

การบริหารงานจัดซื้อสำหรับร้านอาหาร โรงแรม และ รีสอร์ท



การบริหารงานจัดซื้อสำหรับร้านอาหาร โรงแรม และ รีสอร์ท PURCHASING MANAGEMENT FOR HOTELS AND RESORTS

งานจัดซื้อเป็นงานที่ละเอียดและต้องการการดูแลเอาใจใส่ทุกขั้นตอนบุคลากรที่รับผิดชอบจำเป็นต้องทราบวิธีการเลือกผู้ผลิตสินค้าและผู้จัดจำหน่ายสินค้า(Suppliers) ที่ดีที่สุดสำหรับองค์กร รวมถึงวิธีการต่อรองราคาและกำหนดวันส่งสินค้าการเปรียบเทียบและการตรวจสอบคุณภาพสินค้าอีกทั้งการตรวจรับสินค้าให้ถูกต้องตามที่สั่งซื้อเนื่องจากงานจัดซื้อมีผลอย่างมากต่อค่าวัตถุดิบและต้นทุนต่างๆ ในการบริหารร้านอาหาร โรงแรม และ รีสอร์ท ผู้ที่ควรศึกษาการบริหารงานจัดซื้ออย่างมีประสิทธิภาพจึงไม่ใช่แค่บุคลากรที่รับผิดชอบในงานจัดซื้อโดยตรงเท่านั้น หากแต่ผู้บริหารและเจ้าของกิจการเองก็ควรจะต้องมีความรู้ และความเข้าใจในทุกขั้นตอน เพื่อที่สามารถให้คำแนะนำที่ถูกต้องและตัดสินใจได้อย่างมีหลักการ

เนื้อหาหลักสูตร

- การทำงานประมาณและวางแผนการสั่งซื้อให้สอดคล้องกับเป้าหมายของแต่ละแผนกที่กำหนดไว้
- การสรรหา/คัดเลือก/สืบราคาและเปรียบเทียบราคาระหว่างผู้ผลิต/ผู้จัดจำหน่ายรายใหม่และรายเก่า
- การออกรายการ/สั่งซื้อ/ขอซื้อจากใบ P.O.S และการประเมินราคาเพื่อควบคุมร้านค้า
- การตรวจสอบคุณภาพของสินค้าที่รับ
- การประสานงานกับหัวหน้าแผนกต่างๆ
- เทคนิคการติดตามให้ได้สินค้าทันเวลา
- วิธีการจัดการกับสินค้าที่มีผลกระทบและความเสี่ยงต่อองค์กร
- การลดต้นทุนกับการต่อรองราคาซื้อขาย