กิจกรรม

จงเรียงลำดับเหตุการณ์การจัดการโลจิสติกส์ของการเปิดร้านขายอาหาร

..... 1. วางแผนแก้ไขปัญหาเมื่อลูกค้าได้รับสินค้าไม่ตรงกับความต้องการ

..... 2. จะไปซื้อวัตถุดิบที่ไหนดี

..... 3. วางแผนจัดซื้อวัตถุดิบและอุปกรณ์

..... 4. สำรวจความต้องการของลูกค้าว่า ชอบอาหารประเภทใด อาหารชนิดใด ขายดี

..... 5. ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สร้างสรรค์และเป็นเอกลักษณ์ของร้าน

..... 6. วิธีจัดเก็บวัตถุดิบ

..... 7. วางแผนการใช้ภาชนะที่ใส่อาหาร สำหรับทานที่ร้านหรือซื้อกลับบ้านและขายออนไลน์

..... 8. ออกแบบห้องครัวและพื้นที่ภายในร้านให้มีความเหมาะสมต่อการใช้งาน

..... 9. วางแผนการขนส่งสินค้าในกรณีลูกค้าสั่งออนไลน์

..... 10. เลือกทำเลที่ตั้งของร้าน

ชื่อ.....สกุล.....เลขที่.....



LIVEWORKSHEETS