



ร้านอาหารกับ MindManager

ใครใช้บ้าง?

- บริหารเวลา
- บริหารความคิด
- เจ้าของร้าน (ผู้บริหาร)
- ผู้จัดการร้าน
- พนักงาน
- รับคำสั่งอาหาร
- มองภาพรวมร้าน

Funtion ของ MindManager

- การสร้าง Mind Map เมนูอาหาร
- การ Insert ภาพ ลงไปใน Mind Map
- การเพิ่ม ตาราง MS Excel
- การเพิ่ม priorities
- เพื่อ Checklist บัญชีจ่ายตลาด

กรณีการใช้งานจริง (Implementation)

- ทอด
- ต้ม
- นึ่ง
- ย่าง
- ประเภทอาหาร
- เนื้อ
- หมู
- ปลา
- ผัก
- วัตถุดิบ
- วิเคราะห์รายการอาหาร (Menu analysis)
- Customer Relation Management (CRM)
- Customer Experience Management (CEM)
- ลูกค้า (Customer)
- การจ่ายตลาด
- การจัดอุปกรณ์ร้าน
- กิจกรรม 5 ส.
- Checklist
- Clean Food Good Taste
- อาหารปลอดภัย
- เตรียมการประเมิน
- การล้างมือ 7 ขั้นตอน
- การดูแลสภาพพนักงาน
- การดูแล 10 อ
- ข้อปฏิบัติพนักงาน
- การทำภาพความรู้ สื่อความรู้

Work/Job

งานของร้านอาหาร

การวางแผนเมนูอาหาร

- ประเภทอาหาร
- อาหารไทย
- อาหารจีน
- อาหารอิสาน
- อาหารฝรั่ง
- อื่นๆ
- เครื่องดื่ม
- ของหวาน

การบริหารบุคลากร

- พนักงาน
- พ่อครัว
- แคชเชียร์

การบริการของร้าน

- อาหาร
- ห้องน้ำ
- แสง เสียง
- ดนตรี

การประชาสัมพันธ์

สื่อ PR

การจัด Promotion

- รายการอาหาร
- บริการพิเศษ

การใช้ MindManager กับกิจการร้านอาหาร

Mapping

รายการอาหาร

- รายการสูงสุด
- ช่วงเวลา
- กลุ่มลูกค้า

การวิเคราะห์ยอดขาย

การวิเคราะห์ปัญหาร้าน

การวิเคราะห์ความต้องการของลูกค้าของร้าน

การวางแผนการตลาด

- เพิ่มบริการ
- ลดบริการ
- ควบคุมต้นทุน

การวางแผนพัฒนาร้าน

- มาตรฐานอาหารปลอดภัย
- การวางแผนผังร้าน
- การพัฒนาคน
- การพัฒนาเมนู

เอกสารเผยแพร่เพื่อการเรียนรู้ของสังคมไทย โดย ดร. เกษีกร ประชาสรรค์ แสนภักดี ส่วนหนึ่งในหนังสือ MindManager Pro 8