

เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพธุรกิจร้านอาหาร

หมวดที่ 1

การนำองค์กร

- ☐ เกณฑ์คุณภาพด้านการนำองค์กรโดยผู้บริหารระดับสูง
- ☐ เกณฑ์คุณภาพด้านการกำกับดูแลองค์กร

หมวดที่ 2

การวางแผนเชิงกลยุทธ์

- ☐ เกณฑ์คุณภาพด้านการจัดทำกลยุทธ์
- ☐ เกณฑ์คุณภาพด้านการนำกลยุทธ์ไปปฏิบัติ

หมวดที่ 3

การมุ่งเน้นลูกค้า

- ☐ เสียงของลูกค้า
- ☐ ความผูกพันของลูกค้า

หมวดที่ 4

การวัด การวิเคราะห์ และการจัดการความรู้

- ☐ การวัด การวิเคราะห์ และการปรับปรุงผลการดำเนินการ
- ☐ การจัดการสารสนเทศ ความรู้ และเทคโนโลยีสารสนเทศ

หมวดที่ 5

การมุ่งเน้นบุคลากร

- ☐ สภาพแวดล้อมของบุคลากร
- ☐ ความผูกพันของบุคลากร

หมวดที่ 6

การมุ่งเน้นการปฏิบัติการ

- ☐ ระบบงาน
- ☐ กระบวนการทำงาน

หมวดที่ 7

ผลลัพธ์

- ☐ ผลลัพธ์ด้านการนำองค์กร
- ☐ ผลลัพธ์ด้านการมุ่งเน้นลูกค้า
- ☐ ผลลัพธ์ด้านการมุ่งเน้นบุคลากร
- ☐ ผลลัพธ์ด้านการมุ่งเน้นการปฏิบัติการ
- ☐ ผลลัพธ์ด้านการเงิน

ผู้สนใจรายละเอียดของเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพธุรกิจร้านอาหาร
ติดต่อขอข้อมูลได้ที่ สำนักส่งเสริมพัฒนาธุรกิจ กรมพัฒนาธุรกิจการค้า

โทรศัพท์ 02 547 5954