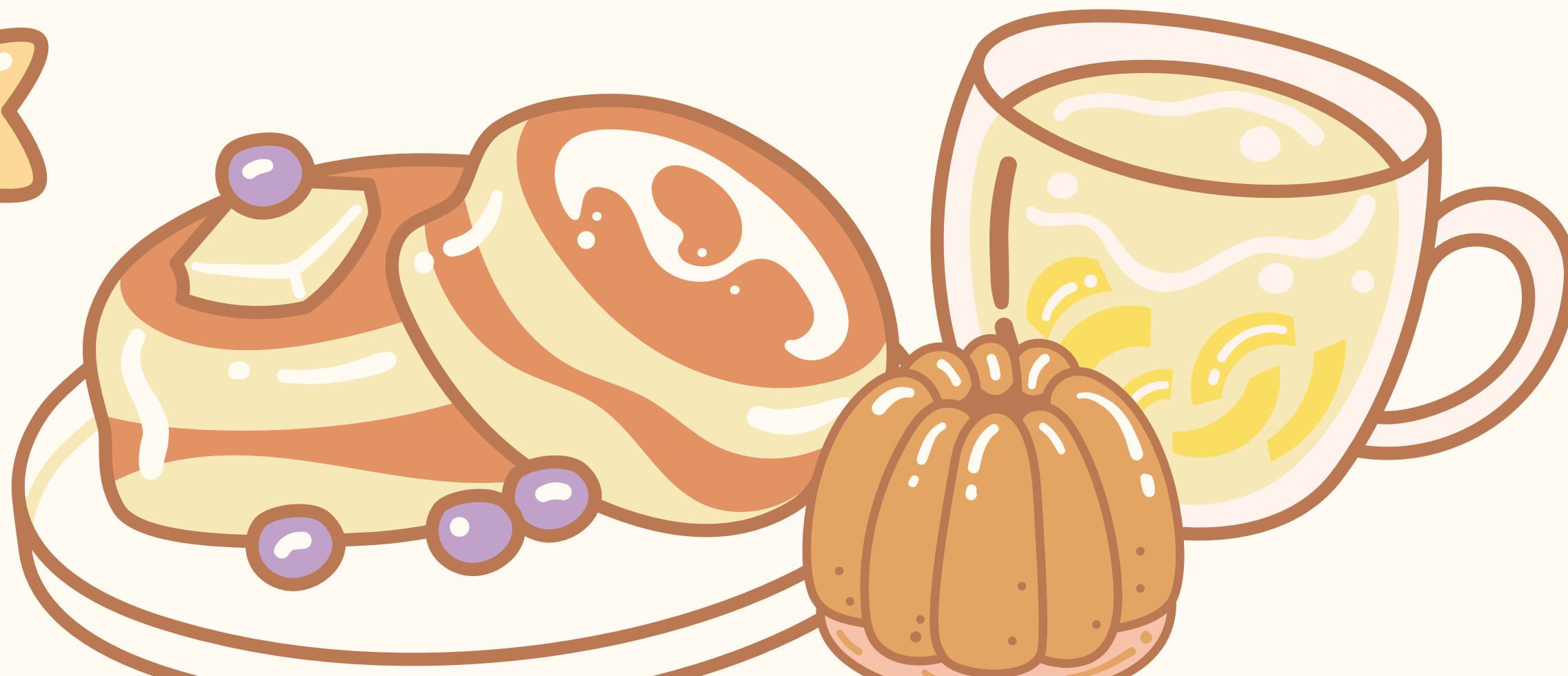


อาหารและเครื่องดื่ม

ในธุรกิจบริการ

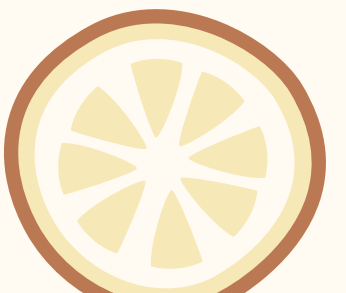
(Food and Beverage of Service Business)



គ្រូបង្គោល



នាយកប្រចាំសាលា សីអេស៊ីស៊ី



โครงการจัดการเรียนรู้อ

วิชา อาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ

รหัสวิชา 20700-1007 (1-2-2)

สัปดาห์ที่	บทเรียนที่	บทเรียน	จำนวนชั่วโมง
1-2	1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ	6
3-4	2	หลักโภชนาการสำหรับอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ	6
5-6	3	รูปแบบการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ	6
7-9	4	อุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	9
10-12	5	งานจัดทำรายการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อให้บริการในรูปแบบต่าง ๆ	9
13-15	6	การบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ	9
16-17	7	งานสุขอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงานอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ	6
18		ประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา	3
รวม			54

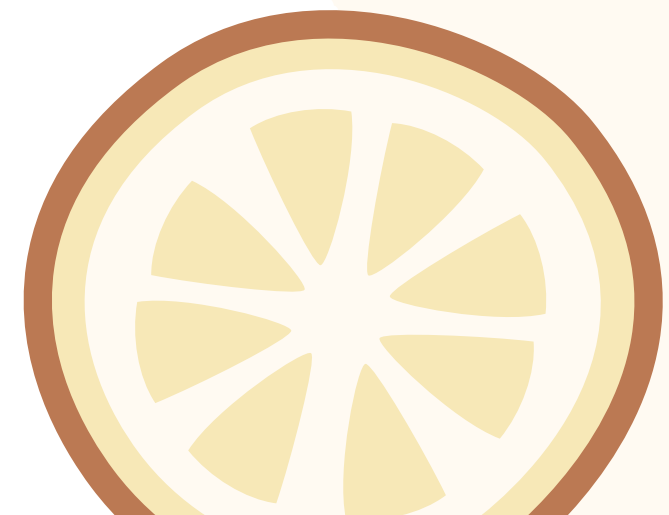


บทเรียนที่ 1

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ

อาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ

รหัสวิชา 20700-1007 (1-2-2)



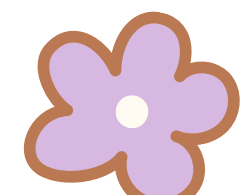
บทเรียนที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหาร และเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ

เนื้อหาสาระ (Content)

1.1 ความหมายของธุรกิจบริการ

ธุรกิจบริการ (Service Business) หมายถึง ธุรกิจที่ให้บริการแก่ลูกค้าโดยตรง โดยไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้าหรือจัดจำหน่ายสินค้า ธุรกิจประเภทนี้เน้นการให้บริการที่มีคุณภาพตามความต้องการของลูกค้าและสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามสถานการณ์และความต้องการที่เปลี่ยนแปลงไป

สำหรับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ธุรกิจบริการ หมายถึง การให้บริการต่างๆ ที่อำนวยความสะดวก สะดวกแก่การเดินทางและการท่องเที่ยวของลูกค้าการบริการเหล่านี้ให้บริการตั้งแต่การวางแผนการเดินทางไปจนถึงการให้บริการในระหว่างเดินทางและที่จุดจำหน่ายปลายทางได้แก่ บริการการเดินทาง บริการที่พัก บริการอาหารและเครื่องดื่ม การนำเที่ยว บริการขนส่ง เป็นต้น



1. 2 องค์ประกอบของธุรกิจบริการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว



การบริการการเดินทาง

การบริการด้านความ
บันเทิงและพักผ่อน
หย่อนใจ

การบริการที่พัก

องค์ประกอบของธุรกิจบริการใน
อุตสาหกรรมท่องเที่ยว

การบริการอาหาร
และเครื่องดื่ม

การบริการข้อมูลและ
สนับสนุน

การบริการน้ำดื่มและ
กิจกรรมท่องเที่ยว

การบริการขนส่ง





1.2.1 การบริการการเดินทาง (Travel Services)

การบริการการเดินทาง หมายถึง การบริการที่เกี่ยวข้องกับการวางแผน การจัดการ และการสนับสนุนการเดินทางของนักท่องเที่ยวหรือผู้เดินทาง ธุรกิจที่ให้บริการเดินทาง มีหน้าที่ช่วยเหลือในการจัดการเรื่องต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเดินทางเพื่อให้ผู้บริการสามารถเดินทางได้อย่างสะดวกสบายและปลอดภัย เช่น

- 1. บริษัททัวร์ จัดโปรแกรมทัวร์ทั้งในและต่างประเทศ รวมถึงบริการไกด์นำเที่ยว
- 2. เอเจนซีการท่องเที่ยว วางแผนการเดินทาง จัดหาที่พักและการเดินทาง
- 3. บริการจองตั๋ว ตั๋วเครื่องบิน รถไฟ รถบัส และเรือ



1.2.2 การบริการที่พัก (Accommodation Services)

การบริการที่พัก หมายถึง บริการที่จัดหาและจัดการที่พักให้กับนักท่องเที่ยวหรือผู้เดินทางในสถานที่ต่าง ๆ เพื่อให้มีที่พักที่สะดวกสบาย ปลอดภัย และเหมาะสมกับความ ต้องการในระหว่างการเดินทางหรือการท่องเที่ยว ที่พักมีหลายรูปแบบตามระดับความ สะดวกสบายและงบประมาณของผู้เข้าพัก ประกอบด้วย

1. โรงแรมและรีสอร์ท ที่พักในรูปแบบต่างๆ ที่มีบริการเสริม เช่น ร้านอาหาร ฟิตเนส และสปา
2. เกสต์เฮาส์และบีแอนด์บี (Bed & Breakfast) ที่พักขนาดเล็กที่มีบริการอาหารเช้า
3. บ้านพักตากอากาศและโฮมสเตย์ ที่พักชั่วคราวในรูปแบบบ้านหรืออพาร์ทเมนท์



1.2.3 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Services) ✨

การบริการอาหารและเครื่องดื่ม หมายถึง บริการที่เกี่ยวข้องกับการจัดอาหารและจัดเตรียมอาหาร เครื่องดื่มให้กับลูกค้าในสถานที่ต่าง ๆ เช่น ร้านอาหาร โรงแรม คาเฟ่ บาร์ รวมไปถึงสถานที่จัดงานต่าง ๆ และยังรวมถึงไปถึงครอบคลุมถึงการปรุงอาหาร การเสิร์ฟ การจัดการ และการให้บริการแก่ลูกค้าได้รับประสบการณ์ที่ดีมีความพึงพอใจ เช่น

- 1. ร้านอาหาร บริการอาหารทั้งห้องถิ่นและนานาชาติ
- 2. คาเฟ่และบาร์ บริการเครื่องดื่มและของว่าง
- 3. บริการจัดเลี้ยง จัดอาหารสำหรับงานอีเวนต์ต่าง ๆ





1.2.4 การบริการนักท่องเที่ยวและกิจกรรมท่องเที่ยว (Tour and Activity Services)



การบริการนักท่องเที่ยวและกิจกรรมท่องเที่ยว หมายถึง บริการที่เกี่ยวข้องกับการจัดการ และจัดนักท่องเที่ยวรวมถึงกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อสร้างประสบการณ์ที่น่าประทับใจและตอบสนอง ความต้องการของนักท่องเที่ยว มีบริการที่หลากหลาย ตั้งแต่การนำชมสถานที่สำคัญ กิจกรรม ปลายทาง ไปจนถึงกิจกรรมทางวัฒนธรรมและการเรียนรู้ เช่น

- 1. ไกด์นำเที่ยว บริการไกด์ที่มีความรู้และประสบการณ์ในการนำเที่ยว
- 2. การจัดกิจกรรมท่องเที่ยว เช่น ทัวร์เดินชมเมือง กิจกรรมพลาญภัย ดำน้ำ ล่องเรือ และปีนเขา



1.2.5. การบริการขนส่ง (Transportation Services)



การบริการขนส่ง หมายถึง การบริการที่เกี่ยวข้องกับการเคลื่อนย้ายบุคคล สินค้า หรือสิ่งของจากสถานที่หนึ่งไปยังอีกสถานที่หนึ่ง เพื่อสนับสนุนการเดินทางและการขนส่งในทิศทางต่าง ๆ บริการขนส่งเป็นองค์ประกอบสำคัญ ในระบบโลจิสติกส์และการท่องเที่ยว เนื่องจากช่วยให้การเดินทางเป็นไปได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ เช่น



- 1. บริการเช่ารถ รถยนต์ มอเตอร์ไซด์ และจักรยาน
- 2. การขนส่งสาธารณะ รถบัส รถไฟ แท็กซี่ และรถรับส่งสนามบิน
- 3. บริการขนส่งทางน้ำ เรือเฟอร์รี่และเรือสำราญ



1.2.6 บริการข้อมูลและสนับสนุน (Information and Support Services)

การบริการขนส่ง อำนวยถึง การบริการที่เกี่ยวข้องกับการเคลื่อนย้ายบุคคล สินค้า หรือสิ่งของจากสถานที่หนึ่งไปยังอีกสถานที่หนึ่ง เมื่อสนับสนุนการเดินทางและการขนส่งในต่างต่าง ๆ บริการขนส่งเป็นองค์ประกอบสำคัญ ในระดมโลจิสติกส์และการท่องเที่ยว เนื่องจากช่วยให้การเดินทางเป็นไปได้ง่ายและมีประสิทธิภาพ เช่น



1. บริการเช่ารถ รถยนต์ มอเตอร์ไซด์ และจักรยาน
2. การขนส่งสาธารณะ รถบัส รถไฟ แท็กซี่ และรถรับส่งสนามบิน
3. บริการขนส่งทางน้ำ เรือเฟอร์รี่และเรือสำราญ



1.2.6 การบริการด้านความบันเทิงและพักผ่อนหย่อนใจ (Entertainment and Recreation Services)

การบริการด้านความบันเทิงและพักผ่อนหย่อนใจ หมายถึง บริการที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมที่ทำให้
นักท่องเที่ยวรู้สึกสนุกสนานและผ่อนคลาย โดยทั่วไปจะเกิดขึ้นในช่วง เวลาการว่างวันหยุดหรือเวลาพักผ่อน
เป็นส่วนสำคัญของอุตสาหกรรมบันเทิงและการท่องเที่ยวที่มีอิทธิพล ต่อคุณภาพชีวิตของบุคคลและ
ชุมชน เช่น

- 1. สถานที่ท่องเที่ยว พิพิธภัณฑ์ สวนสนุก อุทยานแห่งชาติ และแหล่งท่องเที่ยวทาง ประวัติศาสตร์
- 2. กิจกรรมพิเศษ การแสดงศิลปวัฒนธรรม คอนเสิร์ต และเทศกาลต่าง ๆ
- 3. สปาและสุขภาพ บริการหวด สปา โยคะ และฟิตเนส



1.3 ประเภทของธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ



ธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการแบ่งออกเป็นหลายประเภทตามลักษณะและลักษณะ ของธุรกิจ นอกจากนั้นยังมีการผสมผสานและสร้างสรรค์เมนูใหม่ ๆ ตามความต้องการและแนวโน้มในการบริโภคของลูกค้า ด้วย ประเภทของธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ มีดังนี้



1. ร้านอาหารแบบนั่งรับประทาน (Sit-Down Restaurant)



ร้านอาหารแบบนั่งรับประทานเป็นร้านอาหารที่ลูกค้าสามารถนั่งรับประทานอาหารที่ร้านได้ โดยมีพนักงานคอยบริการ



2. ร้านอาหารแบบบริการตนเอง (Self-Service Restaurant)



ร้านอาหารแบบบริการตนเองเป็นร้านอาหารที่ลูกค้าต้องบริการตนเอง โดยการเลือกอาหารและเครื่องดื่มที่ต้องการจากเคาน์เตอร์และนำไปรับ ประทานที่โต๊ะ





3. ร้านอาหารแบบสั่งกลับบ้าน (Take-Out Restaurant)

ร้านอาหารแบบสั่งกลับบ้านเป็นร้านอาหารที่ลูกค้าสามารถสั่งอาหารและเครื่องดื่มกลับบ้านไปรับประทานที่บ้านหรือที่อื่นได้





4. ร้านอาหารแบบจัดส่งถึงบ้าน (Delivery Restaurant)

ร้านอาหารแบบจัดส่งถึงบ้านเป็นร้านอาหารที่ลูกค้าสามารถสั่งซื้ออาหารและเครื่องดื่มผ่านทางโทรศัพท์มือถือออนไลน์และให้ร้านอาหารจัดส่งถึงบ้าน หรือที่อื่นได้





5. ร้านกาแฟ (Coffee Shop)

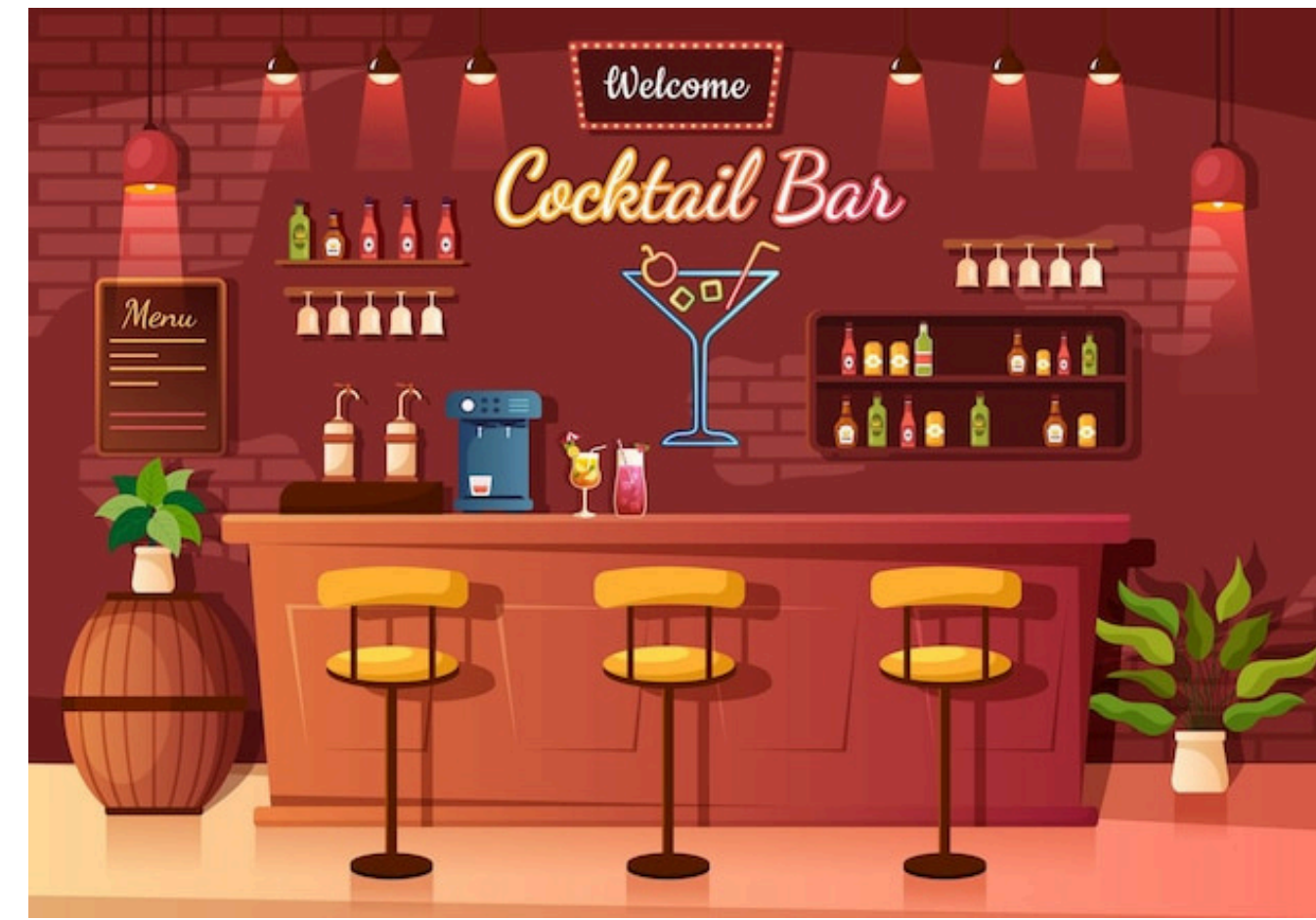
ร้านกาแฟเป็นร้านอาหารที่ให้บริการกาแฟ ชา และเครื่องดื่มอื่น ๆ รวมถึงอาหารว่างและขนมหวาน





6. บาร์ (Bar)

บาร์เป็นร้านอาหารที่ให้บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และเครื่องดื่มอื่น ๆ รวมถึงอาหารว่างและของทานเล่น





7. ไนท์คลับ (Nightclub)

ไนท์คลับเป็นร้านอาหารที่ให้บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และเครื่องดื่ม อื่นๆ รวมถึงดนตรีสดและการแสดงสด





1.4 ตำแหน่งและหน้าที่สำคัญงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม



งานบริการอาหารและเครื่องดื่มมีหลายตำแหน่งและหน้าที่สำคัญที่ต้องรับผิดชอบ เพื่อให้การบริการ เป็นไปได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีคุณภาพ ตำแหน่งและหน้าที่สำคัญเหล่านี้สามารถแบ่งออกได้ดังนี้

1. ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม เป็นบทบาทหน้าที่ตำแหน่งทางบริการที่รับผิดชอบในการ จัดการและควบคุมด้านอาหารและเครื่องดื่มของธุรกิจ ซึ่งส่วนใหญ่มักจะอยู่ในธุรกิจร้านอาหารหรือโรงแรม หน้าที่มีดังนี้

- วางแผนและกำกับดูแลการดำเนินงานด้านอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมดขององค์กร
- จัดทำงบประมาณและควบคุมค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่ม
- ฝึกอบรมและดำเนินการกลยุทธทางการตลาดเพื่อโปรโมทบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- จัดการทีมงานด้านอาหารและเครื่องดื่มและให้การฝึกอบรม
- รักษาความสัมพันธ์กับซัพพลายเออร์และผู้ขาย

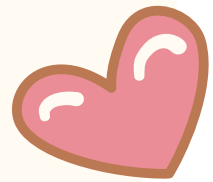




2.เชฟ (Chef)

เชฟ คือผู้บริหารครัว ซึ่งเป็นบุคคลที่มีความเชี่ยวชาญในการปรุงอาหาร มีความรู้และทักษะ ในการผสมวัตถุดิบ การใช้เครื่องมือครัว และกระบวนการทำอาหาร ต่าง ๆ อาจมีหลายระดับตำแหน่ง เช่น เชฟเอ็กซีคิวทีฟ (Executive Chef) ซึ่งเป็นผู้ บริหารครัวที่สูงสุดในร้านอาหารหรือโรงแรม มีความรับผิดชอบ ในการวางแผนเมนู การควบคุมการผลิตอาหาร และการฝึกอบรมพนักงานครัว เชฟอาจมีหน้าที่ในการ ควบคุม อนุมัติงบประมาณให้กับบุคคลในทีมครัว นอกจากนี้ เชฟยังมีหน้าที่ในการ สร้างสรรค์เมนูใหม่ การปรับปรุง เมนูเดิม และการควบคุมคุณภาพของอาหารที่ออกมา ให้มีมาตรฐานสูง มีหน้าที่ดังนี้

- วางแผนและเตรียมเมนูอาหาร
- สั่งซื้อและจัดการวัตถุดิบ
- ปรุงและจัดเตรียมอาหารตามมาตรฐานที่กำหนด
- ดูแลความสะอาดและสุขอนามัยของห้องครัว
- ฝึกอบรมและดูแลทีมงานในครัว

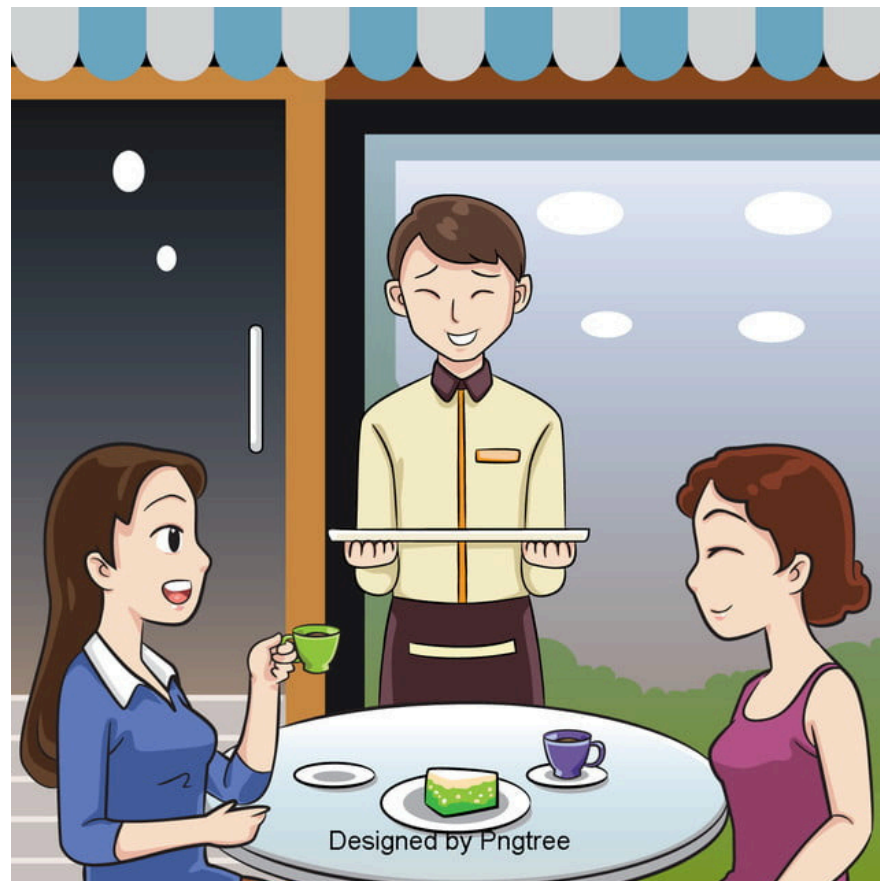




3. พนักงานเสิร์ฟ (Waiter/Waitress)

พนักงานเสิร์ฟ คือ บุคคลที่ทำงานในธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม เป็นตัวแทนของธุรกิจ ที่ติดต่อกับลูกค้าโดยตรงหน้าที่หลักของพนักงานเสิร์ฟ

- ต้อนรับและให้บริการลูกค้า
- รับออเดอร์และเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม
- ตรวจสอบความพึงพอใจของลูกค้าและแก้ปัญหา
- รักษาความสะอาดและเป็นระเบียบของพื้นที่รับประทานอาหาร



Designed by Pngtree





4. บาร์เทนเดอร์ (Bartender)

หน้าที่หลักมีดังนี้ บาร์เทนเดอร์ เป็นบุคคลที่ทำงานใน
บาร์หรือห้องดื่มในธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม

- บผสมและเสิร์ฟเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และเครื่องดื่มอื่น ๆ
- ตรวจสอบอายุและความมีเม้าของลูกค้า
- รักษาความสะอาดและเป็้ระเบียบของบาร์
- ฝึกอบรมและดูแลที่มงานที่บาร์





5. พ_helpersล้างจาน (Dishwasher)

พ_helpersล้างจาน เป็นบุคคลที่มีหน้าที่ในการล้างจานและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหาร หน้าที่หลักของพ_helpersล้างจานประกอบด้วย

- ล้างและทำความสะอาดจาน ชาม แก้ว และเครื่องใช้ในห้องครัวอื่น ๆ
- รักษาความสะอาดและสุขอนามัยของพื้นที่ล้างจาน
- ช่วยเหลือนพ_helpersอื่น ๆ ในแผนกอาหารและเครื่องดื่มเมื่อจำเป็น





6. ຜູ້ຈັດການຝ່າຍຈັດເລີຍ (Banquet Manager)



ຜູ້ຈັດການຝ່າຍຈັດເລີຍ ເປັນບຸກຄົນທີ່ຮັບຜິດຮອບໃນການຈັດການແລະຄວບຄຸມ ກິດຈະກຳເລີຍອື່ອາໄສ ສັມມາທາຍໃນສະຖານປະກອບການ ເຊັ່ນ ໂຮງແຮມ ຈ້ອງ ຈັດເລີຍ ຫຼື ສະຖານທີ່ຈັດອາໄສພື້ນທີ່ອື່ອາໄສ ທີ່ສຳຄັນຂອງ ຜູ້ຈັດການຝ່າຍຈັດ ເລີຍປະກອບດ້ວຍ



- ວາງແຜນແລະຈັດອາໄສເລີຍອື່ອາໄສ ທີ່ ເຊັ່ນ ອາໄສອື່ອາໄສ ອາໄສປະຊຸມ ແລະອາໄສສັງຄົມ
- ປະສານງານກັບລູກຄ້າເພື່ອກຳນົດເມນູອາຫານແລະເຄື່ອງດື່ມ
- ຈັດການກິດຈະກຳເລີຍແລະໃຫ້ການປິ່ງປົກປ້ອງ
- ທຽບສອບຄວາມພໍໃຈຂອງລູກຄ້າແລະແກ້ໄຂບັນຫາ

TEAM





1.5 คุณสมบัตินองพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ

พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการควรมีคุณสมบัตินองต่อไปนี้

1. มีใจรักงานบริการและมีความกระตือรือร้นที่จะให้บริการลูกค้า
2. มีบุคลิกภาพที่ดี ยิ้มแย้มแจ่มใส และเปี่ยมมิตร
3. มีทักษะการสื่อสารที่ดีทั้งการพูดและการเขียน
4. มีความรู้และความเข้าใจในด้านอาหารและเครื่องดื่ม
5. มีความสามารถในการทำงานเปี่ยมทีมและทำงานภายใต้แรงกดดันได้ดี





1.5 คุณสมบัตินองพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ

- 6. มีความซื่อสัตย์และเชื่อถือได้
- 7. มีสุขภาพแข็งแรงและสามารถทำงานได้เป็นเวลานาน
- 8. มีประสบการณ์ในการทำงานบริการอาหารและเครื่องดื่มจะเป็นที่พึงประสงค์
- 9. มีความชำนาญในการบริการ มีความเข้าใจในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างเชี่ยวชาญ รวมถึงการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มให้ถูกต้องและให้คุณภาพ
- 10. มีความยืดหยุ่นและอดทน สามารถทำงานในสภาพแวดล้อมที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว และมีความสามารถในการจัดการกับสถานการณ์ที่ไม่คาดคิด





1.5 คุณสมบัตินองานบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ

11. มีทักษะการจัดการเวลา สามารถจัดการเวลาได้อย่างมีประสิทธิภาพและปฏิบัติงานในกำหนดเวลาที่กำหนดไว้

12. มีความความรับผิดชอบ มีความรับผิดชอบในการดำเนินงานของตนเองและในการสนับสนุนทีม งานในการบริการลูกค้า

13. ทักษะการแก้ไขปัญหา สามารถแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในการให้บริการลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ

14. มีความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานสุขอนามัย มีความเข้าใจในมาตรฐานและข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขอนามัยในการทำอาหารและการบริการ

15. จรรยาบรรณและความน่าเชื่อถือ มีจรรยาบรรณและความน่าเชื่อถือในการทำงานอย่างซื่อสัตย์และเชื่อถือได้ในการปฏิบัติงาน



ปัจจัยความสำเร็จของการบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ

ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการอาจมีหลายปัจจัย ดังนี้



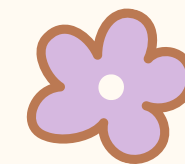
1. คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม อาหารและเครื่องดื่มที่มีคุณภาพดีและมีรสชาติอร่อยเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อความพึงพอใจของลูกค้า

2. บริการที่ขอดเยี่ยม พนักงานบริการที่เป็นมิตรและเอาใจใส่สามารถสร้างประสบการณ์ที่น่าประทับใจให้กับลูกค้าได้



ปัจจัยความสำเร็จของการบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ

3. บรรยากาศที่หน้าร้านหรือที่เสิร์ฟ บรรยากาศที่สะอาด สะดวกสบาย และพนักงานเองสามารถดึงดูดลูกค้าและทำให้ลูกค้ากลับมาใช้บริการอีก



4. ราคาที่เหมาะสม ราคาของอาหารและเครื่องดื่มควรสมเหตุสมผลและเป็นที่ยอมรับได้สำหรับลูกค้าเป้าหมาย



5.ทำเลที่ตั้งที่สะดวก ร้านอาหารและเครื่องดื่มที่ตั้งอยู่ในทำเลที่สะดวกและเข้าถึงได้ง่ายมีแนวโน้มที่จะประสบความสำเร็จมากกว่า

6. การตลาดและการโปรโมท การตลาดและการโปรโมทที่มีประสิทธิภาพสามารถช่วยดึงดูดลูกค้าใหม่ ๆ และสร้างการรับรู้แบรนด์ได้



ปัจจัยความสำเร็จของการบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ

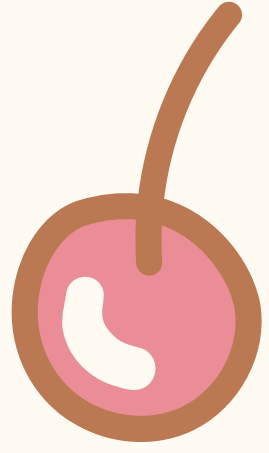
7. การจัดการที่มีประสิทธิภาพ การจัดการที่มีประสิทธิภาพเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการดำเนินงานของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มที่ราบรื่นและมีกำไร

8. การฝึกอบรมพนักงาน การฝึกอบรมพนักงานอย่างสม่ำเสมอสามารถช่วยพัฒนาทักษะและความรู้ของพนักงานและนำไปสู่การบริการลูกค้าที่ดีขึ้น

9. การควบคุมต้นทุน การควบคุมต้นทุนอย่างมีประสิทธิภาพเป็นสิ่งสำคัญสำหรับการรักษาอัตรากำไรและความสามารถในการแข่งขัน

10. การปรับตัวตามความต้องการของลูกค้า การปรับตัวตามความต้องการและความคาดหวังของลูกค้าที่เปลี่ยนแปลงไปเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับความสำเร็จในระยะยาว





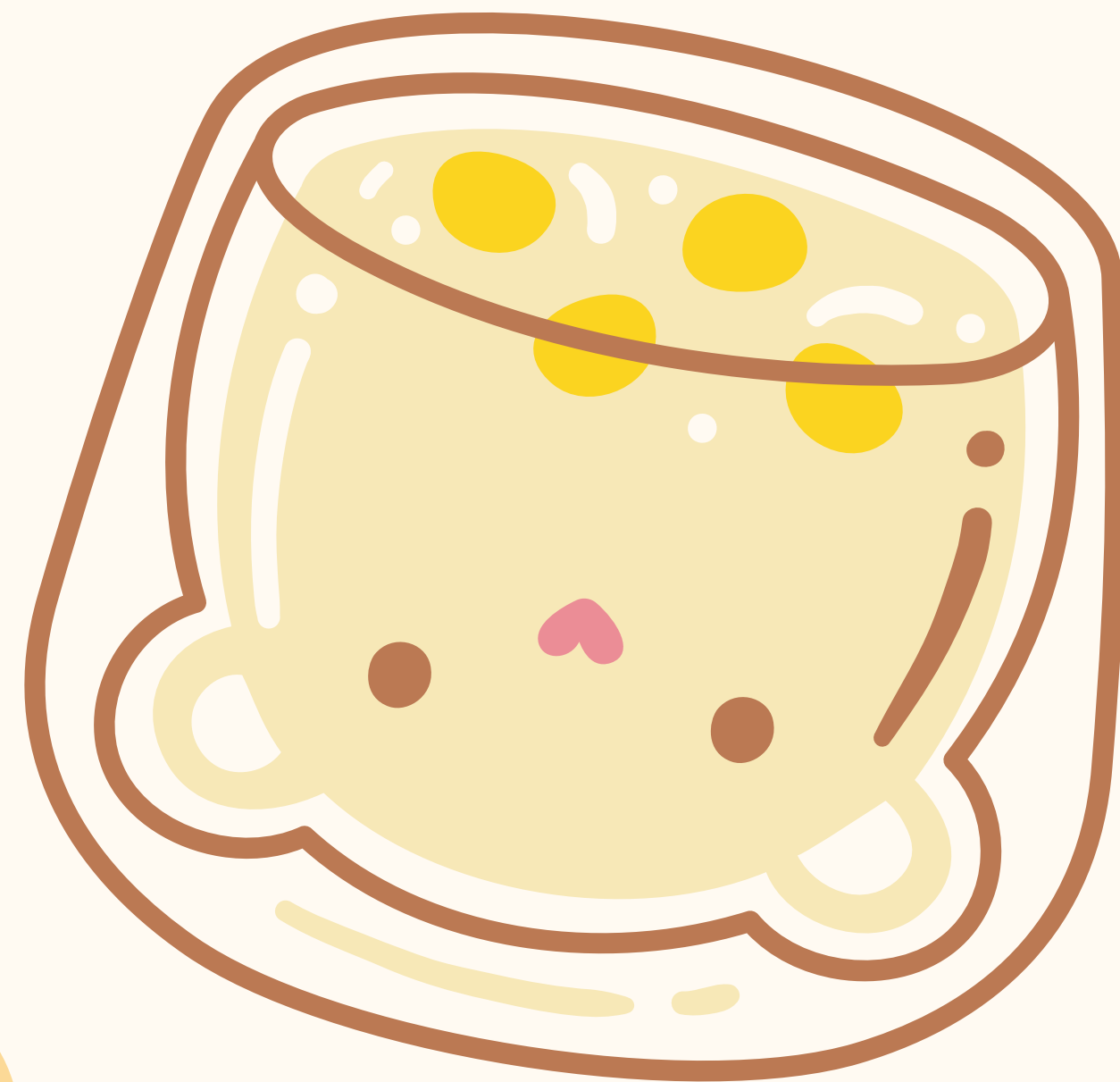
ພູດິດຊຸບ

ຄາມ - ທ່ອບ



Thank you

ขอบคุณน้ำสะอาด



ແກ່ລ່ງປ້ອມຊຸລສຳພາກຮັບຜູ້ໃຊ້ງານ

