

กิจกรรม

จงเรียงลำดับเหตุการณ์การจัดการโลจิสติกส์ของการเปิดร้านขายอาหาร

1. วางแผนแก้ไขปัญหาเมื่อลูกค้าได้รับสินค้าไม่ตรงกับความต้องการ
2. จะไปซื้อวัตถุดิบที่ไหนดี
3. วางแผนจัดซื้อวัตถุดิบและอุปกรณ์
4. สำรวจความต้องการของลูกค้าว่า ชอบอาหารประเภทใด อาหารชนิดใดขายดี
5. ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สร้างสรรค์และเป็นเอกลักษณ์ของร้าน
6. วิธีจัดเก็บวัตถุดิบ
7. วางแผนการใช้ภาชนะที่ใส่อาหาร สำหรับทานที่ร้านหรือซื้อกลับบ้านและขายออนไลน์
8. ออกแบบห้องครัวและพื้นที่ภายในร้านให้มีความเหมาะสมต่อการใช้งาน
9. วางแผนการขนส่งสินค้าในกรณีลูกค้าสั่งออนไลน์
10. เลือกทำเลที่ตั้งของร้าน