

# กิจกรรม

จงเรียงลำดับเหตุการณ์การจัดการโลจิสติกส์ของการเปิดร้านขายอาหาร

- ..... 1. วางแผนแก้ไขปัญหาเมื่อลูกค้าได้รับสินค้าไม่ตรงกับความต้องการ
- ..... 2. จะไปซื้อวัตถุดิบที่ไหนดี
- ..... 3. วางแผนจัดซื้อวัตถุดิบและอุปกรณ์
- ..... 4. สัมรวจความต้องการของลูกค้าว่า ชอบอาหารประเภทใด อาหารชนิดใด  
ขายดี
- ..... 5. ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สร้างสรรค์และเป็นเอกลักษณ์ของร้าน
- ..... 6. วิธีจัดเก็บวัตถุดิบ
- ..... 7. วางแผนการใช้ภาชนะที่ใส่อาหาร สำหรับทานที่ร้านหรือซื้อกลับบ้านและขาย  
ออนไลน์
- ..... 8. ออกแบบห้องครัวและพื้นที่ภายในร้านให้มีความเหมาะสมต่อการใช้งาน
- ..... 9. วางแผนการขนส่งสินค้าในกรณีลูกค้าสั่งออนไลน์
- ..... 10. เลือกทำเลที่ตั้งของร้าน

ชื่อ.....สกุล.....เลขที่.....

