

มอบหมายงานวันที่ 22 พ.ย. 64

ชื่อ..... ชั้น.....เลขที่.....

กิจกรรมที่ 3 ให้นักเรียนเรียงลำดับเหตุการณ์การจัดการโลจิสติกส์ของการเปิดร้านขายอาหาร
โดยนำหมายเลข 1-10 มาใส่ด้านหน้าข้อความ

.....1. วางแผนแก้ไขปัญหาเมื่อลูกค้าได้สินค้าไม่ตรงกับความต้องการ

.....2. จะไปซื้อวัตถุดิบที่ไหนดี

.....3. วางแผนจัดซื้อวัตถุดิบและอุปกรณ์

.....4. สำรวจความต้องการของลูกค้า ว่า ชอบอาหารประเภทใด อาหารชนิดใดขายดี

.....5. ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สร้างสรรค์และเป็นเอกลักษณ์

.....6. วิธีจัดเก็บวัตถุดิบ

.....7. วางแผนการใช้ภาชนะที่ใส่อาหาร สำหรับทานที่ร้านหรือซื้อกลับบ้าน และขายออนไลน์

.....8. ออกแบบห้องครัวและพื้นที่ในร้านให้มีความเหมาะสมต่อการใช้งานและขายของ

.....9. วางแผนการขนส่งสินค้าในกรณีลูกค้าสั่งออนไลน์

.....10. เลือกทำเลที่ตั้งของร้าน