມວ່າແມ່ນະ ໂນລາເອງມີຄວາມປະທັບໃຈທີ່ເດັ່ນໆຄືແນວ ໃດແດ່ ແມ່ນະໂນລາໄດ້ກ່າວພ້ອມທັງຍັງມີດ້ວຍ



ຄົວລາວ
KUALAO
RESTAURANT

IN THE MEDIA

108Jobs Magazine



PAGE 10
COVER STORY
ເລື່ອງໃໝ່: ສິນຄ້າສິນຄ້າ

ຄວາມພາກພູມໃຈວ່າ: ໃນການທີ່ດຳເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານມາໄດ້ເຖິງ 20 ປີນີ້ບໍ່ແມ່ນເລື່ອງທີ່ງ່າຍດາຍເລີຍ ແຕ່ເອງໄດ້ພົບກັບຫຼາຍບັນຫາຫຼາຍສະພາບການ ແລະ ໄດ້ຜ່ານຜ່າອຸປະສັກຕ່າງໆມາໄດ້ນັ້ນກໍ່ເປັນສິ່ງທີ່ພາກພູມໃຈແລ້ວ, ການທີ່ໄດ້ຮັບໃຊ້ແຂກຕ່າງດ້ວຍທາງຕ່າງເມືອງທີ່ເປັນແຂກຊົນຜູ້ນຳກໍ່ຖືໄດ້ວ່າເປັນຄວາມພາກພູມໃຈເຊັ່ນກັນ ຄັ້ງໜຶ່ງເຄີຍໄດ້ຮັບໃຊ້ນາຍົກລັດຖະມົນຕີຂອງປະເທດຢື່ນຈີນເຮັດໃຫ້ເປັນທີ່ມາຂອງ“ອາຫານຊຸດພາເຂົ້ານາຍົກ” ນັບຈາກນັ້ນມາກໍ່ມີແຂກຕ່າງປະເທດຈຳນວນຫຼາຍໂດຍສະເພາະແຂກຢື່ນກໍ່ມີກຳລັງ“ອາຫານຊຸດ

ພາເຂົ້ານາຍົກ” ເຊິ່ງອັນນີ້ກໍ່ຖືເປັນກຽດຢ່າງໜຶ່ງ ແລະ ຄວາມພາກພູມໃຈຫຼາຍ.

ນອກນັ້ນກໍ່ຍັງມີທ່ານປະທານປະເທດຈາກປະເທດສິງກະໂປ ມາຢ້ຽມຢາມຮັບປະທານອາຫານຢູ່ຮ້ານເຮົາ ເມື່ອກັບຄືນປະເທດແລ້ວເພິ່ນຍັງໄດ້ໃຫ້ກຽດຂຽນຈົດໝາຍຂອບໃຈທີ່ເປັນຕົວໜັງສືຄຳຜ່ານທາງກະຊວງການຕ່າງປະເທດຂອງລາວເອົາມາເຖິງທາງຮ້ານ. ຖືວ່າເປັນອີກໜຶ່ງສິ່ງທີ່ແມ່ພາກພູມໃຈທີ່ສຸດ. ແລະ ໃນເມື່ອສອງປີທີ່ຜ່ານມານີ້ຮ້ານອາຫານຄົວລາວຂອງພວກເຮົາກໍ່ໄດ້ຮັບລາງວັນກຽດຕິຍົດ

ອີກຄື “World Quality Commitment Paris 2012” ເປັນລາງວັນທີ່ຮັບປະກັນໄດ້ວ່າຮ້ານອາຫານຄົວລາວຂອງເຮົາເປັນທີ່ຍອມຮັບຂອງສາກົນ. ນອກນັ້ນ, ໃນໄລຍະທີ່ມີກອງປະຊຸມໃຫຍ່ໆທີ່ທາງປະເທດລາວເຮົາໄດ້ກຽດເປັນເຈົ້າພາບໃນການຈັດງານທາງຮ້ານຄົວລາວຂອງພວກເຮົາ ກໍ່ໄດ້ຮັບກຽດເຊັ່ນກັນ ກໍ່ຄືການທີ່ໄດ້ເປັນຮ້ານອາຫານໜຶ່ງທີ່ໄດ້ເຮັດອາຫານອອກໄປຮັບໃຊ້ໃນໄລຍະກອງປະຊຸມ ຕ່າງໆຈົນກາຍເປັນຄວາມພູມໃຈອີກໜຶ່ງຢ່າງທີ່ທາງຮ້ານພວກເຮົາກໍ່ຄືພະນັກງານໃນຮ້ານຮູ້ສຶກໄດ້.



ຄົວລາວ
KUALAO
RESTAURANT

IN THE MEDIA

108Jobs Magazine



ອານາຄົດຂອງ ຮ້ານອາຫານຄົວລາວ

ມາຮອດນີ້ ເບິ່ງຄືວ່າແມ່ນະໂນລາໄດ້ສົ່ງໄມ້
ຕໍ່ໃນການບໍລິຫານ ແລະ ພັດທະນາຮ້ານອາຫານ
ຄົວລາວ ໃຫ້ກັບດາລາພອນ ລູກສາວຄົນດຽວ
ຂອເພິ່ນແລ້ວ. ເມື່ອຖາມເຖິງເລື່ອງ ຂອງອານາ
ຄົດ ດາລາພອນຈຶ່ງໄດ້ບອກກັບທີ່ມາງານຂອງ
ພວກເຮົາວ່າ: ໃນແຜນຕໍ່ໜ້າພວກເຮົາກໍຍັງຈະ
ສືບຕໍ່ການບໍລິການທີ່ດີແບບນີ້ໃຫ້ຄົງຢູ່ແລະ
ຈະພັດທະນາອາຫານບລາວ ໃຫ້ເປັນທີ່ຮັບຮູ້ກັນ
ໃນລະດັບສາກົນໃຫ້ຫຼາຍຂຶ້ນອີກ.

ຜູ້ຂຽນໄດ້ຖາມດາລາພອນ ອີກວ່າ ຈະມີໂອ
ກາດໄດ້ເຫັນຮ້ານອາຫານຄົວລາວນີ້ໄດ້ດັ່ງ ຫຼື
ເປີດສາຂາໃນຕ່າງປະເທດ ຫຼື ບໍ່. ເພິ່ນຕອບວ່າ
ກໍເປັນແຜນການໃນອານາຄົດທີ່ພວກເຮົາ
ວາງໄວ້ເຊັ່ນກັນ. ແຕ່ໃນທາງຮ້ານອາຫານຄົວ
ລາວທີ່ເປັນແບບນີ້ເອງກໍເປັນສະເໜີອີກແບບ
ໜຶ່ງທີ່ເຮັດໃຫ້ແຂກໄປໂທມາກໍມາຢູ່ມຢາມ
ສະເໝີ ຫຼັກກຽມແມ່ນເລື່ອງຂອງອາຫານ, ການ
ເສີບອາຫານການບໍລິການກໍແມ່ນການບໍລິການ
ດ້ວຍໃຈອີ່ຫຼີ ຖາມຂ່າວສະບາຍດີສະເໝີ ນອກ
ຈາກນັ້ນຍັງຈຶ່ງຈຳແຂກທີ່ມາປະຈຳໄດ້ວ່າເພິ່ນ
ມັກລົດຊາດແບບໃດ ມັກອາຫານປະເພດໃດ

ນີ້ກໍເປັນອີກໜຶ່ງມິນສະເໜີຂອງຮ້ານອາຫານ
ຄົວລາວ.

ດັ່ງນັ້ນ ຄົງຈະສະຫຼຸບໄດ້ເລີຍວ່າ ເຖິງແມ່ນ
ເພິ່ນເລີ່ມປ່ຽນຮຸ່ນບໍລິຫານແລ້ວແຕ່ສະເໜີ
ຂອງອາຫານລາວ ແລະ ຮ້ານອາຫານຄົວລາວ
ຈະຍັງຄົງຢູ່ຮັບໂຊສັງຄົມລາວ ແລະ ແຂກຕ່າງ
ດ້າວທ້າວຕ່າງແດນທີ່ມາຢູ່ມຢາມປະເທດເຮົາ
ຢູ່ສະເໝີໄປ.

ແຜນຮັບພະນັກງານເພີ່ມ

ນີ້ຄືໂອກາດດີຂອງຜູ້ທີ່ມີຄວາມໄຝ່ຝັນຢາກ



ຄົວລາວ
KUALAO
RESTAURANT

IN THE MEDIA

108Jobs Magazine

PAGE 12
COVER STORY
ເລື່ອງໃໝ່ ສື່ສຽງທຸລະກິດ



ເຂົ້າຮຽນຮູ້ໃນທຸລະກິດທີ່ປະສົບຄວາມສຳເລັດໃນລະດັບຊາດ ແລະ ສາກົນຄືຮ້ານອາຫານຄົວລາວເພາະທັງສອງທ່ານໄດ້ກ່າວກົງກັນວ່າ ໃນເມື່ອມີການຂະຫຍາຍທຸລະກິດແລ້ວແນ່ນອນພວກເຮົາເອງກໍ່ຕ້ອງການທີ່ມາງານເພີ່ມ ແລະ ຢາກໄດ້ຜູ້ທີ່ມີປະສົບການໃນການເຮັດວຽກບໍລິການຢ່າງແທ້ຈິງຫຼື ໃຜທີ່ບໍ່ມີປະສົບການ ແຕ່ຖ້າມັກຮັກໃນດ້ານການບໍລິການກໍ່ຕິດລອງໄປສະໝັກໄດ້ເລີຍ ຫຼືຫາກວ່າໃຜທີ່ມີຄວາມສາມາດທາງດ້ານພາສາ ສາມາດພົບປະໂອລົມນຳແຂກຕ່າງຊາດໄດ້ດີ ສາມາດອະທິບາຍເຖິງກຳມະວິທີຂອງອາຫານ ຄຸນປະໂຫຍດຕ່າງໆຂອງອາຫານໄດ້ຢູ່ເປັນການດີ ຕ້ອງການທ່ານມາຮ່ວມງານນຳພວກເຮົາຢ່າງແນ່ນອນແມ່ນະໂນລາກ່າວເຊີນຊວນ.

ຝາກເຖິງທ່ານຜູ້ອ່ານ ແລະ ນັກທຸລະກິດຮຸ່ນໃໝ່

ສຳລັບແມ່ເອງຢາກບອກວ່າການທີ່ເປັນນັກທຸລະກິດບໍ່ຈຳເປັນຕ້ອງເປັນຜູ້ຊາຍເທົ່ານັ້ນ ເພາະຍັງມີຫຼາຍທຸລະກິດທີ່ເພາະກັບແມ່ຍິງ ເຊັ່ນວ່າປະເພດທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ, ການບໍລິການ, ການພົບປະໂອລົມກັບແຂກທີ່ເປັນມິດເພາະແມ່ຍິງເອງເປັນເພດທີ່ຄວາມອິດທິນສູງ ແລະ ເອົາໃຈໃສ່ກັບເລື່ອງເລັກໆນ້ອຍໆ ເຮັດວຽກລະອຽດໄດ້ດີກວ່າເພດຊາຍ. ສຳລັບການພັດທະນາແກ່ທຸລະກິດແມ່ເອງບໍ່ໄດ້ຫວັງຍັງຫຼາຍ ເພາະໃນປັດຈຸບັນນີ້ມີການພົວພັນທີ່ເປີດກວ້າງການພັດທະນາຕ່າງໆກໍ່ກ້າວກະໂດດຫຼາຍ ໂດຍສະເພາະແມ່ນເລື່ອງຂອງເຕັກໂນໂລຊີທີ່ທັນສະໄໝຂຶ້ນທີ່ສຳຄັນແມ່ນບັນດາຮຸ່ນລູກ ຮຸ່ນຫຼານໃນປະຈຸບັນແມ່ນມີຄວາມຮູ້ຫຼາຍ, ກຳລັງແຮງທີ່ຫຼາຍກວ່າໃນເມື່ອກ່ອນ, ການເປີດກວ້າງທາງໂລກກະທັດການພົວພັນ

ທີ່ຫຼາຍຂຶ້ນ ຖືໄດ້ວ່າກ້າວຕາມສັງຄົມໄດ້ຢ່າງທ່ວງທັນ ແລະ ວ່ອງໄວ ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກຕ່າງໆກໍ່ມີຫຼາຍຂຶ້ນ ສິ່ງນີ້ເອງທີ່ຈະເປັນເງື່ອນໄຂໃຫ້ພວກລູກພວກຫຼານຜ່ານຜ່າອຸປະສັກໄປໄດ້ ແລະ ຄົ້ນຄວ້າຜັນຂະຫຍາຍວຽກງານທຸລະກິດໄປໄດ້ດ້ວຍດີ ແລະ ປະສົບຜົນສຳເລັດໃນອານາຄົດ. ນັ້ນຄືກຳລັງໃຈດີດີຈາກແມ່ມະໂນລາ ໃນຖານະນັກທຸລະກິດຮຸ່ນເອື້ອຍເດີທ່ານຜູ້ອ່ານ.

ຂໍ້ມູນເພີ່ມຕື່ມ:

134 ຖະໜົນສາມແສນໂທ ເມືອງຈັນທະບູລີ
ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ສປປ ລາວ

ເບີໂທ 021-215777

ໂມງເປີດບໍລິການ:

ທຸກວັນ

ເຊົ້າ 11:00 – 14:00

ແລງ 18:00 – 21:00

Facebook: www.facebook.com/Kualao