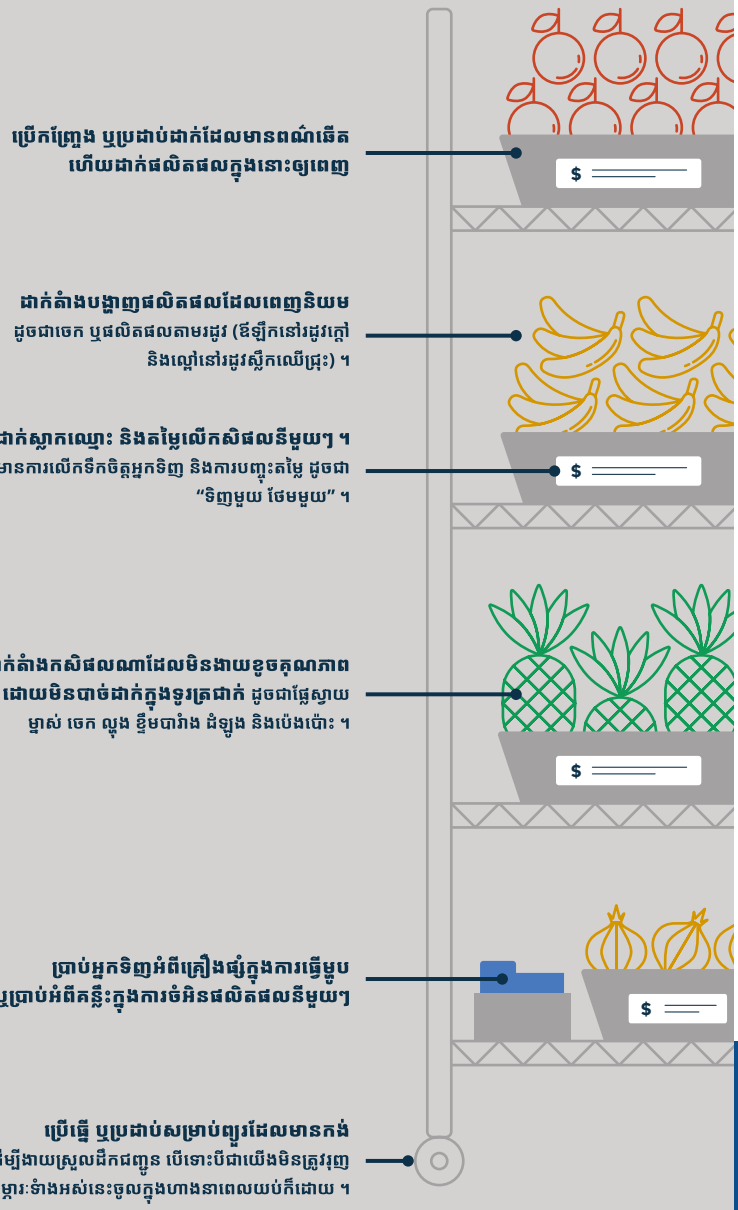


**ព័ត៌មានគន្លឹះចំពោះការដាក់តាំងផលិតផលដើម្បីលក់**

ការដាក់តាំងផលិតផល ដែលគួរឱ្យចាប់អារម្មណ៍ និងបង្កើនការលក់ ហើយជួយកាត់បន្ថយអាហារនៅសល់ខូចចោល ។ សូមអានព័ត៌មានខាងក្រោម អំពីគន្លឹះក្នុងការដាក់តាំងផ្លែឈើ និងបន្លែ ដើម្បីលក់ ។



ប្រើកញ្ជ្រែង ឬប្រដាប់ដាក់ដែលមានពណ៌ទឹកក្រហម ហើយដាក់ផលិតផលក្នុងនោះឱ្យពេញ

ដាក់តាំងបង្ហាញផលិតផលដែលពេញនិយម ដូចជាចេក ឬផលិតផលតាមរដូវ (ឪឡឹកនៅរដូវក្តៅ និងល្ពៅនៅរដូវស្លឹកឈើជ្រុះ) ។

ដាក់ស្លាកឈ្មោះ និងតម្លៃលើកសិផលនីមួយៗ ។ មានការលើកទឹកចិត្តអ្នកទិញ និងការបញ្ចុះតម្លៃ ដូចជា "ទិញមួយ ថែមមួយ" ។

ដាក់តាំងកសិផលណាដែលមិនងាយខូចគុណភាព ដោយមិនបាច់ដាក់ក្នុងទូរត្រជាក់ ដូចជាផ្លែស្វាយ ម្នាស់ ចេក ល្ពៅ ខ្លឹមបារាំង ដំឡូង និងប៉េងប៉េង ។

ប្រាប់អ្នកទិញអំពីគ្រឿងផ្សំក្នុងការធ្វើម្ហូប ឬប្រាប់អំពីគន្លឹះក្នុងការចម្អិនផលិតផលនីមួយៗ

ប្រើធ្មេញ ឬប្រដាប់សម្រាប់ព្យួរដែលមានកង់ ដើម្បីងាយស្រួលដឹកជញ្ជូន បើទោះបីជាយើងមិនត្រូវរុញសម្ភារៈទាំងអស់នេះចូលក្នុងហាងនាពេលយប់ក៏ដោយ ។

**ប្រភពកសិផល\***



- ផ្សារលក់ដុំកសិផលហ្វីឡាដេលហ្វៀ (Philadelphia Wholesale Produce Market) 6700 Essington Ave, 215-336-3003
- Jetro, 700 Pattison Ave, 215-465-3055
- Restaurant Depot, 700 Pattison Ave, 215-465-3055
- កសិដ្ឋាន និងសួនក្នុងមូលដ្ឋាន (Local farms and gardens) ដែលអ្នកអាចបើកមើលបាននៅឯ [www.groundedinphilly.org](http://www.groundedinphilly.org)

សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែម ដើម្បីស្វែងរកប្រភពផលិតផល សូមទាក់ទងមកកាន់ [sellhealthy@thefoodtrust.org](mailto:sellhealthy@thefoodtrust.org)

\*នេះមិនមែនជាបញ្ជីមានលក្ខណៈទូលំទូលាយ អំពីប្រភពទាំងអស់របស់ផលិតផលឡើយ ។ ព័ត៌មានយោងអំពីអាជីវកម្មណាមួយ មិនមែនមានន័យថា ជា ការណែនាំ ឬអនុសាសន៍ឡើយ ។



**របៀបលក់**  
**ផ្លែឈើ**  
**និងបន្លែស្រស់**  
**នៅខាងក្រៅហាង**



សម្រាប់ម្ចាស់

សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែម អំពីការលក់ផលិតផល នៅខាងក្រៅហាងរបស់អ្នក សូមទាក់ទងមកកាន់

[gethealthyphilly@phila.gov](mailto:gethealthyphilly@phila.gov)

# ហាងលក់រាយ ៖

ឥឡូវនេះ វាកាន់តែមានភាពងាយស្រួល ជាងមុន ក្នុងការលក់ផ្លែឈើ និងបន្លែ ស្រស់នៅក្រៅហាងរបស់អ្នក



មិនចាច់មានអាជ្ញាប័ណ្ណពិសេសឡើយ



គឺឲ្យតែជាផ្លែឈើ និងបន្លែ ដែលនៅទាំងមូល គឺអាចដាក់ លក់ក្រៅហាងបានទាំងអស់



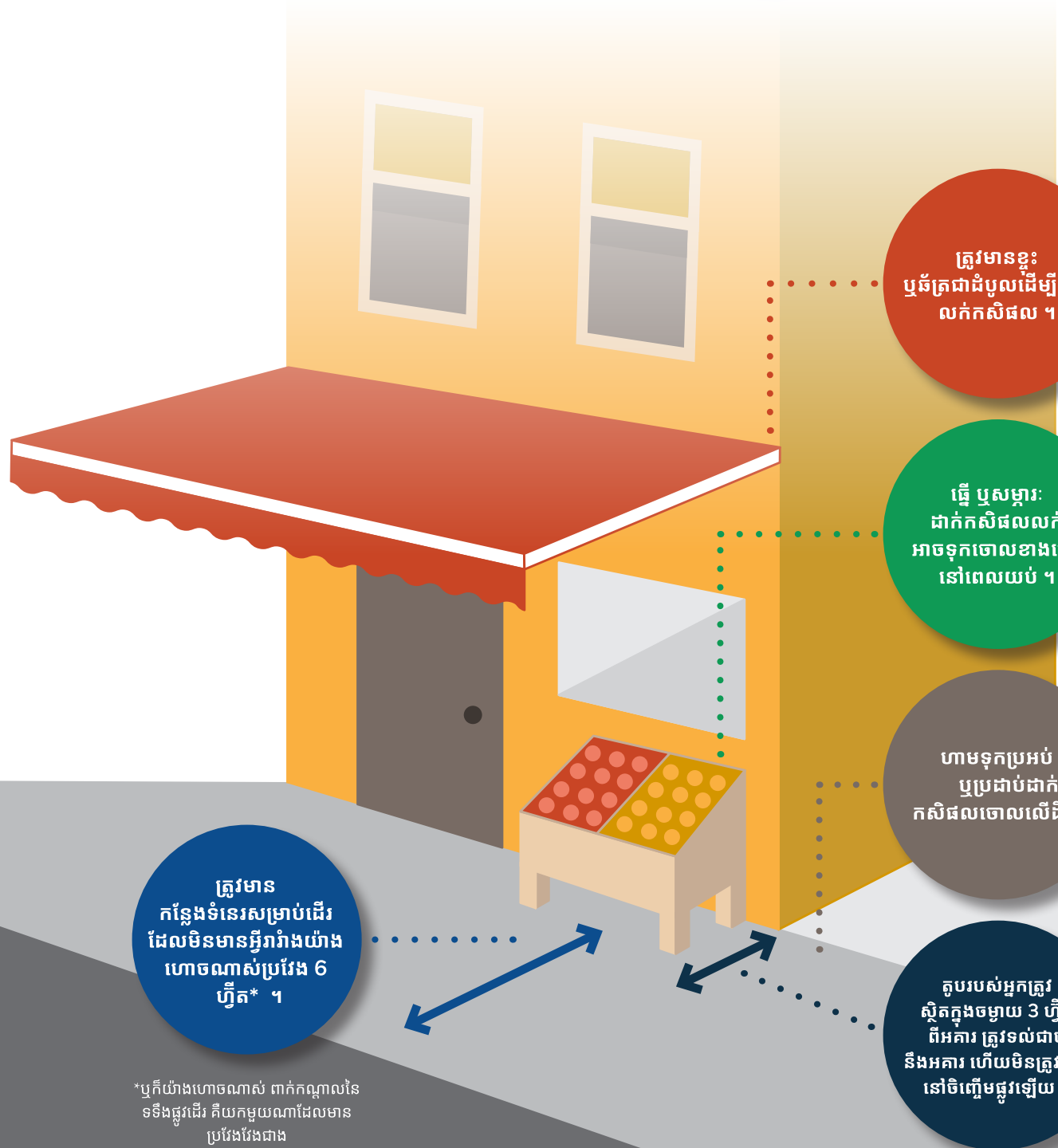
លក់ចំណីអាហារដែលមានប្រយោជន៍ សម្រាប់សុខភាព ហើយទទួលបាន ផលចំណេញ

## នេះជាអ្វីដែលអ្នកត្រូវការ ៖

- អាជ្ញាប័ណ្ណទាំងអស់ដែលអ្នកត្រូវមានដើម្បី បើកហាងរបស់អ្នក
- អាជ្ញាប័ណ្ណបើកហាងលក់អាហារ បើអ្នកនៅមិនទាន់ លក់អាហារនៅឡើយ
- អ្នកត្រូវបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌបន្ថែម បើអ្នកចង់លក់ ផលិតផលដែលពុះ/ចិត ឬតម្លើងយ៉ៃ (ឆ័ត្រ) ឲ្យម្តប់ ។

សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែម អំពីអាជ្ញាប័ណ្ណ និងបទដ្ឋានមូលហាងរាយ សូមចូលមកកាន់

[business.phila.gov/business/retail/grocery/](http://business.phila.gov/business/retail/grocery/)



ត្រូវមានខ្លះ ឬឆ្នាំជាដំបូលដើម្បីដាក់ លក់កសិផល ។

ធ្វើ ឬសម្ភារៈ ដាក់កសិផលលក់ អាចទុកចោលខាងក្រៅ នៅពេលយប់ ។

ហាមទុកប្រអប់ ឬប្រដាប់ដាក់ កសិផលចោលលើដី ។

ត្រូវមាន កន្លែងទំនេរសម្រាប់ដើរ ដែលមិនមានអ្វីរារាំងយ៉ាង ហោចណាស់ប្រវែង 6 ហ្វីត\* ។

តូបរបស់អ្នកត្រូវ ស្ថិតក្នុងចម្ងាយ 3 ហ្វីត ពីអគារ ត្រូវទល់ជាប់ នឹងអគារ ហើយមិនត្រូវស្ថិត នៅចិញ្ចើមផ្លូវឡើយ ។

\*ឬក៏យ៉ាងហោចណាស់ ពាក់កណ្តាលនៃ ទទឹងផ្លូវដើរ គឺយកមួយណាដែលមាន ប្រវែងវែងជាង