



BUREAU
VERITAS

Food Waste Management Training:

หลักสูตรการจัดอบรม

แนวทางและเคล็ดลับในการจัดการขยะอาหารเพื่อลดการสูญเสียในธุรกิจอาหาร

DATE & TIME: To Be advised (9:00AM- 4:30PM)

LANGUAGE: Thai

Maximum participants: 30 Persons

Course Content:

"แนวทางและเคล็ดลับในการจัดการขยะอาหารเพื่อลดการสูญเสียในธุรกิจอาหาร"

Day 1:

1. เข้าใจแนวคิด Foods waste

- สาเหตุและผลกระทบของการสูญเสียอาหารในธุรกิจอาหาร
- สถิติและข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับปัญหาการสูญเสียอาหาร

2. แนวทางลดการสูญเสียอาหาร:

- การวางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบเพื่อลดการสูญเสีย
- วิธีการเก็บรักษาอาหารให้ยาวนาน
- การใช้เทคโนโลยีและอุปกรณ์ในการลดการสูญเสีย

3. การบริหารจัดการของอาหารเหลือ:

- วิธีการใช้โปรแกรมจัดการอาหาร (FIFO, FEEO)
- การเข้าใจวิธีการเรียกใช้อาหารเหลือให้เกิดประโยชน์

Day 2:

1. การศึกษากรณีศึกษา:

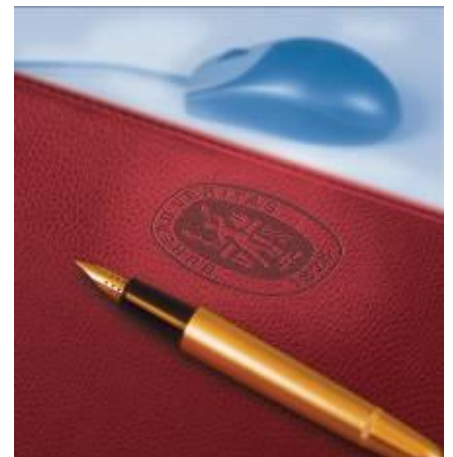
- การนำเสนอความสำเร็จในการลดการสูญเสียอาหารของธุรกิจอาหาร
- การแบ่งปันประสบการณ์และข้อเสนอแนะในการลดการสูญเสีย

2. การสร้างแผนการจัดการอาหารเหลือ:

- การกำหนดเป้าหมายในการลดการสูญเสียอาหาร
- การวางแผนและการติดตามการดำเนินงานในการลดการสูญเสีย

3. การสรุปและการวิเคราะห์:

- การวิเคราะห์ผลกระทบของการลดการสูญเสียอาหารในธุรกิจ
- การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติเพื่อปรับปรุงแผนการจัดการเพิ่มเติม





**BUREAU
VERITAS**

Training Methods: On-site Training / On-Line Training via Microsoft Team

Duration : 2 Days (09.00-16.00)

Cost Fee : 10,000 Baht Per Person (This Price is exclude Vat 7%)

Venue: 4-5 Stars Hotel & Free! 2 Coffee Break & Lunch Break

Remark: This course can provide public training and In-House training.