

ชื่อ.....สกุล.....เลขที่.....

จวเรียงลำดับเหตุการณ์การจัดการ โลจิสติกส์ของการเปิดร้านชาอาหาร

วางแผนค่าใช้จ่ายเมื่อลูกค้าได้รับ
สินค้าไม่ตรงกับความต้องการ

จะไปซื้อวัตถุดิบที่ไหนดี

วางแผนจัดซื้อวัตถุดิบและอุปกรณ์

สำรวจความต้องการของลูกค้าหน้าร้าน
จากประสบการณ์จากครั้งก่อน

ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สร้างสรรค์
และเป็นเอกลักษณ์ของร้าน

วิธีจัดเก็บวัตถุดิบ

วางแผนการใช้ทุนเมื่อได้กำไร
สำหรับทุนร้านหรือฝากออม
และทยอยถอน

ออกแบบห้องครัวและพื้นที่ภายใน
ร้านให้มีความเหมาะสมต่อการใช้งาน

วางแผนการขนส่งสินค้าในกรณี
ลูกค้าสั่งออนไลน์

เลือกทำเลที่ตั้งของร้าน

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10