

www.muslimtoday.in.th
Vol.6 No.72 JANUARY 2018
ราคา 30 บาท

ฉบับที่
72

M TODAY

VARIETY

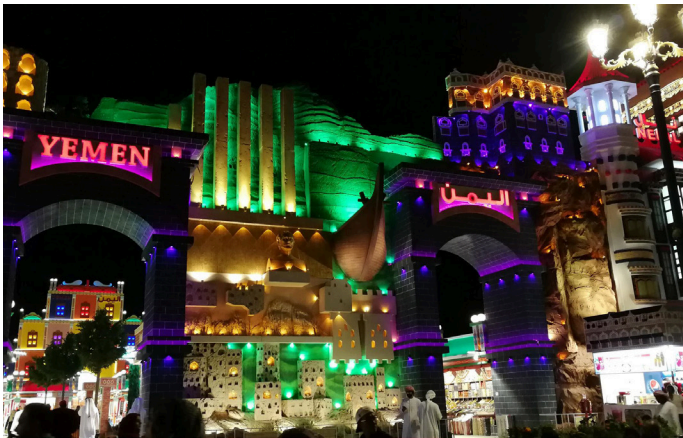


ผลิตภัณฑ์คุณภาพ



ฮาสิมะห์ ศรีมาลา
เบอร์ 1 นักรรทิกอหญิงไทยในตูใบ





2561 ปีแห่งความหวังจริงหรือ

เริ่มต้นปี 2561 Mtoday จัดหนักด้วยการนำเรื่องราวของนักธุรกิจหญิงไทยที่ประสบความสำเร็จที่ดูไบมานำเสนอ เป็นต้นแบบของนักธุรกิจมุสลิมไทยที่ประสบความสำเร็จด้วยความมุ่งมั่นและทุ่มเททำงานด้วยความซื่อสัตย์ สุจริตตามหลักการอิสลามเป็นการนำชื่อเสียงมาสู่สังคมไทยและสังคมมุสลิมไทย

Mtoday ยังนำเสนอให้เห็นภาพของดูไบที่เต็มไปด้วยความหลากหลาย และเปิดกว้างสำหรับคนที่มีความศรัทธา ที่จะเดินไปสู่ความสำเร็จ และจะทยอยนำมาเสนออย่างต่อเนื่องในเล่มถัดไป

กลับมาประเทศไทย ปี 2561 เป็นปีที่สังคมไทยมีความหวังว่าจะมีการเลือกตั้ง และได้มีการเลือกตั้งที่เข้ามาบริหารประเทศ แต่ก็ยังขาดความชัดเจนว่า จะได้มีการเลือกตั้งหรือไม่ เพราะมีสัญญาณที่จะมีการยื่นอำนาจต่อไปของคสช. ด้วยกลวิธีที่แยบยลผ่านกฎหมายและรัฐธรรมนูญท่ามกลางเศรษฐกิจที่ยังไม่ดีมากนักในความรู้สึกรู้สึกชาวบ้าน กระแสการตอบรับ คสช.ไม่ค่อยดีนัก ประกอบกับปัญหานาฬิกา ที่น้ำเคลือบแคลงสงสัยนำไปสู่การลดความนิยมของรัฐบาลอย่างเห็นได้ชัด ต้องดูว่าจะมีการแก้เกมอย่างไร จึงจะกลับคืนสู่ความนิยมได้อีกครั้ง

ในส่วนของสังคมมุสลิมได้มีการเลือกตั้ง คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด คณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย คนเหล่านี้จะเข้ามาทำงาน 6 ปี ภายใต้ความหวังว่า จะสร้างสรรค์สิ่งดีเพื่อสังคม แต่ที่มาของบางจังหวัด กลับมีปัญหาในที่มา มีการใช้เงินใช้ทองจำนวนมากเพื่อเข้าสู่ตำแหน่ง ความหวังจึงดูจะกลายเป็นความสิ้นหวัง แต่ก็ยังเห็นน้ำดีอยู่มากที่จะต้องพิสูจน์การทำงานต่อไป

ด้วยจิตคารวะ
บรรณาธิการบริหาร



COVER

- อัสฮะห์ อาลิมะห์ ศรีมาลา
เบอร์ 1 นักธุรกิจหญิงไทยในดูไบ 4-7
- อาลีฟ หอประเสริฐกุล
spicy & unique
สุดยอดร้านอาหารไทยในดูไบ 8-9
- ฎิบ ไกลบอล วิลเลจ
งานแสดงสินค้าที่ใหญ่ที่สุดในโลก 10-15
- ตะลุยกะเลทรายดูไบ
ผจญภัยสุดสยอง 16-20

อาหาร

- สุดชิลล์กับ Bustan Chill & Grill
บนดาดฟ้า รร.อัลมिरอช บึงย้งทะเล ตัวโตจากเมืองนอก 22-23



MTODAY VARIETY

ที่ปรึกษาทางกฎหมาย : รักษ์ ประณีต บรรณาธิการบริหาร : สมพร หลวงวิ ผู้จัดการฝ่าย
การตลาด : สุปรียา อามินเซ็น บรรณาธิการข่าวภาคใต้ : ชูชัยหมัด ดือราแม
บรรณาธิการข่าวภาคเหนือ : ชุพล ศรีสมบัติ หัวหน้าข่าวสตรี-วาไรตี้ : สาบาร พยัคชาติ
คอลัมนิสต์ : พล.ต.ต.จรูญ เดชอุดม, เบนซ์ สุดตา, วิภาดา วิเศษรัตน์, ชวัน อายชาวลดา
หัวหน้าฝ่ายศิลปกรรม : พิเศษชัย นิยม ศิลปกรรม/พิสูจน์อักษร : พิศารพ ไซยรด
ติดต่อโฆษณา : 081-682-0859 ผู้อำนวยการฝ่ายการเงิน : สุปรียา อามินเซ็น
บรรณาธิการผู้พิมพ์ผู้โฆษณา : สมพร หลวงวิ เจ้าของ : บริษัท เอ็มทูเดย์ มีเดีย จำกัด
32/108 หมู่บ้านแกรนด์วิลล์ อ่อนนุช 80 แยก 5 ถนนอ่อนนุช แขวง/เขตประเวศ กรุงเทพฯ
10250 โทร.081-682-0859 email: mtdailythai@gmail.com page : Mtoday facebook :
mtdailyvariety เว็บไซต์ : www.mtdaily.co.th, www.mtdailyvariety.com
จำนวนพิมพ์ 15,000 เล่ม



ซินธร สเต็กเฮ้าส์

www.sinthornsteakhouse.com

นุ่มทุกคำ นุ่มทุกชิ้น

บริการจัดงานเลี้ยง-โต๊ะจีน ทั้งในและนอกสถานที่ด้วยเมนูอาหารไทย จีน ยุโรป มากมายหลายรายการกว่า 100 เมนู ให้ท่านได้เลือกใน ราคาสุดคุ้ม ทั้งในรูปแบบบุฟเฟ่ต์และโต๊ะจีน เหมาะสำหรับงานเลี้ยง งานแต่งงาน งานสัมมนา และในโอกาสพิเศษต่างๆ



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

โทร.02-1386192, 021386193, 089-8117455
3331 ถนนรามคำแหง ระหว่างซอย 85-87 ใกล้สี่แยกลำสาลี
แขวงห้วยหมาก เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240

อัยยะห์ฮาสิมะห์ ศรีมาลา เบอร์ 1 นักธุรกิจหญิงไทยในดูไบ

ปีน้อยคนที่ไปลงทุนทำธุรกิจที่ “ดูไบ” แล้วประสบความสำเร็จ ต่อเนื่องยาวนาน แต่ “อัยยะห์ฮาสิมะห์ ศรีมาลา” ทำได้ กลายเป็นนักธุรกิจหญิงที่ประสบความสำเร็จอย่างสูง ภายใต้การแข่งขันที่รุนแรง สามารถสร้างงานสร้างอาชีพให้กับคนไทยกว่า 100 คน นำเงินตราเข้าประเทศปีละหลายล้านบาท

“ฮัจยะห์ฮาลิมะห์ ศรีมาลา” ชีวิตไม่ได้ราบรื่นหรือโรยด้วยกลีบกุหลาบ แต่ต้องประสบปัญหา ต้องต่อสู้ดิ้นรน ตั้งแต่ยังสาว ต้องทิ้งบ้านเกิดเมืองนอนไปใช้ชีวิตในต่างแดน และค่อยๆ สร้างฐานะตัวเองขึ้นมา

“เป็นคนหนองจอก กรุงเทพฯ เกิดในครอบครัวมุสลิม เริ่มต้นการทำงานด้วยการส่งคนงานไปทำงานในตะวันออกกลาง ส่งไม้หอมไม้กฤษณาไปยังประเทศอาหรับ โดยเปิดร้านที่ชอยนานา (ถนนสุขุมวิท) กิจการเป็นไปด้วยดี เพราะค้าขายด้วยความซื่อสัตย์ ตอนนั้นไม้กฤษณาจะซื้อมาและขายต่อ จึงคิดว่าน่าจะทำสวนของตัวเอง จึงมอบหมายให้สามีไปจัดหาที่ดินเพื่อปลูกไม้กฤษณา สามีได้ไปร่วมมือกับเพื่อนปลูกไม้กฤษณาบนที่ดินของเพื่อนจำนวน 20 ไร่ ใช้เงินลงทุน 20 ล้านบาท เมื่อ

20 กว่าปีก่อนเงิน 20 ล้านบาท เป็นจำนวนเยอะ แต่ทำไปได้ซักระยะก็มีปัญหา เพื่อนไม่ยอมทำสัญญาให้เช่าที่ดิน สุดท้ายกลับแจ้งความว่าเราไปบุกรุกที่ดินของเขา อยู่เมืองไทยไม่ได้ ดำรงตามไล่จับ ตัดสินใจออกจากประเทศไทย ต้องทิ้งธุรกิจที่เมืองไทย ทั้งร้านไม้หอม และธุรกิจอื่น มาทำธุรกิจที่ดูไบ” ฮัจยะห์ฮาลิมะห์ เล่าถึงจุดเริ่มต้นธุรกิจและจุดพลิกผันต้องระเห็ดมาใช้ชีวิตในต่างแดน

จากการทำธุรกิจในประเทศไทยที่กำลังไปได้สวย “ฮัจยะห์ฮาลิมะห์” จำใจต้องเดินทางไปใช้ชีวิตในต่างแดน ปักหลักที่ดูไบ สหรัฐอาหรับเอมิเรสต์ และเดินทางไปทำธุรกิจในหลายประเทศ

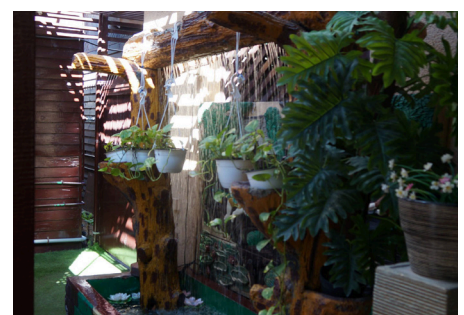
“ไปอยู่ต่างประเทศก็ยังคงทำธุรกิจค้าขายไม้หอม ซึ่งด้วยความที่เราทำธุรกิจด้วยความ

ซื่อสัตย์มาตลอด ทำให้คนที่ทำธุรกิจด้วยผู้ใหญให้การช่วยเหลือ สนับสนุนมีคนส่งไม้กฤษณามาให้ขาย กิจการที่เริ่มต้นใหม่ เป็นไปด้วยดี จึงได้ขยายกิจการให้กว้างขึ้น เดินทางไปยังหลายประเทศ อาทิ กัมพูชา ลังคโปร เพื่อไปซื้อไม้กฤษณา และนำไปขายในหลายประเทศในตะวันออกกลาง นอกจากดูไบ ก็ไปขายที่โอมาน คามัลซัก ซีเรีย บาห์เรน การ์ต้า คูเวต ประเทศในกลุ่มอ่าวเดินทางไปหมด” เธอกล่าวถึงชีวิตที่เปลี่ยนไป

จากการทำธุรกิจที่เป็นไปด้วยดี ฮัจยะห์ฮาลิมะห์ ได้ซื้อบ้านที่อัจมาน ห่างจากดูไบไปประมาณ 20 กิโลเมตร และลงทุนเพิ่มด้วยการเปิดร้านนวดแผนไทย

“เห็นว่า ลูกค้าคนที่ดูไบป่วย ไม่มีใครดูแล อยู่บ้านเพียงลำพังกับแม่บ้าน ทั้งที่มีเงิน จึงคิด

บรรยากาศร้านนวดที่ “นัจวา”



เปิดร้านนวดแผนไทยที่อัมมาน เพื่อให้บริการคนป่วย คนต้องการช่วยเหลือ ซึ่งกิจการก็เป็นไปด้วยดี ลูกค้าที่รู้จักจากการขายไม้กฤษณา มาใช้บริการ มานวดก็ติดใจ ก็พูดกันปากต่อปาก มีคนจากคูไบ หรืออาบูดาบีที่อยู่ห่างออกไป 2 ชั่วโมง ขับรถมานวด เพราะที่ร้านเป็นนวดที่ฮาลาล ผู้ชายนวดผู้ชาย ผู้หญิงนวดผู้หญิง ไม่มีผู้ช่วยนวดผู้ชาย หรือผู้ช่วยนวดผู้หญิง ซึ่งที่คูไบเปิดเสรีให้นวดหญิงชาย และผู้ชายก็ชอบให้ผู้หญิงนวด แต่ที่ร้านจะแยกชัดเจน เป็นเจ้าแรกของคูไบ คนต่างชาติที่มาทำธุรกิจที่คูไบ อินเดีย บังคลาเทศ ก็นิยมนวด นอกจากนี้ ร้านนวดของเรายังต่อต้านการนำผู้หญิงมาทำไมตรีในร้านนวดด้วย อัลเลาะห์จึงให้การดีและได้ขยายกิจการมาเรื่อยๆ” ฮัจยะห์ฮาสิมะห์ เล่าถึงธุรกิจใหม่ นวดแผนไทยในคูไบ

การเปิดร้านนวดแผนไทยที่อัมมานของฮัจยะห์ฮาสิมะห์ ใช้ชื่อไทยโรสมาสสาจ เซ็นเตอร์ (Thai rose massage Center) นำหมอนวดทั้งชายและหญิงจากประเทศไทย ไปบริการที่คูไบ ให้บริการทั้งนวดในร้านและนวดตามบ้าน ค่านวดประมาณ 150-200 ดิรฮัม ต่อชั่วโมง หรือประมาณ 1,500-2,000 บาท ไทย พนักงานจะมีรายได้ต่ำสุด 2,400 ดิรฮัม ไม่รวมค่าทิป คนที่สูงที่สุดประมาณ 50,000 บาท เมื่อรวมทิปด้วย บางคนส่งเงินกลับบ้านเดือนกว่า 100,000 บาท แต่พนักงานส่วนหนึ่งก็มีปัญหาบ้าง ก็จะให้อภัยหากทำผิดครั้ง

2 ครั้ง แต่ถ้า 3 ครั้งก็จะส่งกลับบ้านทันที

“มีลูกค้าหลายราย ที่เข้ามานวดชั่วโมงละ 10,000 บาท เป็นเพราะเขาชอบ หรือรักในสิ่งที่เราทำ ได้ช่วยเหลือสังคมของเขา และนวดแล้วสบาย จึงต้องการช่วยเหลือ แล้วเขาก็ไม่รู้จะเอาเงินไปไว้ที่ไหน จึงให้การส่งเสริมให้ไปนวดที่บ้านทุกวันๆ ละ 1,000 ดิรฮัม กลายเป็นรายได้ประจำของร้านไปเลย” เธอกล่าว

บริการนวดที่ร้าน Thai rose มีทั้งนวดไทย นวดน้ำมัน นวดประคบ โดยวัตถุดิบทุกอย่างนำเข้าจากประเทศไทย โดยลูกค้ามีทั้งลูกค้าในคูไบ อาบูดาบี จากประเทศอาหรับ คูเวต ซาอุดี การ์ตา และจากทั่วโลกในโกลบอลวิลเลจ

“ที่อยู่ได้ใช้ว่าจะได้กำไรทุกด้าน แต่ได้จากการขายสินค้าที่นำเข้าจากประเทศไทยบ้าง ผสมผสานกัน จึงอยู่ได้ แต่ถ้าทำอย่างเดียวอยู่ไม่ได้ เมื่อทำแล้วก็ตั้งใจทำให้ดีที่สุด ที่สำคัญต้องควบคุมพนักงาน ควบคุมสินค้า และดูแลลูกค้าอย่างดี การปฏิบัติต่อลูกค้าเป็นสิ่งสำคัญที่สุด ส่วนใหญ่ก็จะดูแลให้การต้อนรับเอง และไม่คิดเล็กคิดน้อย อะไรที่ให้ได้ก็จะทำให้บ้างครั้งลูกค้านำของขวัญมาฝากตลอดเวลา ทั้งสร้อย นาฬิกา ให้มากกว่าที่เราให้เขาเสียอีก อย่างลูกค้าจากซาอุดี ก็นำทองมาให้”

นอกจากร้านนวดแผนไทยที่อัมมานแล้ว ฮัจยะห์ฮาสิมะห์ ยังได้นำนวดแผนไทย สินค้าสมุนไพรไทยและไม้กฤษณา ไปให้บริการและวางจำหน่ายในงาน “Global village” ซึ่งเป็นอีเวนต์ใหญ่ของคูไบ ที่ปีละ 6 เดือน เริ่มจาก

เดินพฤศจิกายน-เมษายน มีหลายประเทศมาร่วมเปิดพาวิลเลียน นำสินค้าและบริการมาขายให้กับคนคูไบและคนจากทั่วโลกที่เดินทางมาร่วมงานปีละนับล้านคน ต้องเสียค่าเช่าปีละประมาณ 14 ล้านบาท

ร้านนวด Thai Rose salon เพิ่งใช้ในปีนี้ แทนคำว่า Massage เนื่องจากทางสหราชอาณาจักร เอมิเรตส์ ได้ออกระเบียบใหม่สำหรับการนวด จะต้องสอบกับสาธารณสุขและต้องพูดภาษาอังกฤษได้ ใช้การรักษาเหมือนหมอ จึงเปลี่ยนใบอนุญาตใหม่ ซึ่งค่าเปลี่ยนใบอนุญาตต้องใช้เงินถึง 2 ล้านบาท

ร้านนวด Thai Rose center ของฮัจยะห์ฮาสิมะห์ ที่เปิดในงาน “Global village” ได้ลงทุนสร้างร้านเอง บริเวณทางเข้า และใน “ไทยพาวิลเลียน” ซึ่งอยู่ด้านใน แต่ในปีนี้อยู่ในไทยพาวิลเลียนไม่ได้เปิดร้านนวด ขายเครื่องหอม ไม้หอมและสินค้าจากประเทศไทยเพียงอย่างเดียว เพราะค่าเช่าแพงไม่คุ้ม

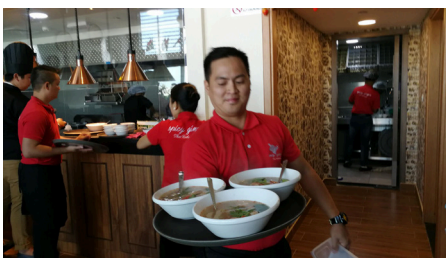
“การเปิดร้านนวด เน้นเรื่องหลักศาสนา สิ่งใดที่ไม่ฮาลาลจะต่อต้าน ไม่ให้มีการดูถูกดูหมิ่นศักดิ์ของสตรีไทย ซึ่งอัลเลาะห์ให้ได้รับกำไร ส่งผลให้ลูกน้องมีความเป็นอยู่ที่ดีได้ปลูกบ้านที่เมืองไทย มีเงินฝากธนาคาร มีเงินเลี้ยงดูครอบครัวได้หลายร้อยครอบครัว ขณะที่ลูกค้าก็ต้องการให้มาเปิดร้านที่คูไบ เพื่อไม่ต้องเดินทางไปถึงอัมมาน”

“แม้จะมีเสียงสะท้อนจากลูกค้าให้เปิดร้านนวดที่คูไบ แต่การเปิดร้านนวดอย่างเดียวมอง

บรรยากาศในร้าน Thai Rose salon ในโกลบอลวิลเลจ



เปิดร้านอาหาร Spicy ginger ที่ดูไบ



ว่าอาจจะไม่เพียงพอ จึงคิดว่าจะเปิดร้านอาหารด้วย ประกอบกับลูกชายซึ่งเรียนจบเซฟ จากมหาวิทยาลัยดุสิต และไปต่อที่อเมริกา 1 จึงต้องการสนับสนุนให้ลูกชายได้มีร้านอาหารที่ดูไบ ควบคู่กับการเปิดร้านนวดไปด้วย เพราะตัวเองไม่มีเวลาที่จะดูแล แต่ค่าเช่าแพงมาก 3 คูหา ค่าเช่าตก 20 กว่าล้านต่อปีแล้วยังมีค่าเงินเดือนพนักงาน ค่ากินค่าอยู่ อะไรอีก ที่ทำไปก็ไม่ได้คิดกำไร ไม่ว่าร้านนวดร้านอาหาร หรือร้านไม้หอม แต่อยากจะทำสิ่งที่ เป็นประโยชน์ต่อโลกอาหรับ และทำให้เห็นว่าคนไทยมีโอกาสที่จะทำอะไรได้ และยังต้องการต่อต้านกับสิ่งแวดล้อมที่ไม่ดี ไม่ให้เกิดความเข้าใจผิดของคนอาหรับต่อหญิงไทย”

ฮัจยะห์ฮาสิมะห์ กล่าวถึงปัจจัยที่ทำให้ประสบความสำเร็จในการทำธุรกิจที่ดูไบว่า ในการทำธุรกิจ มาจากความตั้งใจที่ต้องการให้ลูกมีธุรกิจของตัวเอง ต้องการให้พนักงานมีรายได้ไปเลี้ยงครอบครัว และทำธุรกิจอย่าง ขาวสะอาด ส่วนตัวไม่ได้คิดว่า จะอยู่อย่างสุขสบาย ไม่เคยคิดว่า มีเงินแล้วจะไปเที่ยวทั่วโลก ไม่เคยคิดเลย คิดว่า ทำอย่างไรให้อยู่ยืนหยัดได้ เพื่อเลี้ยงลูกน้อง เลี้ยงตัวเราเอง และปูทางให้อนาคตของลูกให้เจริญเติบโต เดินด้วยความ สำเร็จ

“ความสำเร็จอยู่ที่การดูแลเอาใจใส่ทุก อย่างให้มากที่สุด แม้จะเหนื่อยก็ต้องอดทน และจะไม่ใช้เงินฟุ่มเฟือย แต่การลงทุนใน สิ่งต่างๆ จะต้องดูแล้วดี เหมาะสม มีหน้ามีตา

เป็นการสร้างความประทับใจให้ลูกค้าได้เข้ามาใช้บริการ อย่างร้านนวดก็จะต้องสะอาด น่านอนพักผ่อน ร้านอาหารก็ใช้ของดีๆ ตกแต่งร้าน อย่างเบญจรงค์นำเข้ามาจาก ประเทศไทย หากลูกค้าสนใจเราก็ตาย เป็นกำไรสะสม”

ฮัจยะห์ฮาสิมะห์ กล่าวถึงความนิยมต่อสินค้าไทยของคนอาหรับว่า คนอาหรับชอบสินค้าไทย เพราะเป็นของที่มียุทธศาสตร์ดีกว่า สินค้าจากจีน และเป็นของแท้ ไม่ใช่ของปลอม หรือของเลียนแบบ และในการขายก็จะไม่หลอกลูกค้า แต่จะบอกชัดเจนว่า เป็นอะไร ทำมาจากอะไร ซึ่งทำให้เขามองเราเป็นคน ซื่อตรง ก็จะทำให้ความเชื่อถือมาก โดยสินค้าที่ได้รับความนิยมรับ ส่วนใหญ่เป็นสินค้าสมุนไพร อย่างชา กลิ่นต่างๆ ที่นำเข้ามาจากไทย เราก็ตาย หรือขนมปังที่ซื้อมาเป็นปีจากห้างใน ไทยก็นำมาบรรจุกล่องขาย ก็ได้รับการตอบรับ

“ความตั้งใจของเรา จะกลายเป็นความสำเร็จ”

สำหรับคำแนะนำนักธุรกิจไทยที่ต้องการไปทำธุรกิจที่ดูไบ ฮัจยะห์ฮาสิมะห์ กล่าวว่า จะต้องทำใจก่อน ในการยอมรับกับสิ่งแวดล้อม ในตะวันออกกลาง กำลังซื้อพอมิ แต่ต้องอดทน และให้การต้อนรับลูกค้าอย่างดี และมีสายป่านยาวพอสมควร ค่าเช่าบ้าน ค่าเดินทาง หลากๆ อย่าง ถ้าไม่มีเงินสำรองก็อยู่ลำบาก คนไทยในดูไบส่วนใหญ่จะไม่เหลือแล้ว มาแล้ว

ก็ไป ความอดทนไม่ค่อยมี ส่วนใหญ่ปล่อยให้ลูกน้องทำ ไม่ควบคุมดูแล อย่างดีฉันทำเองเกือบทุกอย่าง

“นักธุรกิจไทยที่จะส่งสินค้ามาก็ต้องบอกว่าลำบากใจ เพราะคิดว่าเราจะทำให้เขาได้ จะมองเราเป็นช่องทางติดต่อ นำสินค้าเข้ามา บางคนก็เห็นแก่ตัวมาก นำของมาขายแพงๆ แล้วบอกให้รับส่งเงิน คิดว่าเรามีเงินสำรองเยอะ แต่ไม่คิดว่าเราจะทำอะไรให้เขาได้ เขาไม่ได้สัมผัส จะไม่รู้คิดว่ายาก ซึ่งมันไม่ง่าย ดิฉันเริ่มทำมาด้วยใจ ทำอย่างตั้งใจ ไม่ใช่อยู่ๆ จะได้เงินมาอย่างง่ายๆ พอได้สอนว่า ไรก็ดี ต้องสู้กับตะเกียกตะกาย ถ้าเราไม่ตะเกียก ตะกายไรก็ดีจะไม่มาหาเรา อยู่ๆ จะแบมือขอ ก็ไม่ได้ ดูราวอย่างเดียวกันก็ได้ ต้องทำด้วย และขอไปด้วย” เธอกล่าวให้ข้อคิด

ส่วนราชการไทย ฮัจยะห์ฮาสิมะห์ กล่าวว่า ไม่เห็นมาดูแล มีแต่เวลาไปขออนุญาตนำคน เข้ามาก็จะถามว่า ให้เขาอยู่ที่ไม่ดีอย่างไร แต่ไม่มีจะถามว่า ทำธุรกิจลำบากไหม ทำอย่างไรดูแลคนเป็นร้อยคน

นี่คือ “ฮัจยะห์ฮาสิมะห์ ศรีมาลา” จากคนหนองจอก ที่ไม่ได้มาฐานะร่ำรวย แต่ด้วยความมุ่งมั่นตั้งใจ สามารถฝ่าฟันอุปสรรค มานานปีการอย่างไม่ย่อท้อ นำพาธุรกิจ จนเติบโตใหญ่ที่ดูไบ เป็นตัวอย่างความสำเร็จของนักธุรกิจไทยที่ดูไบ

สัมภาษณ์พิเศษ

อาลีฟ หอประเสริฐกุล spicy&ginger สุดยอดร้านอาหารไทยในดูไบ

ร้านอาหารไทย spicy&ginger เป็นธุรกิจ
หนึ่งของฮัจยะห์ฮาสิมะห์ ศรีมาลา ที่ดูไบ เปิด
พร้อมกับร้านนวดชายและหญิง เคียงคู่กัน
3 คูหา โดยมีบุตรชาย “อาลีฟ หอประเสริฐกุล”
เป็นผู้บริหาร

แนวความคิดเปิดร้านอาหารไทยในดูไบ เกิดจากความต้องการของคน
ดูไบที่ต้องการให้เปิดร้านนวดที่ดูไบ จากความประทับใจร้านในนวดที่
“อัจมาน” ห่างจากดูไบประมาณ 20 กิโลเมตร เพื่อให้เกิดความคุ้มค่าที่
สุดจึงต้องเปิดร้านอาหารควบคู่ไปด้วย ประกอบกับบุตรชาย “อาลีฟ
หอประเสริฐกุล” เรียนจบเซฟจากมหาวิทยาลัยดุสิต และเสร็จสิ้นจาก
การฝึกงานกับมิชชาลินที่อเมริกาเป็นเวลา 1 ปี จึงตั้งใจเปิดร้านอาหาร
ให้ลูกชายบริหาร

อาลีฟ กล่าวว่า เป็นคนชอบทำอาหาร จึงไปลงเรียนที่มหาวิทยาลัย
ดุสิต เมื่อจบมีโอกาสไปฝึกงานกับเชฟระดับมิชชาลิน ที่สหรัฐอเมริกา
ได้เรียนรู้ระบบการบริหารจัดการร้านอาหาร การออเดอร์ การบริหาร
จัดการพนักงาน การแบ่งเซคชั่นการทำอาหาร เป็นพื้นฐานเพื่อนำมาใช้
ในการบริหารร้านอาหาร

“การมาเปิดร้านอาหารที่ดูไบ เพราะมีแม่ (ฮัจยะห์ฮาสิมะห์ ศรีมาลา
นักธุรกิจหญิงไทยที่ทำธุรกิจที่ดูไบมากกว่า 20 ปี” ที่อยู่ดูไบมานานมาก
รู้จักตลาดดูไบเป็นอย่างดี และตัวเองก็เติบโตที่ดูไบ จึงพอจะรู้จักคน
ดูไบและเห็นว่าเขาชอบอาหารไทยมาก จะเรียกว่ารักเลยก็ได้ ซึ่งอาหาร
ไทยที่มีชื่อเสียงอยู่แล้ว อย่างต้มยำกุ้ง แกงมัสมั่น ส้มตำ เหมือนที่คน
ไทยชอบทานอาหารญี่ปุ่น และตลาดยังไม่เยอะ เป็นนิชมาร์เก็ตที่ยังมี
คู่แข่งไม่มากนัก” อาลีฟ กล่าว

อาลีฟ กล่าวว่า จุดขายของร้าน spicy&ginger คือนั่นความเป็น
ไทย รสชาติอาหารแบบไทย บริการแบบไทย แต่รสชาติก็ไม่เผ็ดมาก
เหมือนที่เมืองไทย เผ็ดครึ่งหนึ่งของเมืองไทยตามที่คนดูไบชอบ แต่
รสชาติจะไม่ผิดเพี้ยนจากที่เป็นของไทยแท้ๆ เมนูอาหารที่ร้าน ที่เป็นตัว
ชูโรง ก็เป็นต้มยำกุ้ง หอยทอด ผัดไทย แพนง ข้าวผัดปู กุ้ง ต้มยำ เส้นบะหมี่
แกงส้ม ซุปเนื้อ ต้มยำไก่ ส้มตำ ลาบ น้ำตก เป็นต้น ประมาณ 50 เมนู

“อาหารที่คนดูไบชอบที่สุด มีผัดไทย ข้าวผัดปู กุ้ง ต้มยำ เส้นบะหมี่
สำเร็จรูปต้มยำ โดยวัตถุดิบเกือบทั้งหมดนำเข้าจากประเทศไทย อาทิ
ใบกระเพรา เห็ดฟาง ข่า ตะไคร้ ที่มีผักจากพื้นที่บาง อาทิ แครอท หอม





ใหญ่ พนักงานส่วนใหญ่เป็นคนไทย โดยเฉพาะคนในครัว เพราะต้องการสื่อให้คนดูไปทราบ ว่า เราเน้นความเป็นไทย” เจ้าของร้านอาหารวัยหนุ่ม กล่าว

อาลีฟ กล่าวถึงการบริหารร้านว่า มันใจว่าจะนำพาร้านไปได้ แม้จะมีค่าเช่าแพง แต่มีคู่แข่งน้อย ไม่ต้องสร้างแบรนด์เหมือนในประเทศไทยที่มีคู่แข่งมาก กว่าเจ็ดตลาดจะต้องใช้เวลา ที่สำคัญเรามีแบรนด์อาหารไทยที่เป็นที่ยอมรับอยู่แล้ว

“การทำตลาด อันดับแรกทำอาหารให้อร่อยก่อน เมื่ออาหารอร่อยคนมาทานก็จะพูดกันปากต่อปาก และจะทำตลาดผ่านโซเชียลด้วย เพื่อให้คนดูไปทราบ เพราะปัจจุบันโลกออนไลน์นั้นมีบทบาทมาก ซึ่งคาดหวังว่า ในเบื้องต้น ร้าน spicy&ginger จะเป็นร้านที่ติด 1 ใน 10 ร้านอาหารไทยในดูไบที่ได้รับการยอมรับจากจำนวนร้านอาหารไทยกว่า 20 ร้าน และที่สำคัญคือ การสนับสนุนจากคุณแม่ที่ได้ถ่ายทอดประสบการณ์ในทุกเรื่อง ทั้งการบริหารจัดการ” อาลีฟ กล่าว

ด้านฮัจญะห์ฮาสิมะห์ ศรีมาลา กล่าวว่า ได้เทรนงานให้ทั้งหมด และเขาเป็นลูกที่ดี ทำตามในสิ่งที่ได้แนะนำ ในฐานะที่ทำธุรกิจมานานจะมองว่าอะไรที่เกิดปัญหาในวันข้างหน้าบ้าง การรับมือกับปัญหาว่าจะทำอย่างไร ก็ได้สอนได้ถ่ายทอดให้ทราบ ซึ่งเขาก็สามารถทำได้

“แนวคิดระหว่างคน 2 รุ่น อาจจะมึนบ้าง แต่เมื่อเกิดเหตุกะทันหัน เหตุฉุกเฉินขึ้นมา เขาก็จะเห็นว่า ประสบการณ์ของคนรุ่นเก่าจะช่วยให้ได้มาก แต่บางอย่างถ้าเขาอยากทำ ในสิ่งที่เราอาจจะไม่เห็นด้วย ก็จะทำให้คำแนะนำว่า ถ้าทำอย่างนี้ จะเกิดปัญหาอะไรตามมา แล้วจะรับมือได้หรือไม่ ซึ่งจะต้องยอมรับสภาพให้ได้ แต่ถ้ามีหนทางที่จะหลีกเลี่ยงได้ ก็ควรจะไปตามทางที่จะไม่เกิดปัญหา ซึ่งเขาก็ทำได้” นักธุรกิจผู้ประสบความสำเร็จในดูไบ กล่าว

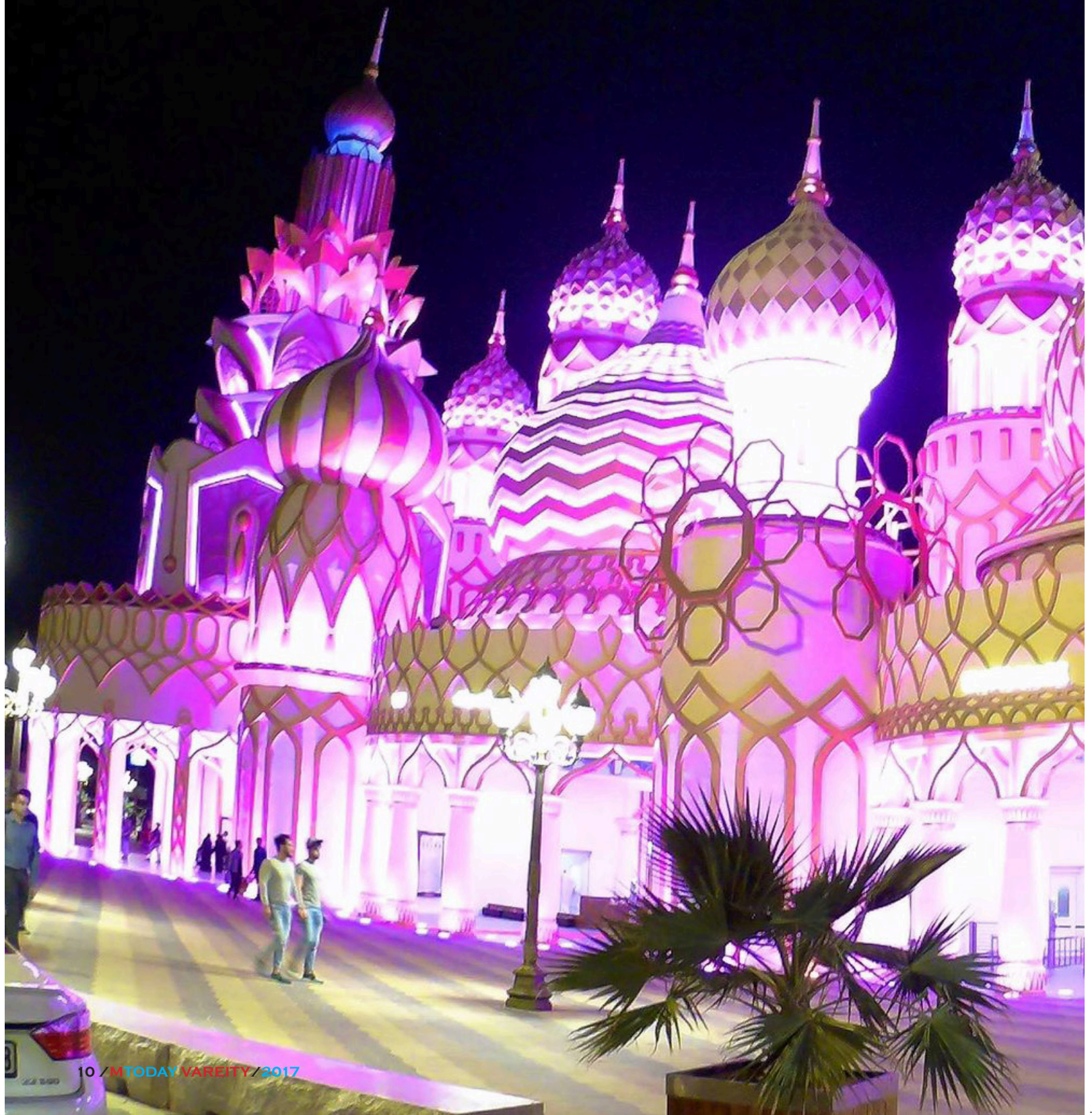
“จะใช้การพูดคุยกันเป็นหลัก ในการตัดสินใจทำอะไร จะอธิบายในส่วนที่เห็นว่า จะเกิดผลดีอย่างไร แม้ก็จะให้คำแนะนำว่า จะเกิดผลเสียอย่างไร ซึ่งความคิดของเรา บางทีก็มองเห็นแต่ข้อดี มองไม่เห็นผลเสียก็นำความรู้ของเราผสานกับประสบการณ์ของแม่ เพื่อให้การบริหารร้านมีความราบรื่น และประสบความสำเร็จ” อาลีฟ กล่าวทิ้งท้าย

การเปิดร้านอาหารไทย spicy&ginger ที่ดูไบของฮัจญะห์ฮาสิมะห์ และอาลีฟ บุตรชาย นับเป็นอีกความท้าทายหนึ่ง ซึ่งต้องดูว่าให้ประสบความสำเร็จ เพื่อพิสูจน์ให้เห็นว่า มุสลิมไทยสามารถสร้างความสำเร็จได้ในหลายๆ ด้าน



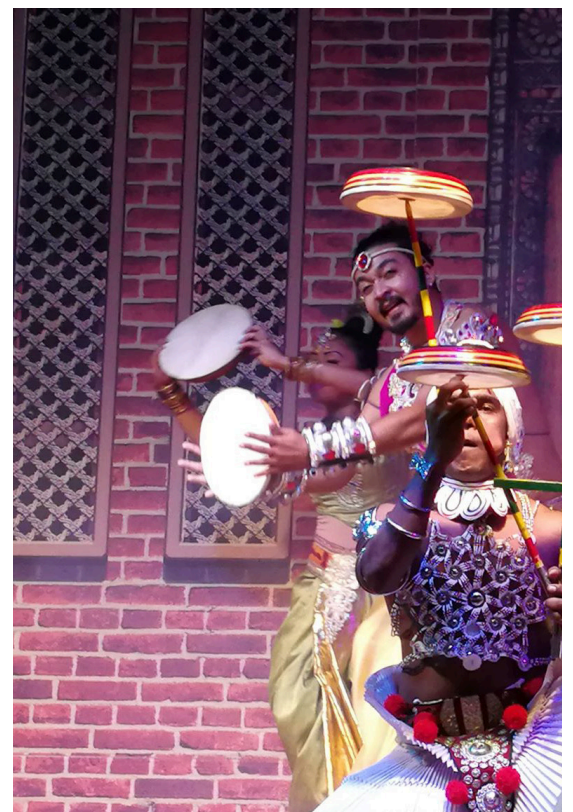
ดูไบ โกลบอล วิลเลจ

งานแสดงสินค้าที่ยิ่งใหญ่ที่สุดในโลก



งาน “โอบอล วิลเลจ” รัฐดูไบ ของสหรัฐอาหรับเอมิเรสต์ ได้จัดขึ้นทุกปี ดึงผู้แสดงสินค้าจากหลายประเทศจากทั่วทุกมุมโลกมาแสดง แต่ละประเทศ ได้ตกแต่งพาวิลเลียนอย่างสวยงาม มีการแสดงที่อลังการ มีการจัดงาน ยาวนานถึง 6 เดือน







Dubai Global Village เริ่มต้นจากจุดเล็กๆ ในปี 1996 บริเวณเล็กๆ ริมน้ำ The Creek มีการจัดทำแผงขายสินค้า สำหรับขายผลิตภัณฑ์จากประเทศต่างๆ มีการพัฒนาจนกลายเป็น Dubai Global Village เติบโตขึ้นจนกลายเป็นแม่เหล็กดึงดูดผู้คนจำนวนมากให้มาเยี่ยมชม Dubai Global Village เป็นจุดเด่นในงาน Dubai Shopping Festival (DSF) ตลาดที่มีสินค้ามากมายให้เลือกจับจ่ายและดึงดูดผู้มาเยี่ยมชมได้ถึง 4-5 ล้านคนต่อปี

Dubai Global Village มีประเทศต่างๆ เข้าร่วมมากกว่า 40 ประเทศจากทั่วโลก ทั้งใน แอฟริกา อาหรับ ยุโรป เอเชีย แต่ละประเทศจะมาก่อสร้างพาวิลเลียนขนาดใหญ่โชว์ สถาปัตยกรรมของตัวเอง มีการจัดแสดงวัฒนธรรมจากประเทศของตนบนเวทีในพาวิลเลียนและ เวทีกลาง มีการนำอาหาร สินค้าพื้นเมือง และงานหัตถกรรม ไปจัดแสดง สินค้าที่ได้รับความนิยม ได้แก่ ผ้าฝ้ายชั้นดีจากจีน ถั่วจากซีเรีย น้ำมันจากเยเมน พรมจากอิหร่าน แพรพรรณจากอินเดีย และเฟอร์นิเจอร์จากโมร็อกโก เป็นต้น ต้องใช้เวลาเดินเที่ยวชมงานอย่างน้อย 3-4 วันจึงจะเที่ยว ชมได้ทั่วงาน

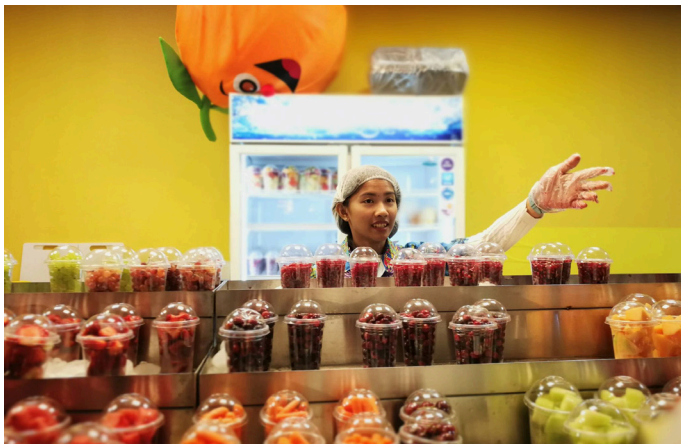
ในงานยังมีเครื่องเล่นที่ให้บริการเพิ่มบรรยากาศของงานรื่นเริงสำหรับ เด็กและผู้ใหญ่ เช่นเดียวกับแผงขายของและกิจกรรมต่างๆ เช่น ดนตรี เต้นรำ และการแสดงละคร Dubai Global Village เป็นสถานที่ที่พลาดไม่ได้

สำหรับประเทศไทย มีเอกชนไทยไปเช่าพื้นที่และสร้างพาวิลเลียนขนาดใหญ่ นำสัญลักษณ์ ของประเทศไปจัดสร้าง โดยในปีนี้ จัดสร้างในรูปแบบของเจดีย์ และนำผู้ประกอบการไทยนำ สินค้าและบริการไปแสดง อาทิ นวดไทย ผลไม้ไทย อาหาร ไม้กวาดไทย สิ่งของเครื่องใช้ที่ผลิตใน ประเทศไทย ซึ่งได้รับสนใจจากผู้ไปร่วมงานจำนวนมากในแต่ละคืน

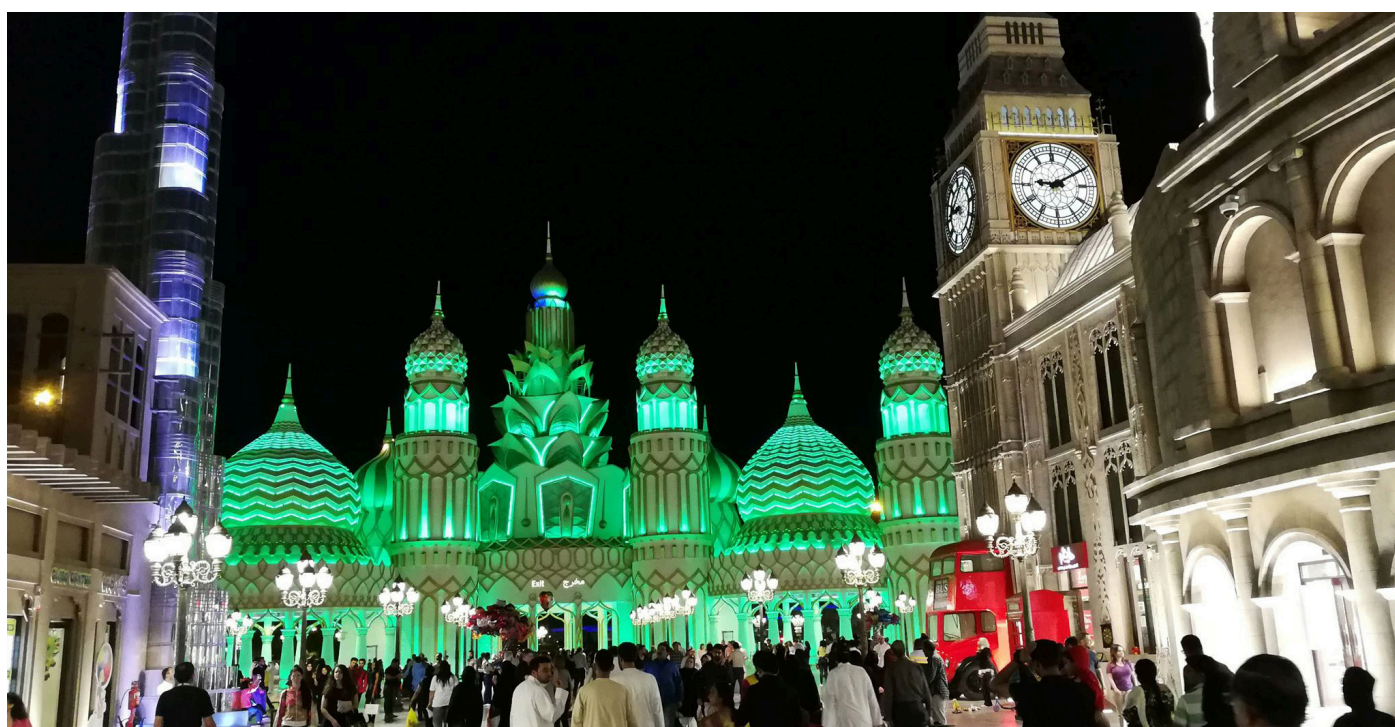
Dubai Global Village นับเป็นงานแสดงสินค้าที่จัดใหญ่และยาวนานที่สุดในโลก มีคนจาก ทั่วโลกเดินทางไปร่วมงานและซื้อสินค้าในงานปีละ 4-5 ล้านคน โดยจัดขึ้นระหว่างกลางเดือน พฤศจิกายน-กลางเดือนเมษายน ท่ามกลางอากาศในดูไบที่เย็นสบายประมาณ 17-18 องศา



บรรยากาศ “ไทยพาวิลเลียน” ในงาน Dubai Global Village ใช้สถาปัตยกรรมแบบ



ไทย จำลองภาพเจดีย์ มีสินค้าไทย เครื่องหอม มาจำหน่ายจากผู้ประกอบการหลายราย

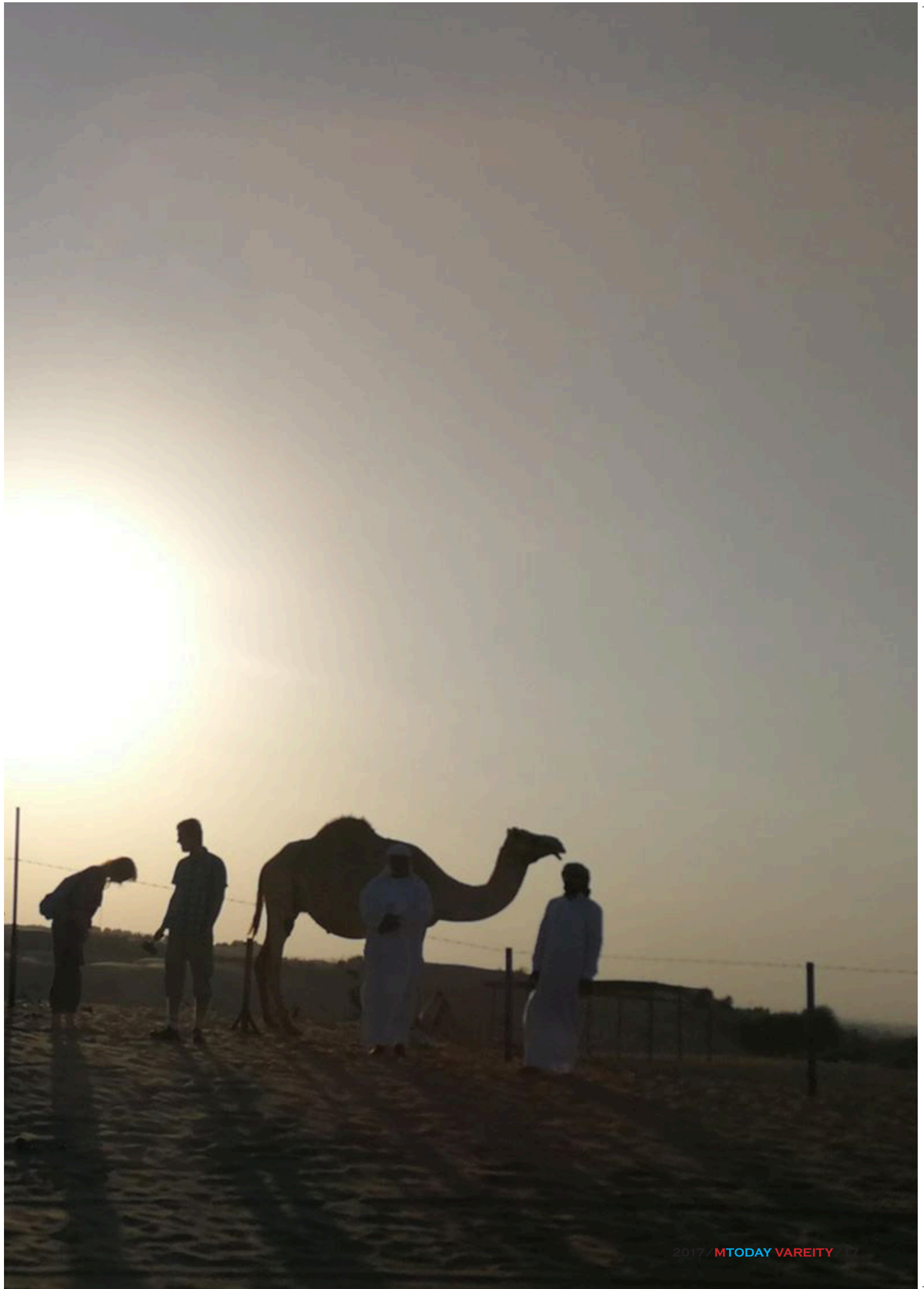


ท่องเที่ยว

โดย พรพญาพาเที่ยว

ตะลุยทะเลทรายดูใบ ผจญภัยสุดเสียว

การท่องเที่ยวทะเลทราย เป็นจุดขายหนึ่งของการท่องเที่ยว
ดูการนั่งรถสัมผัสความสูงชันและลาดเอียงได้สร้างความตื่นเต้น
ให้กับนักท่องเที่ยว จบลงด้วยการขี่อูฐและปาร์ตี้แบบกระโจน





ผมได้มีโอกาสไปสัมผัสดูไบ เมื่อปลายเดือนพฤศจิกายน ไปร่วมการเปิดร้านอาหาร spicy&ginger ของฮัจยะห์ฮาสิมะห์ ศรีมาลา นักธุรกิจหญิงของไทยที่ประสบความสำเร็จในหลายธุรกิจที่ดูไบ ได้มีโอกาสไปเยือนสถานที่ต่างๆ ในดูไบ แห่งหนึ่งคือ การผจญภัยบนทะเลทรายอาหรับ

ทะเลทรายอาหรับ (Arabian Desert) เป็นทะเลทรายที่ใหญ่ที่สุดในโลกเป็นอันดับ 4 ตั้งอยู่ในเขตพื้นที่ของหลายประเทศในกลุ่มคาบสมุทรอาหรับ เช่น จอร์แดน อิรัก คูเวต กาตาร์ โอมาน เยเมน และสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ และมีพื้นที่ทั้งหมดประมาณ 2,300,000 ตารางกิโลเมตร ซึ่งถ้าเทียบกับประเทศไทยที่มีพื้นที่ประมาณ 500,000 ตารางกิโลเมตร ถือว่าใหญ่กว่า 4-5 เท่า

ตอนแรกถูกชักชวนไปเที่ยวแบบ “ซาฟารี” ก็นึกว่า ไปเที่ยวส่องสัตว์ ดูสัตว์ ไม่นึกว่าเป็นการท่องเที่ยวผจญภัยบนทะเลทรายคณะที่มาด้วยกัน 4-5 คน จากประเทศไทย ไม่มีใครรู้เหมือนกัน รู้เมื่อรถได้สัมผัสตดเนินของทะเลทรายแล้ว

นัดหมายรถมารับประมาณ 3 โมงเย็น เป็น

รถโฟร์วิลล์แบบซาฟารี นั่งได้ 6 คน ไม่รวมคนขับ รวมที่นั่งด้านหลังสุดอีก 2 คน ทริปนี้มีฝรั่งมาด้วย 1 คน รถออกจากดูไบไปยังทะเลทรายใช้เวลาประมาณ 1 ชม. ไปถึงทะเลทรายคนขับจอดรถให้ถ่ายรูปกับอูฐประมาณ 10 นาที แล้วบอกให้คณะขึ้นรถ รถหลายสิบคันออกพร้อมๆ กัน มุ่งหน้าสู่ทะเลทรายที่กว้างไกลสุดลูกหูลูกตา แรกนึกไปก็ไม่คิดอะไร เริ่มจากเนินทรายเล็ก ที่รถไปสัมผัส จากนั้นก็เริ่มไต่เนินลูกใหญ่ขึ้น ได้ไปกับความลาดเอียงของยอดเนินทะเลทราย นั้นแหละ เสียงหวีดร้องของคณะจึงดังขึ้นๆ และรู้ว่านี่แหละคือการท่องเที่ยวแบบซาฟารีบนทะเลทรายอาหรับที่ดูไบ

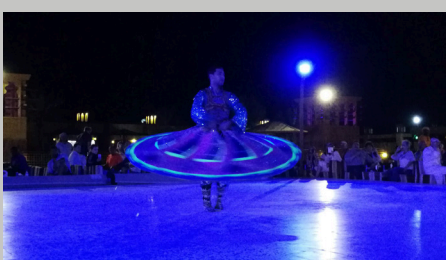
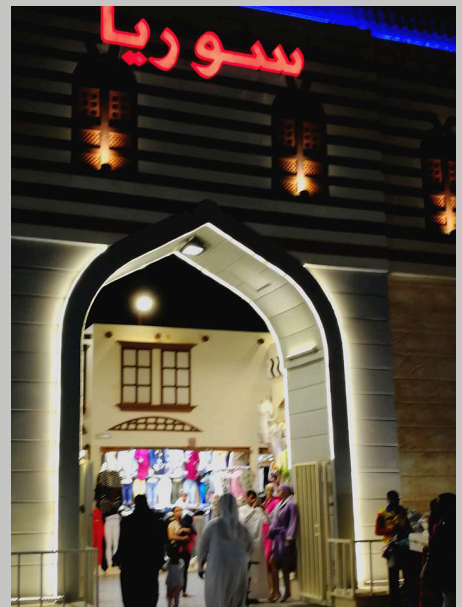
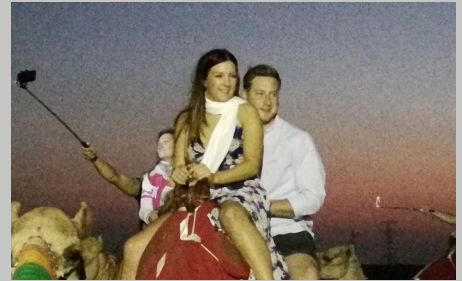
คนขับซึ่งเป็นอาหรับ ขับด้วยความชำนาญรถพุ่งอย่างแรงขึ้นบนเนินทราย จากนั้นก็พุ่งลงอย่างรวดเร็ว หัวคะมำกันไป หากไม่ระวัง จังหวะที่ไต่บนเนินรถก็เอียงไปตามเนินทรายรูปทรงปิรามิดจนรู้สึกว่ามันจะคว่ำลงตรงนั้น แต่คนขับก็พาไต่ลงพื้นทราย และขึ้นเนินใหม่ลูกแล้วลูกเล่า ท่ามกลางความหวาดเสียวของนักท่องเที่ยวมือใหม่ ที่กรี๊ดร้องไปตลอดทาง

จนใกล้ตะวันตกดิน คนขับได้จอดรถให้คณะถ่ายรูปพระอาทิตย์ตกดินที่ทะเลทรายเป็นความสวยงามอีกแบบหนึ่ง จากความหวาดเสียวสู่ความสวยงาม จึงถ่ายรูปกันยกใหญ่

จากพระอาทิตย์ตกดิน เราถูกนำไปที่แคมป์กลางทะเลทราย ใครจะนั่งอูฐเพิ่มประสบการณ์ก็อยู่ในทริป ระหว่างนั่งรถดินเนอร์มื้อกลางทะเลทราย ผมไปนั่งอูฐเล่นหวาดเสียวเล็กๆ บนหลังอูฐ เคยนั่งหลังช้างก็ไม่เหมือนอูฐ มันจะขยิกขยักขึ้นลงตลอดเวลา

อาหารมื้อกลางทะเลทราย เป็นอาหารอาหรับ อาทิ แกะย่าง ไก่ย่าง และอีกหลายอย่าง ทานไปท่ามกลางการแสดงของนักแสดงระบำหน้าท้องจากรัสเซีย การแสดงฟนไฟของหนุ่มอาหรับ ประมาณกว่า 1 ชม. มื้ออาหารจึงเสร็จสิ้นด้วยความอึมเอม รถนำเรากลับอีกทางหนึ่ง บนถนนลาดยาง ถ้ากลับทางเดิมอาหารคงออกจากท้องของใครหลายๆ คนเป็นแน่

ประสบการณ์แรกกับเที่ยวแบบซาฟารี ลืมกันไม่ลงทีเดียว!







SP Beauty

สมุนไพรแท้ 100% เพื่อผมดำเงางาม

แชมพู เซรั่ม ครีมนวดผม

แก้ปัญหาของเส้นผมและหนังศีรษะอย่างเห็นผล

- ลดปัญหาการหลุดร่วงของเส้นผม
- ลดปัญหาผมแตกปลาย
- ลดปัญหาผมแห้งกรอบ
- ลดปัญหาความมันบนหนังศีรษะ
- ลดปัญหารังแคบนหนังศีรษะ
- ลดอาการคันบนหนังศีรษะ
- ลดปัญหาหนังศีรษะลอกเป็นแผล
- ลดปัญหาจากการทำเคมีบนศีรษะ
- ช่วยเร่งให้ผมยาวเงางาม
- ช่วยให้รากผมแข็งแรง
- ช่วยสร้างเส้นผมใหม่
- ช่วยให้ผมดกดำ หนาแน่น
- สารพัดเกี่ยวกับเส้นผม
- ต้องใช้แชมพูสมุนไพรและเซรั่มควบคู่กันจะเห็นถึงความเปลี่ยนแปลง
- สินค้าดีมีคุณภาพการันตี 100%
- มียอย. รับรองถูกต้อง

จำหน่ายปลีกและส่ง

สนใจเป็นตัวแทนสมัครฟรีทั่วประเทศ

เพจ : SPBeauty
ID Line : supreya-cute
IG : komareeyah As
เบอร์โทรติดต่อ : 064-5034878

อาหาร

สุดชิลล์กับ Bustan Chill & Grill บนดาดฟ้า RR.อัลมিরอช ปิ้งย่างทะเล ตัวโตจากเมืองนอก



โรงแรมอัลมিরอช เปิดให้บริการ Bustan Chill & Grill บนชั้นดาดฟ้า ชั้นที่ 16 ให้สัมผัสกับอากาศหนาวกับบรรยากาศสุดชิลล์ อาหารทะเล ปิ้งย่างฮาลาลแห่งเดียวใน กรุงเทพฯ

Bustan Chill & Grill ให้บริการ ปิ้งย่างซีฟู้ดและเนื้อประเภทต่างๆมากมาย ไม่อั้น !! ทั้งกุ้งก้ามแดง/กุ้งแม่น้ำ/กั้ง/หอยเชลล์/หอยนางรม/หอยแมลงภู่/หอยหวาน/หอยตลับ/ปูม้า/ปลาหมึก/ขาปูหิมะ/ปลากะพง/ปลาแซลม่อนลอบทั้งตัว/ซีฟู้ดซีสกะทะร้อน ไว้วววว สายซีฟู้ด กินวนไปสิครับชช แล้วสมทบด้วย บาร์บีคิวซีโครงวัว/สะโพกไก่/เนื้อสันในไทย/เนื้อสันนอก และบาร์บีคิวเสียบไม้ ฉ่ำซอสหลากหลายไม่ว่าจะเป็น ซอสเห็ด/ซอสพริกไทย/บาบีคิวซอส/ซอสเนย/ซอสซีฟู้ดแซ่บๆ แบบไทย

นอกจากนี้ยังมีรายการอาหารอื่นๆ ตรีการตา ซูชิ ซาซิมิ อาหารไทย ส้มตำ ฯลฯ + รับพิเศษสุด กุ้งลอบสเตอร์ครึ่งตัว คนละ 1 ที่ + รับ mocktail หรือ smoothie คนละ 1 แก้ว !! พร้อมร่วมสนุก เซลฟี่กับกุ้งลอบสเตอร์เป็นๆ เช็กอินและแฮชแท็ก #bustanchillandgrill รับของรางวัลมากมาย พร้อม

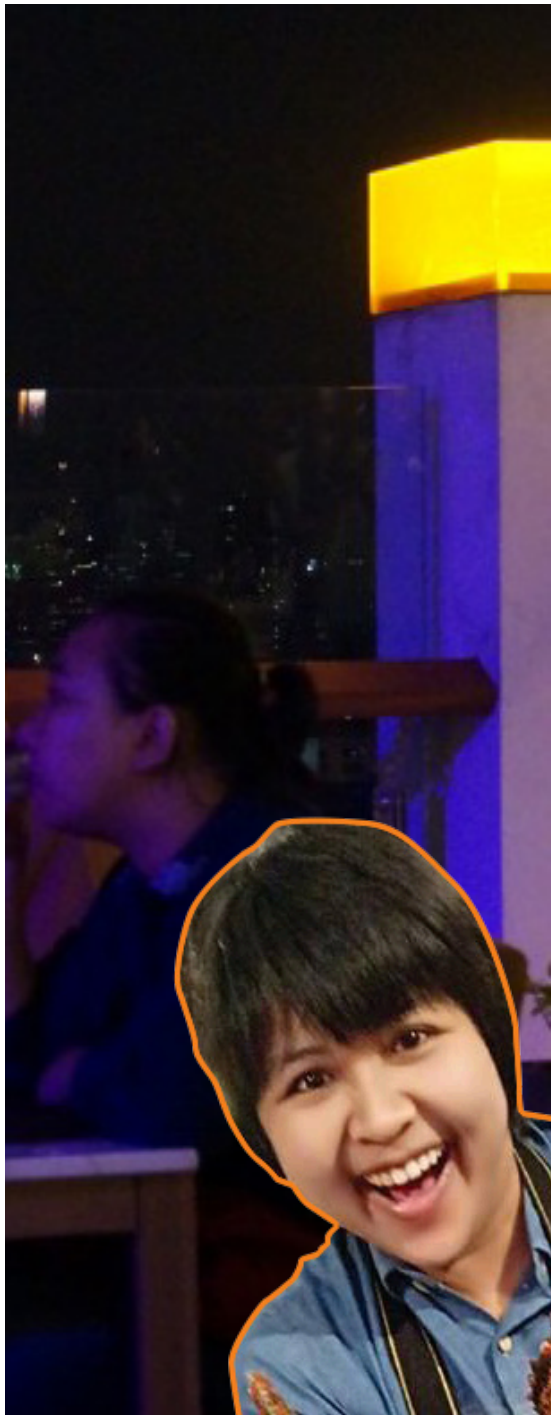
ฟังดนตรีสดอคูสติคสุดชิลล์ตลอดค่ำคืน

หลีกเลี่ยงความวุ่นวายจากการเข้าเมือง วันศุกร์-เสาร์ ตั้งแต่วันนี้ถึง 27 มกราคม 2561 ในราคา 999 บาท (จาก 1,475 บาท) ตั้งแต่ 18.00-22.00 ย้ำเฉพาะวันศุกร์-เสาร์เท่านั้น

สอบถาม 02-136-8700 หรือติดตามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

<https://www.facebook.com/almeroz.bangkok/>







ผลิตภัณฑ์คุณภาพหรือ **ทีพีโอ โพลีน**

| ร | ส | ร | ำ | ง | อ | น | า | ค | ต |



ปุ๋ยอินทรีย์ **เบ็ด** ข้าวก้าว ตรา ทีพีโอ

ปรับปรุงคุณภาพดิน เติมประสิทธิภาพ
ปลอดภัยจากสารพิษ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ใช้ได้ทุกที่ ใช้ได้ทั่วประเทศ

ช่วยเพิ่มความอุดมสมบูรณ์ในดิน ทำให้เกิดช่องว่างอากาศในดิน ทำให้ดินสามารถเก็บธาตุอาหาร และอุ้มน้ำได้มากขึ้น ส่งผลให้พืชสามารถดูดซึมธาตุอาหารได้ดี และทำให้ดินร่วนซุยเหมาะกับการนาข้าว พืชไร่ ไม้ผล ไม้ยืนต้น ปาล์ม น้ำมัน ยางพารา พืชผัก ไม้ดอกไม้ประดับ สนาหนากา หากใช้ควบคู่กับ **ปุ๋ยอินทรีย์ ทีพีโอ ไกร ออแกนิก (ปุ๋ยม่วง)** และ **ปุ๋ยอินทรีย์ ทีพีโอ อูมิคส์ (ปุ๋ยเขียว)** จะช่วยเร่งการเจริญเติบโตทุกส่วนของพืช ทำให้พืชเจริญเติบโตได้อย่างต่อเนื่อง และรวดเร็ว

ผลิตภัณฑ์ปรับสภาพและสร้างสมดุลของดินและน้ำ

ตรา ทีพีโอ (เกรดพิเศษ คุณภาพสูง)

ปรับสภาพและสร้างสมดุลของดินและน้ำ
เติมประสิทธิภาพ เพื่อผลผลิตที่ยั่งยืน

เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากธรรมชาติมีคุณภาพสูง ประกอบด้วยแร่ธาตุต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ ปราศจากสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อคนและสัตว์ ใช้สำหรับปรับสภาพดินและน้ำ เพื่อให้เหมาะต่อการเจริญเติบโตของพืชและสัตว์น้ำ ใช้ป้องกันการเกิดก๊าซพิษ และรักษาสภาพสมดุลตามธรรมชาติในบ่อเลี้ยง



หยุดโลกร้อนสร้างคุณภาพชีวิตด้วย **ปุ๋ยออแกนิกทีพีโอ**

สูตรเร่งการเจริญเติบโต บำรุงพืช
เพิ่มธาตุอาหารและฮอร์โมนพืช

พืชโตเร็ว ทำกำไร ถูกใจเกษตรกร

สูตรบำรุงพืช เพิ่มผลผลิต
เพิ่มธาตุอาหารปรับปรุงดินธรรมชาติ

ดินดี พืชโตงาม ทำกำไร ถูกใจเกษตรกร



ผลิตและจัดจำหน่ายโดย : บริษัท ทีพีโอ โพลีน ชีว-อินทรีย์ จำกัด

26/56 ถนนจันทน์ใต้ใหม่ แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร กรุงเทพฯ 10120
โทร. 0-2678-6888 โทรสาร 0-2678-6898 (แผนกนิคมการตลาด ฝ่ายขาย)
http://www.tpipolene.co.th e-mail:salesbio@tpipolene.co.th



ข้อควรระวัง: บุคลากรจาก หมู่ โค โค และ กระบือ เป็นวัตถุดิบใช้ทำปุ๋ยอินทรีย์ แต่ไม่มีปุ๋ยอินทรีย์ที่สมบูรณ์จึงไม่เหมาะที่จะนำไปใช้สดๆ ในการเพาะปลูก หากนำไปใช้สดโดยตรงกับพืช อาจเป็นอันตรายกับพืช สัตว์ และผู้บริโภคพืช พัก และผลไม้ ก่อนใช้ควรผ่านกระบวนการบำบัดและผลิตปุ๋ยอินทรีย์ที่ถูกต้อง