



ประกาศคณะเทคโนโลยี

(ฉบับที่ 44/2567)

เรื่อง ประกาศรายชื่อผู้ผ่านรอบการรับสมัคร ผู้ประกอบการร้านอาหารเพื่อบริการอาหารและเครื่องดื่ม
สำหรับนักวิ่ง (รอบที่ 2) ขอนแก่นมาราธอนนานาชาติ 2025

.....

ตามที่คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น ได้ดำเนินการเปิดรับสมัครผู้ประกอบการ
ร้านอาหารเพื่อบริการอาหารและเครื่องดื่ม สำหรับนักวิ่งขอนแก่นมาราธอนนานาชาติ 2025 ในระหว่าง
วันที่ 11-12 มกราคม 2568 และสิ้นสุดการดำเนินการคัดเลือกผู้ประกอบการ โดยผ่านการประเมินคุณภาพ
อาหารเรียบร้อยแล้ว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 40 วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยขอนแก่น
พ.ศ. 2558 และคำสั่งมหาวิทยาลัยขอนแก่น ที่ 5161/2558 ลงวันที่ 28 กรกฎาคม 2558 เรื่อง มอบอำนาจ
การให้ปฏิบัติการแทน จึงประกาศรายชื่อผู้ผ่านการคัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหารเพื่อบริการอาหารและ
เครื่องดื่ม สำหรับนักวิ่ง (รอบที่ 2) ขอนแก่นมาราธอนนานาชาติ 2025 ตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ 4 ธันวาคม พ.ศ. 2567

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัมพร แซ่เอี้ยว)

รองคณบดีฝ่ายบริการวิชาการ และนวัตกรรมเพื่อสังคม

ปฏิบัติการแทนคณบดีคณะเทคโนโลยี

ประเภทอาหารคาว ให้บริการนักวิ่ง
ในวันที่ 11 มกราคม 2568

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ชื่อร้านค้า	ข้อเสนอแนะจากกรรมการ
1.	หนึ่งฤดี แสบงบาน	นัมน์ม(สาขาขอนแก่น)	<ol style="list-style-type: none"> 1. ทำ 3 ไส้ ออกไก่ คิมบับ ปูอัด หมูกิมจิ 100 ชุด ออกไก่+ปูอัด 140 ชุด 2. น้ำจิ้มงา ชิพดิฟ มายองเนส 3. ถ่ายรูปส่งมาใหม่ 4. น้ำจิ้มปรับบรรจุภัณฑ์ใหม่ 5. ปรับข้าวให้คลุกซอส 6. โซวชนิดสินค้า (ไส้) หน้าร้าน
2.	มัลลิกา ปทุมจันทร์รัตน์	หมี่ไก่ฉีก Molly's	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพิ่มความนุ่มของไก่ 2. แยกกากหมู แยกพริก และ แบบรวมกากหมู+พริก
3.	กิริติ นาวิสิทธิ์	ฟิลลิ่งสลัด	<ol style="list-style-type: none"> 1. สติกเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร 2. เพิ่มน้ำสลัด+เพิ่มผัก 3. เตาสําหรับอุ่นอาหาร 4. ซ้อนส้อม-กระดาษทิชชูและถุง 5. สวมผ้ากันเปื้อน/ถุงมือ
4.	พัชรี นิยมมงคล	โสรเจิ้งโภชนา	<ol style="list-style-type: none"> 1. ขอข้าวเหนียวนุ่มขึ้น 2. ห่อครึ่งนึง และห่อโซวที่ร้าน 3. ติดป้ายมิชลินไกด์ 4. ติดสติ๊กเกอร์ร้าน 5. ขอ Zone สถานที่ตั้งเตาถ่าน
5.	สุเมธ ดอนเส	Blue Jays Burger	<ol style="list-style-type: none"> 1. วันแรก ไก่ 200 ชิ้น หมู 50 ชิ้น 2. วันที่สอง ไก่ 140 ชิ้น และ หมู 100 ชิ้น 3. ป้ายสติ๊กเกอร์ ร้านค้า+เบอร์โทร 4. ถาดกระดาษ
6.	วชร เพชรอรุณ	พรทิพย์ หอยทอด	ขอเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์จากพลาสติก เป็นกระดาษ
7.	สุมาลี ปิงเมือง	Kudtong (ก๊ัดตอง) อาหารเหนือ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ตัดริมใบตองที่เหนียว ห่อให้แน่นๆ สติกเกอร์+เบอร์โทรร้าน 2. ใส่อั่วลดมัน 3. เตาย่างใส่อั่ว

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ชื่อร้านค้า	ข้อเสนอแนะจากกรรมการ
			4.ความสม่ำเสมอสีัญชัญ 5.ข้าวเหนียวแข็งเกินไป
8.	ภาคิน นาวัลย์	ก๋วยเตี๋ยวดูดีสูตรมะนาว	สตีกเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร
9.	สุรพงษ์ ทองโคกสี	ก๋วยจั๊บน้ำจืด ลุงพงษ์	1. ลดความหวานของน้ำซุป 2. ใส่ไข่ต้ม 1 ซีก 3. ไม่ใส่หมูยอ 4. หน้างานอุ่นร้อน + หมูนุ่ม 5. เพิ่มเครื่องปรุง 6. มีฝาปิด
10.	เลียม วรธิพรหมมา	ก๋วยจั๊บน้ำจืดข้นป่าอ้วน	1. เพิ่มสตีกเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร 2. ภาชนะควรมีฝา 3.ลดเค็ม
11.	วนารัตน์ เครือสุวรรณ	เจ๊ปู้ ผัดไทยไข่เป็ด	1. ลดเค็ม (ในวันแรก) 2. สตีกเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร 3. แยกไข่เป็ด ไข่ไก่ 4. เรื่องภาชนะเป็นพลาสติก
12.	วิรงรอง จันทร์จิระ	กับข้าวกับปลา	1. เพิ่มซอสถั่วเหลือง (แมกก็) 2. แยกการใส่หมูสับ ออกจากมังสวิรัต 3. เพิ่มหมูสับ
13.	ทัศนีย์ เวียงสีมา	ข้าวซอยเมืองเหนือ 89	
14.	โรจนินทร์ โรจนธนิพนธ์	ผัดไทยคุณน้อยห่อไข่	กล่องบรรจุ พยายามหากกล่องที่เหมาะสม
15.	พรภินันท์ โรจนธนิพนธ์	เข็มทองหอยทอด	
16.	พัชรมาศ งามฉวี	ครัวในบ้าน (กังสดาน)	ลดปริมาณข้าว และเปลี่ยนเป็นหอมมะลิ
17.	ธีรภัชพัชชา จตุพรศรีสุข	Pasto Moment	
18.	สุปราณี งามวิสัย	บ่าวปืมไก่ทอดหาดใหญ่	ปรับบรรจุภัณฑ์ ให้เป็นแบบที่เวฟได้
19.	รุ่งนภา อุษชิน	ยำขนมจีนปลาทุ	เปลี่ยนหอยเชอร์รี่ เป็นหอยแมลงภู่
20.	อุษา มิเถาว์วัลย์	ร้านข้าวห่อใบบัว	ขาดรสชาติเปรี้ยว
21.	อมรรัตน์ พลรัักษ์	หมูทอดเสียบ 3 รส	
22.	กฤษณ์ มาลี	ครัวมาลีอาหารเช้า	
23.	สุจิน งามศรี	ไส้กรอกหมูนายโด่ง	วันที่ 11 ม.ค. ไส้กรอก 3 ชิ้น (อุ่นร้อน)
24.	บุญเทียม สุเสนา	เอิร์น & ออม ไส้กรอกแม่ต่าง	
25.	วัชรินทร์ เนาวะราช	Chickdance เคบับ ไก่	1. ไม่ควรห่อเตรียมไว้นานเกินไป 2. ลดปริมาณซอส

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ชื่อร้านค้า	ข้อเสนอแนะจากกรรมการ
26.	กัลย์ณภัส แสนโยธา	บ้านแม่	1. เปลี่ยนบรรจุภัณฑ์เป็นกล่องกระดาษ+ฝาใส 2. เปลี่ยนไม้ทอดเป็นไม้กอบ อุ่นร้อน

ประเภทอาหารคาว ให้บริการนักวิ่ง
ในวันที่ 12 มกราคม 2568

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ชื่อร้านค้า	ข้อเสนอแนะจากกรรมการ
1.	ธาริการ์ กมโกลบ	ป๊อปปะต๋าก	วันจริง ควรอุ่นร้อน
2.	วชร เพชรอรุณ	พรทิพย์ หอยทอด	ขอเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์จากพลาสติก เป็นกระดาษ
3.	สุมาลี ปิงเมือง	Kudtong (ก๊ัดต๋อง) อาหารเหนือ	ข้าวเหนียวแข็ง ควรจะนึ่งให้นุ่มขึ้น
4.	ภาคิน นาวัลย์	ก๊วยเตี๋ยวตุ๋นสูตรมะนาว	สตีกเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร
5.	สุรพงษ์ ทองโคกสี	ก๊วยจั๊บน้ำจืด ลุงพงษ์	1. น้ำซุ้ปมีรสชาติหวาน 2. ใส่ไข่ต้ม 1 ซีก 3. ไม้ใส่หมุยอ 4. หน้างานอุ่นร้อน + หมูนุ่ม 5. เพิ่มเครื่องปรุง 6. ฝาปิด
6.	เลียม วรธิพรหมมา	ก๊วยจั๊บน้ำจืดข้นป่าอ้วน	1. เพิ่มสตีกเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร 2. ภาชนะควรมีฝา 3. ลดเค็ม
7.	วนรัตน์ เครือสุวรรณ	เจ๊ปู้ ผัดไทยไข่เป็ด	1. ลดเผ็ด(ในวันแรก) 2. สตีกเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร 3. แยกไข่เป็ด ไข่ไก่ 4. เรื่องภาชนะเป็นพลาสติก
8.	วิรงรอง จันท์จิระ	ก๊วยจั๊บน้ำจืด	1. เพิ่มซองใส่เกลือ(แมกกี) 2. แยกการใส่หมูสับ ออกจากมังสวิรัต 3. เพิ่มหมูสับ
9.	โรจนินทร์ โรจนธนิพนธ์	ผัดไทยคุณน้อยห่อไข่	กล่องบรรจุ พยายามหากกล่องที่เหมาะสม
10.	พรภินันท์ โรจนธนิพนธ์	เข็มทองหอยทอด	
11.	พัชรมาศ งามฉวี	ครัวในบ้าน (กังสดาน)	1. สตีกเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร 2. ไข่ทอดวันจริงต้องร้อน+ปรับให้นุ่ม(ทอดสดๆ) 3. น้ำจิ้มใส่ถุงมีซิปล

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ชื่อร้านค้า	ข้อเสนอแนะจากกรรมการ
12.	ธีรภัชพัชชา จตุพรศรีสุข	Pasto Moment	1. เปลี่ยนเป็นกล่องใส ได้ 2 ชั้น ใน 1 กล่อง 2. แยกทิชชูใส่ถุง 3. วันจริงต้องอุ่นร้อน
13.	สุปราณี งามวิสัย	บ่าวปืมไก่ทอดหาดใหญ่	1. ใบตองรองกันกล่อง 2. สติกเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร 3. ข้าวเหนียว 120 กล่อง และข้าวสวย 120 กล่อง 4. เปลี่ยนเป็นกล่องเข้าไมโครเวฟได้
14.	รุ่งนภา อุษชิน	ยำขนมจีนปลาทุ	1. ไม้ใส่หอยเชอร์รี่ 2. เพิ่มหอยแมลงภู่ 10 ชั้น 3. ปลา 5 ชั้น 5. ใส่กรอก 3 ชั้น
15.	อุษา มิเถาว์ลย์	ร้านข้าวห่อใบบัว	ขาดรสชาติเปรี้ยว
16.	วัชรินทร์ เนาวะราช	Chickdance เคบับ ไก่	1. วางทิชชูหน้าร้าน 2. เพิ่มเนื้อไก่
17.	บุญเทียม สุขเสนา	เอิร์น & ออม ไส้กรอกแม่ต่าง	1. ไส้กรอก 4 ลูก 2. ขอเป็นไส้กรอกเปรี้ยว 3. ตัดฝาให้เป็นรูระบายความร้อน 4. ให้อุ่นร้อน ทั้งไส้กรอก ทั้งข้าวเหนียว
18.	สุจิน งามศรี	ไส้กรอกหมูนายโด่ง	วันที่ 11ม.ค.68 ให้มีไส้กรอก 3 ชั้น วันที่ 12ม.ค.68 ให้มีไส้กรอก 4 ชั้น
19.	กฤษณ์ มาลี	ครัวมาลีอาหารเช้า	
20.	อมรรัตน์ พลรักษ์	หมูทอดเสียบ 3 รส	
21.	ชญานี สิงกลางพล	ข้าวหน้าปลาซาบะ	1. ขออุ่นร้อนวันจริง 2. ลดปริมาณข้าวลง
22.	พงษ์วิทย์ รอดรัตน์	โคขุนเนื้อย่าง	1. เนื้อโคขุน 5 ไม้ + ข้าวเหนียว
23.		โคขุนเมืองขอนแก่น	1. เพิ่มสติกเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร 2. กล่องสวยงาม/ชัดเจน 3. เพิ่มแตงกวา 4.ป้ายหน้าร้าน
24.	กิริติ นาวิสิทธิ์	ฟิลลิ่งสลัด	1. สติกเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร 2. เพิ่มน้ำสลัด+เพิ่มผัก 3. เตาอุ่น

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ชื่อร้านค้า	ข้อเสนอแนะจากกรรมการ
			4. ซ้อนส้ม-กระดาษทิชชู-ถุง 5. สวมผ้ากันเปื้อน/ถุงมือ
25.	หนึ่งฤดี แสบงบาน	นัมน์ม(สาขาขอนแก่น)	1. ทำ 3 ใส้ ออกไก่ คิมบับ ปูอัด หมูกิมจิ 100 ชุด ออกไก่+ปูอัด 140 ชุด 2. น้ำจิ้มงา ชิฟดิฟ มายองเนส 3. ถ่ายรูปส่งมาใหม่ 4. น้ำจิ้มปรับบรรจุภัณฑ์ใหม่ 5. ปรับเป็นคลุกซอส 6. โฆษณิตสินค้า (ใส้) หน้าร้าน
26.	พัชรี นัมมงคล	โสแจ้งโภชนา	1. ขอข้าวเหนียวนุ่มขึ้น 2. ห่อครึ่งนึง และห่อโซว์ที่ร้าน 3.ติดป้ายมิชลินไกด์ 4. ติดสติ๊กเกอร์ร้าน 5. ขอZone สถานที่ตั้งเตาถ่าน
27.	ชญานี สิงกลางพล	ข้าวหน้าปลาซาบะ	1. ขออุ่นร้อนวันจริง 2. ลดข้าวลงนิดหน่อย
28.	วัชรินทร์ เนาวะราช	Chickdance เคบับ ไก่	1. ไม่ควรห่อเตรียมไว้นานเกินไป 2. ลดปริมาณซอสลง
29.	พิวัจน์ คงกมนต์ทรัพย์	JJ Cheese Ball	
30.	อมรรัตน์ อ่ำสัตย์	โจ๊กป่าแดง	
31.	อมรรัตน์ อ่ำสัตย์	โจ๊กป่าแดง	
32.	นภาลัย กันน้อย	นภาลัยหมี่ซั่วเจ	1. สติกเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร 2. หมี่เหลือง140 หมี่ขาว(หมี่เดียว)110 3. เพิ่มผักเขียว ลดเส้น 4. ลดความเค็มของเห็ด 5. เต็มเต้าหู้ทอดกรอบ โรยหน้า 6. เพิ่มเต้าหู้ 7. ผัดร้อนโซว์ ทำใหม่ๆ
33.	ยุพา สวัสดิ์ภักดี	หมี่ไก่ฉีกนรก	1. สติกเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร 2. คลุก+ปรุงหน้างาน 3. เพิ่มลูกชิ้น 4. ไข่มะตูม

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ชื่อร้านค้า	ข้อเสนอแนะจากกรรมการ
			5. ใก่นุ่ม 6. เพิ่มความอุ่นร้อน
34.	พรทิพย์ มรกตศรีวรรณ	ไข่ ม้วน ไข่ดาว อะโวคาโด	1. ทำเป็นไข่น้ำแทน ขอเป็นไข่ดาวไข่ 2. เพิ่มผักสลัด เพิ่มผักคอส 3. ควบคุมคุณภาพอะโวคาโด 4. เพิ่มสติ๊กเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร

ประเภทอาหารหวาน
วันที่ 11 มกราคม 2568

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ชื่อร้านค้า	ข้อเสนอแนะจากกรรมการ
1	กรกช วุฒิสิริบุรณ	กินดี & อร่อยดี	
2	ชนันพัทธ์ เมฆขจรพิพัฒน์	กลมกลมขนมเป็อง	
3	บานู ปาทาน	โรตีสปาทาน หลังมอ	ให้เสิร์ฟร้อนๆ
4	จุฑารัตน์ ชินภักดี	อุไรไอศกรีมกะทิสด	
5	คณินิจ หิรัญเขว่า	แม้นิจข้าวต้มผัด	ปรับบรรจุภัณฑ์ เป็นถุงน้ำตาล

ประเภทอาหารหวาน
วันที่ 12 มกราคม 2568

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ชื่อร้านค้า	ข้อเสนอแนะจากกรรมการ
1.	นพคุณ บุตรวงศ์	ครัวศิริ	
2.	จุฑารัตน์ ชินภักดี	อุไรไอศกรีมกะทิสด	
3.	คณิงนิจ หิรัญเขว่า	แม่ নিজข้าวต้มผัด	
4.	นภัสวรรณ มนัสสา	ทุเรียนขอนแก่น กังสดาล	1. ปริมาณ 3ก้อน/ถ้วย 200 ถ้วย 2. โคนใหญ่ 3 ก้อน 200 โคน 3. ลดความเค็ม 4. ตู้แช่เย็น มาในวันจริง 5. โข้วทุเรียนจริงประดับสวยงาม
5.	บุษบา ช่วยแสง	สวนกระแตแคว็บ	
6.	กรกช วุฒิสิริบูรณ์	กินดี & อร่อยดี	
7.	บานู ปาทาน	โรตีสปาทาน หลังมอ	1. เช็ตอุปกรณ์ 2. กล่องกระดาษ 3. สติกเกอร์ขาดเบอร์โทร 4. ใส่ไข่ 200 ชุด ไม่ใส่ไข่ 200 ชุด
8.	ชนันพัทธ์ เมฆขจรพิพัฒน์	กลมกลมขนมเบ้อง	
9.	กิตติศักดิ์ พริกบางเข้ม	ขนมตาลทองฟู	1. สติกเกอร์ขาดเบอร์โทร 2. แบบกระทง 100 ชุด และแบบกล่อง 300 ชุด
10.	กนกวรรณ ตุงคะสิริ	ครัวศิริ	
11.	นภัสวรรณ มนัสสา	ทุเรียนขอนแก่น กังสดาล	
12.	พัฒนชนก จันทรพยา	สุขหัวใจโฮมเมด	
13.	ศุภวรรณ สุจรรยาวงศ์	Besties Bakery House	

ประเภทเครื่องดื่ม
วันที่ 11 มกราคม 2568

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ชื่อร้านค้า	ข้อเสนอแนะจากกรรมการ
1	น้ำค้าง วงศ์พัฒนยะโสธร	น้ำลำไยสด สูตร หวานน้อย	1.ขอแก้ว 16 ออนซ์ 2.สตีกเกอร์ขาดเบอร์โทร
2	นภัสนันท์ ศรีวิไลลักษณ์	สมใจ (SOMJAI)	1.สตีกเกอร์ขาดเบอร์โทร 2.ถุงใส่
3	สุทธิดา วงศ์สุนทรทรัพย์	ไมโลรถโรงเรียน ซาใต้เอนมะ	1.ไมโล ลดหวาน ทั้งแบบร้อน+เย็น 2.สตีกเกอร์ขาดเบอร์โทร 3.โซว์หน้าร้าน
4	กนกฐิณี ไวการพิมพ์	น้องเปิ้ลน้ำเก๊กฮวย	1.สตีกเกอร์ขาดเบอร์โทร 2.ถุงใส่
5	ภัทรภร แข็งสง่า	แสนบุญฟาร์ม	ปรับปรุงขนาดลง
6	รัชนา วงษ์อุ้น	อन्न่าน้ำข้าวโพด	1.ขาดถุงใส่
7	วชิรญาณ โรจนอิสรานนท์	น้ำส้มคั้นสด	1.สตีกเกอร์ขาดเบอร์โทร 2.ถุงใส่
8	สุนทร พันทะพ้อง	น้ำอ้อยคั้นสด	1.ถุงใส่
9	สุวิทย์ นิลยอง	ALL DAY A COCOA	1.ขาดเบอร์โทร 2.เพิ่มหวาน/ไม่หวาน 3.ถุงมือ
10	ณัฐธิดา ตั้งคณิตานนท์	น้ำเต้าหู้ (ณัฐธิดา)	1.สตีกเกอร์ขาดเบอร์โทร 2.ขาดเครื่องน้ำเต้าหู้(ขอเพิ่ม)
11	เสริมมงคล ยืนนาน	Pt Orange Juice	ลดหวาน ฝรั่งไม่ใส่น้ำตาล
12	ชัตติยา จันทรักษา	JUICY BAY - จูซี่เบย์	1.สตีกเกอร์ขาดเบอร์โทร 2.เพิ่มถุง+หลอด
13	วระริศฐา ไชยโสดา	เฟรสเซอร์เดย์	1.เพิ่มรสเปรี้ยวขึ้น 2.มีแบบขวดดื่มได้(ไม่ใส่น้ำแข็ง) เพิ่มความหวาน+เปรี้ยว (เข้มขึ้นขึ้น) 3.แบบใส่แก้วมีน้ำแข็ง 250 เสิร์ฟ 4.เปลี่ยนหลอดสีเขียว+สีเหลือง

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ชื่อร้านค้า	ข้อเสนอแนะจากกรรมการ
14	ชลภัสสรณ์ สุนาโท	น้ำผักผลไม้สกัดเย็น By Yellow Yellow	1.ปรับเรื่องสติ๊กเกอร์ให้ชัดเจน 2.ขอหลอด
15	รัชนา วงษ์อุ้น	อन्न่าน้ำข้าวโพด	1.ขาดถุงใส่
16	สุภาพร พละศักดิ์	จัดสวน อุทยานเกษตร	
17	ภัทรภร แข็งสง่า	แสนบุญฟาร์ม	ปรับปรุงขนาดลง
18	เสริมมงคล	เสริมมงคล	
19	สุทธิดา วงศ์สุนทรทรัพย์	ไมโครลโรงเรียน ซาใต้เอนมะ	1.ไมโล ลดหวาน ทั้งแบบร้อน+เย็น 2.สติ๊กเกอร์ขาดเบอร์โทร 3.โชว์หน้าร้าน
20	ชัตติยา จันทรักษา	JUICY BAY - จูซี่เบย์	1.สติ๊กเกอร์ขาดเบอร์โทร 2.ถุง+หลอด

ประเภทเครื่องดื่ม
วันที่ 12 มกราคม 2568

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ชื่อร้านค้า	ข้อเสนอแนะจากกรรมการ
1	อัจฉราภรณ์ ภักดีวิเศษ	น้ำอ้อยเกษตรอินทรีย์ขอนแก่น	แซ่ในน้ำแข็ง ในวันจริง
2	ประภาพร เจนเป็นพันธ์	Atcharee (Healthie drinks)	ขอเรื่องการเตรียมอาหารให้ทัน
3	ณัฐกานต์ ทองหอม	โคตรเข้มชาไทย	1.แกะเมล็ดแดงโม 2.เอาชิ้นเล็ก ดูดขึ้นได้เลย
4	นลินฉัตร คุณาธิปอภิสิริ	FRESH ME KCU (สมใจปาร์ค)	1.เพิ่มสตีกเกอร์+เบอร์โท 2.เพิ่มความหวานชาเมลอน
5	ณัฐกฤตา เสวตวรานนท์	นาวลาเมล	
6	กิมภุรี ปัทมธรรมกุล	BM Juice Juice	
7	เมษา อัมจักร	บ้านเมษา-น้ำผักสมุนไพรรุ่น	
8	สุภาพร พลศักดิ์	จัดสวน อุทยานเกษตร	
9	ภัทรภร แข็งสง่า	แสนบุญฟาร์ม	ปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ ให้มีขนาด 200 ml
10	สุวิทย์ นิลยอง	ALL DAY A COCOA ร้านนี้ โกโก้ อร่อยมาก	สตีกเกอร์ใส่เบอร์โท
11	ณัฐธิดา ตั้งคณิตานนท์	น้ำเต้าหู้ (ณัฐธิดา)	1.สตีกเกอร์ขาดเบอร์โท 2.ขาดเครื่อง(ขอเพิ่ม)
12	เสริมมงคล ยืนนาน	Pt Orange Juice	ลดการแต่งสีน้ำฝรั่ง
13	ชัตติยา จันทรักษา	JUICY BAY - จูซซี่เบย์ (น้ำ ผลไม้สด)	สตีกเกอร์ใส่ชื่อร้าน+เบอร์โท
14	วาริษฐา ไชยโสตา	เฟรสเซอร์เดย์	1.เพิ่มรสเปรี้ยวขึ้น 2.มีแบบขวดดื่มได้(ไม่ใส่น้ำแข็ง) เพิ่ม ความหวาน+เปรี้ยว (เข้มขึ้นขึ้น) 3.แบบใสแก้วมีน้ำแข็ง 250 เสริฟ 4.หลอดสีเขียว+สีเหลือง

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ชื่อร้านค้า	ข้อเสนอแนะจากกรรมการ
15	ชลภัศรณี สุนาโท	น้ำผักผลไม้สกัดเย็น By Yellow Yellow	1.สูตรที่ผ่านคือ 4-10 2.เพิ่มสูตรบำรุงเลือด แทนสูตรที่ 5 3.เพิ่มความเข้มข้น
16	สุนทร พันทะพ้อง	น้ำอ้อยคั้นสด	1.คั้นอ้อยใหม่(คั้นไซว์) 2.ถึงน้ำแข็งแช่ 3.ระวังเรื่องน้ำอ้อยเสีย+บูด 4.ผ้ากันเปื้อน+หมวก+ถุงมือ 5.พันธุ์ศรีสำโรง 150 ขวด และสุพรรณบุรี 250 ขวด หลอด สีส้ม+ม่วง(ต้องมีพลาสติกห่อหุ้มหลอด)
17	วชิรญาณ โรจนอิศรานนท์	น้ำส้มคั้นสด	1.เพิ่มสต็อกเกอร์+เบอร์โทร 2.ควบคุมอุณหภูมิถังน้ำแข็ง 3.มีหลอดหุ้มพลาสติก 4.ตกแต่งร้านให้สวยงาม
18	รัชนา วงษ์อุ้น	อ้นน่าน้ำข้าวโพด	1.น้ำแข็งอัดกล่องโฟม 2.ตกแต่งหน้าร้าน 3.ลดเกลือ ลดเค็ม
19	ภัทรภร แข็งสง่า	แสนบุญฟาร์ม	ปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ ให้มีขนาด 200 ml
20	ชลภัศรณี สุนาโท	น้ำผักผลไม้สกัดเย็น By Yellow Yellow	1.ปรับเรื่องสต็อกเกอร์ให้ชัดเจน 2.ขอหลอด

ประเภทผลไม้
วันที่ 11 มกราคม 2568

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ชื่อร้านค้า	ข้อเสนอแนะจากกรรมการ
1	สาธิต กระจงนอก	ไร่ขุนหลวง	1.ติดป้ายหน้าร้าน+ระดับ GMP+รูป+โลโก้ 2.แก้วทรงสูง 5 ออนซ์+ฝาปิดเป็นรูป มีไม้เสียบ 3.ให้มีความหลากหลาย แบบหันขึ้นเล็ก/ขึ้นใหญ่ 4.แช่เย็น 5.ชุดผ้ากันเปื้อน+หมวก+ถุงมือ
2	ณิรันุช หวานรอบรู้	หัวมุมคาเฟ่	ตกแต่ง ระดับร้านสร้างสีสัน เพิ่มตู้น้ำแข็ง
3	รัตนา น้อมถาย	ครัวคุณ Toy	
4	วิไลลักษณ์ หงษ์สินี	ครัวน้องเอย	1.สาลี+แอปเปิ้ล (ไม่เอาส้ม)+แคนตาลูป 2.แช่เย็นๆ ไม่ให้ผลไม้เน่าเสีย 3.สวมถุงมือ+หมวก+ผ้ากันเปื้อน

ประเภทผลไม้
วันที่ 12 มกราคม 2568

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ชื่อร้านค้า	ข้อเสนอแนะจากกรรมการ
1	วิไลลักษณ์ หงษ์สินี	ครัวน้องเอย	1.สาลี+แอปเปิ้ล (ไม่เอาส้ม)+แคนตาลูป 2.แช่เย็นๆ ไม่ให้ผลไม้เน่าเสีย 3.สวมถุงมือ+หมวก+ผ้ากันเปื้อน
2	สาธิต กระจงนอก	ไร่ขุนหลวง	1.ติดป้ายหน้าร้าน+ระดับ GMP+รูป+โลโก้ 2.แก้วทรงสูง 5 ออนซ์+ฝาปิดเป็นรูป มีไม้เสียบ 3.ให้มีความหลากหลาย แบบหันขึ้นเล็ก/ขึ้นใหญ่ 4.แช่เย็น
3	ณิรันุช หวานรอบรู้	หัวมุมคาเฟ่	ตกแต่ง ระดับร้านสร้างสีสัน เพิ่มตู้น้ำแข็ง
4	รัตนา น้อมถวาย	ครัวคุณ Toy	

ประเภทอาหารว่าง ให้บริการนักวิ่ง
ในวันที่ 11 มกราคม 2568

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ชื่อร้านค้า	ข้อเสนอแนะจากกรรมการ
1.	วุฒิไกร ยานะปา	PaPa Baked	1. เนื้อขนมให้นุ่ม ไม่ทำค้ำคิน 2. เนื้อเค้กสปีเบเตย 100 ชั้น และเนื้อวานิลลา (ผสมกัน/คละกัน)
2.	อินทิรา ฐ์ปัญญา	คุณหนูข้าวโพดคลุกเนย	ผู้ประกอบการแต่งกายให้ถูกสุขอนามัย เช่น สวมหมวกคลุมผม ให้เรียบร้อย
3.	สุชีรา สมบูรณ์ทรัพย์	ขนมเทียนแก้ว แม่จ้ำรัส	
4.	นฤธร ยอดทรัพย์	My mom wants to make dessert	ควรมีที่ป้องกันฝุ่น เข้าไปที่อาหาร
5.	นพคุณ บุตรวงศ์	ครัวลิริ	1. อุ้มนร้อน 2. มีหลายไส้ 3. เพิ่มจำนวนขนมจิบ เป็น 5 ชั้น
6.	ปลื้มจิตร ฤกษ์สุด	เจ๊ียบ หมูสะเต๊ะ	ในวันจริง มีขนมปังกรอบ(ราดน้ำจิ้ม) ด้วยลดหวานเพิ่มเผ็ด
7.	ศุภร งามศักดิ์	ขนมรังผึ้งโบราณ	1. อุ้มนร้อน 2. ขอไส้เพิ่ม
8.	ชานนท์ ชุมแวงวาปี	อาริกะโตะ By Chef Yong	ใส่กล่องมีฝาปิด และอุ้มนร้อน
9.	ณิชภา มิตรศรี	ไส้กรอกอีสาน	1. เพิ่มสติ๊กเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร 2. อุ้มนร้อน 3. บรรจุภัณฑ์ควรเป็นถ้วยกระดาษ
10.	ณัฐริยา อภินาคพงษ์	Natcha's Sandwich Homemade	1. วางกล่องที่ชบูในวันจริง 2. เปลี่ยนไส้กรอกเป็นแบบธรรมดา
11.	ยลดา สุระมาตย์	ป้านี ปาท่องโก๋	1. น้ำเต้าหู้ลดความหวาน 2. ทำน้ำเต้าหู้แบบ setbox ลดขนาดขวด(200ml)
12.	สุจิตรา จำวัน	ไข่เสียบไม้	1. ใส่แก้วกระดาษ (ขนาด 24 ออนซ์) 2. เพิ่มสติ๊กเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร 3. มีเตาอุ่นทำร้อนๆ 4. ขอหน้าเท่าเดิม
13.	พิวิจน์ คงมนต์ทรัพย์	JJ Cheese Ball	

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ชื่อร้านค้า	ข้อเสนอแนะจากกรรมการ
14.	ธนภัทร เรือนแก้ว	ครัวญี่ปุ่น	1. เพิ่มความนุ่มของข้าว ให้ฉ่ำกว่านี้ 2. ขอซอสเพิ่ม
15.	เฟื่องฟุ้ง ประสาทศิลป์	เบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพเฟื่องฟุ้ง	1.ขนมปังมีความแข็ง (อุ่นก่อนเสิร์ฟ)
16.	ปิยวัฒน์ ช่องสาร	ข้าวจีเงินล้าน	2. เพิ่มข้าวจีเป็น 3 ชั้น

ประเภทอาหารว่าง ให้บริการนักวิ่ง
ในวันที่ 12 มกราคม 2568

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ชื่อร้านค้า	ข้อเสนอแนะจากกรรมการ
1.	วราเมศ มาทรัพย์	เฮียห้องอาหารตามสั่ง	1. ขอขนมจีบ 6 ลูก 2. อุ้มนร้อน
2.	สุชีรา สมบูรณ์ทรัพย์	ขนมเทียนแก้ว แม่จาร์ส	
3.	นพคุณ บุตรวงศ์	ครัวสิริ	ซาลาเปา 1 ลูก+ขนมจีบ 5 ลูก
4.	ปลื้มจิตร ฤกษ์สุด	เจ๊ียบ หมูสะเต๊ะ	ย่างร้อนตอนเสิร์ฟ
5.	บงกช งามศักดิ์	Farrenno ขนมปังนึ่ง สังขยา	1. ขอฝาปิดถ้วยสังขยา(กรณีนักวิ่งเอากลับบ้าน) 2. ขนมปังอุ่นร้อน
6.	ศุภวรรณ สุจรรยาวงศ์	Besties Bakery House	1. เพิ่มน้ำจิ้มสีดำ
7.	ณิชากา มิตรศรี	ไส้กรอกอีสาน	1. เพิ่มผักกาด 2. เพิ่มสติ๊กเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร
8.	พรนิชา เกียรติกนกกร	จันท์แซ่บ	1. ขอเป็นกล่องกระดาษ 2. โห้ของจริงในวันงาน
9.	ณัฐธรียา อภินาคพงษ์	Natcha's Sandwich Homemade	1. เพิ่มไส้ทูน่า 2. ไส้หมวก+ถุงมือ+ผ้ากันเปื้อน
10.	ยลดา สุวะมาตย์	ป้านิ ปาท่องโก๋	1. โห้หน้าร้าน 2. ถุงมือ หมวก ผ้ากันเปื้อน 3. ถุงใส่อาหาร
11.	สุจิตรา จำวัน	ไข่เสียบไม้	1. โห้หน้าร้านทำร้อน 2. ไส้แก้วกระดาษ 3. เพิ่มสติ๊กเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร
12.	ธนภัทร เรือนแก้ว	ครัวญี่ปุ่น	1. ให้ระบุใส่+ป้ายบอก 2. เพิ่มสติ๊กเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร 3. ผ้ากันเปื้อน หมวกถุงมือ
13.	เกศรินทร์ ครองสม	P ขนมโตเกียว	1. โห้หน้าร้าน มีรถพ่วง 2. กล่องกระดาษ 3. ถุงมือ หมวก 4. สามารถเลือกใส่ได้
14.	เฟื่องฟุ้ง ประสาทศิลป์	เบเกอรี่เพื่อสุขภาพเฟื่องฟุ้ง	1. เพิ่มสติ๊กเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ชื่อร้านค้า	ข้อเสนอแนะจากกรรมการ
			2. อุ้มนร้อน 3. ผ่ากันเปื้อน ถุงมือ หมวก
15.	อนุสร อุบชัย	กุ่มช่ายทอดคุณเหมียว	1. ถุงใส่อาหาร 2. ถุงมือผ่ากันเปื้อน หมวก
16.	ปิยวัฒน์ ช่องสาร	ข้าวจีเงินล้าน	
17.	กัณสิทธิ์ อุเทศพรรัตนกุล	ซูชิหน้าล้าน สาขาตลาด 62 บล๊อค	1. ผ่ากันเปื้อน ถุงมือ และหมวก 2. ใส่ฝาปิดภาชนะ 3. ทำป้ายแขวนหน้าร้าน 4. เครื่องแต่งกายให้ถูกสุขอนามัย
18.	พรนิชา เกียรติกนกกร	จันทร์แซบ	
19.	ศุภวรรณ สุจรรยาวงศ์	Besties Bakery House	1. เพิ่มน้ำจิ้มสีดำ
20.	ธนภัทร เรือนแก้ว	ครัวญี่ปุ่น	1. เพิ่มความนิ่มของข้าว ให้ฉ่ำกว่านี้ 2. ขอซอสเพิ่ม
21.	ธนภัทร เรือนแก้ว	ครัวญี่ปุ่น	1. เพิ่มความนิ่มของข้าว ให้ฉ่ำกว่านี้ 2. ขอซอสเพิ่ม
22.	ปิยวัฒน์ ช่องสาร	ข้าวจีเงินล้าน	ข้าวจี
23.	ปิยวัฒน์ ช่องสาร	ข้าวจีเงินล้าน	ไข่ปิ้ง
24.	ฐิตานันท์ เลี้ยงสุขสถาพร	สปาเก็ตตี้โฮมเมด	1. ทำ 4 เมนู 60/เมนู (ซอสครีมไข่มุก, เบคอน พริกแห้ง, ผัดซีเมาทะเล, มะกะโรนีกุ้ง) 2. เพิ่มสติ๊กเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร 3. ภาชนะเปลี่ยนเป็นแบบญี่ปุ่น 4. เสิร์ฟร้อนๆ 5. กุ้ง 3 ตัว เบคอน 3 ชิ้น
25.	ฐิตานันท์ เลี้ยงสุขสถาพร	สปาเก็ตตี้โฮมเมด	1. ทำ 4 เมนู 60/เมนู (ซอสครีมไข่มุก, เบคอน พริกแห้ง, ผัดซีเมาทะเล, มะกะโรนีกุ้ง) 2. เพิ่มสติ๊กเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร 3. ภาชนะเปลี่ยนเป็นแบบญี่ปุ่น 4. เสิร์ฟร้อนๆ 5. กุ้ง 3 ตัว เบคอน 3 ชิ้น
26.	นายสไต ชาวพ่อค้า	ร้านกาแฟคุณหวิน	กาแฟ+ไข่มุก
27.	ธัญญลักษณ์ ใจสุข	ร้านแก่นขนุน	แซนด์วิช

ประเภทอาหารพิเศษ ให้บริการนักวิ่ง
ในวันที่ 12 มกราคม 2568

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ชื่อร้านค้า	ข้อเสนอแนะจากกรรมการ
1.	ราแมงคุณอัน	ราแมงคุณอัน	
2.	พัชรี นิยมมงคล	โสแจ้งโภชนา	<ol style="list-style-type: none"> 1. ปรับบรรจุภัณฑ์เป็นแบบวันแรก (มีเชือกหิ้ว) 2. เพิ่มปริมาณจากวันแรก (เสีร้อ่งไห้, หม่าหมู, หมูทอด) 3. เสริฟร้อนๆ และเพิ่มเตาย่าง
3.	สุเมธ ดอนเส	Blue Jays Burger	
4.	พงษ์วิทย์ รอดรัตน์	โคขุนเนื้อย่าง	1. เนื้อโคขุน 5 ไม้ + ข้าวเหนียว
5.	ชนพงษ์ แส่นประสิทธิ์	โคขุนกั๋งสตาล By เฮียตุ๋	<ol style="list-style-type: none"> 1. หมู 4 ไม้ เนื้อ 4 ไม้/เสริฟ 2. หมูให้ลคมัน 3. เพิ่มน้ำจิ้มแจ่ว 4. เพิ่มสติ๊กเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร 5. หมู 100/เสริฟ เนื้อ 100 เสริฟ หมูมัน น้อย 40 เสริฟ
6.	ฐิตานันท์ เลียงสุขสถาพร	สปาเก็ตตี้โฮมเมด	<ol style="list-style-type: none"> 1. ทำ 4 เมนู 60/เมนู (ขอสครีมไข่กั๋ง, เบคอนพริกแห้ง, ผัดซี่เมาทะเล, มะกะโรนีกั๋ง) 2. เพิ่มสติ๊กเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร 3. ภาชนะเปลี่ยนเป็นแบบญี่ปุ่น 4. เสริฟร้อนๆ 5. กั๋ง 3 ตัว เบคอน 3 ชิ้น
7.	พัฒนชนก จันทรพยา	สุขหัวใจโฮมเมด	<ol style="list-style-type: none"> 1. ทาร์ตชีส มะพร้าว ไข่ ซ็อค อย่างละ 60 ชิ้น 2. เสริฟในบรรจุภัณฑ์ แบบถุงกระดาษ 3. แสมเอาทั้ง 4 แบบ 4. น้ำส้มแช่เย็น

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ชื่อร้านค้า	ข้อเสนอแนะจากกรรมการ
8.	พรทิพย์ มรกตศรีวรรณ	ไข่ ม้วน ขี้ ดาว อะโวคาโด	
9.	กิริติ นาวิสิทธิ์	ฟิลิ่งสลัด	1. เพิ่มขนาดถ้วย (สีขาว) 2. ถ่ายรูปส่งใหม่
10.	ยุพา สวัสดิ์ภักดี	หมี่ไก่ฉีกนรก	
11.	ลนิตา บุญทรงกิตติ	หอยทอดโพธาราม	1. ขอเตากระทะ 2. เพิ่มหอยทอดตัวใหญ่ 3. เพิ่มสติ๊กเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร
12.	ลนิตา บุญทรงกิตติ	หอยทอดโพธาราม	1. ขอเตากระทะ 2. เพิ่มหอยทอดตัวใหญ่ 3. เพิ่มสติ๊กเกอร์ชื่อร้าน+เบอร์โทร
13.	ราเมงคุณอัน	ราเมงคุณอัน	
14.	สุเมธ ดอนเส	Blue Jays Burger	
15.	ธีรภัชพัชชา จตุพรศรีสุข	Pasto Moment	1. นำรถเตรียมเข้ามาได้ 2. หมู+ชีส 100 ชั่น/ไก่+ชีส 140 ชั่น 3. หมู 100/ไก่ 150