



ทุนส่งเสริม  
การผลิตตำรา

การจัดการและ  
การดำเนินงานจัดเลี้ยง

# CATERING MANAGEMENT AND OPERATION

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทองรวี ศีลาน้อย

กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจบริการและการจัดงาน  
คณะบริหารธุรกิจและการบัญชี มหาวิทยาลัยขอนแก่น



# การจัดการและการดำเนินงานจัดเลี้ยง

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทองรวี ศิลาน้อย  
คณะบริหารธุรกิจและการบัญชี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ได้รับทุนสนับสนุนการผลิตตำรา มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ลำดับที่ 222

โดยมหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. 2566

ISBN (e-book) 978-616-438-871-0

ทองรวี ศิลาน้อย.

การจัดการและการดำเนินงานจัดเลี้ยง / ทองรวี ศิลาน้อย. -- พิมพ์ครั้งที่ 1. -- ขอนแก่น :  
คณะบริหารธุรกิจและการบัญชี มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2566.

380 หน้า : ภาพประกอบ

1. บริการจัดเลี้ยง -- การจัดการ. 2. บริการจัดเลี้ยง -- การวางแผน. 3. บริการจัดเลี้ยง -- การตลาด.  
4. บริการจัดเลี้ยง -- เครื่องมือและอุปกรณ์. 5. บริการจัดเลี้ยง -- กฎหมายและระเบียบข้อบังคับ.

(1) มหาวิทยาลัยขอนแก่น. คณะบริหารธุรกิจและการบัญชี. (2) ชื่อเรื่อง.

TX911 ท311 2566

ISBN (e-book) 978-616-438-871-0

จัดทำโดย ศูนย์นวัตกรรมการเรียนการสอน มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ราคา 360 บาท

สงวนลิขสิทธิ์ โดยมหาวิทยาลัยขอนแก่น ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2566

## คำนำ

ธุรกิจรับจัดเลี้ยงเป็นธุรกิจที่กำลังเป็นที่นิยม ซึ่งเปรียบเป็นธุรกิจที่เพิ่มช่องทางการตลาดให้กับผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม และจากพฤติกรรมของคนไทยที่นิยมการจัดงานเลี้ยงเพื่อเฉลิมฉลองในโอกาสต่างๆ ทำให้ธุรกิจจัดเลี้ยงมีความสำคัญมากยิ่งขึ้น ดังที่คณะบริหารธุรกิจ และการบัญชี ได้มีหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต วิชาเอกการจัดการธุรกิจบริการและอีเว้นท์ ในส่วนของธุรกิจจัดเลี้ยง ถือเป็นธุรกิจที่มีความเกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการ และธุรกิจอีเว้นท์โดยตรง รายวิชาการจัดการและการดำเนินงานจัดเลี้ยงจึงเป็นรายวิชาที่มีความสำคัญในหลักสูตร จึงได้มีการทำตำรานี้รายวิชานี้ขึ้น ซึ่งในตำราเรื่อง การจัดการและการดำเนินงานจัดเลี้ยง เป็นตำราที่กล่าวถึงกระบวนการจัดงานจัดเลี้ยง การวางแผน การปฏิบัติการดำเนินงานให้เป็นไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ขอขอบคุณศูนย์นวัตกรรมการเรียนการสอน มหาวิทยาลัยขอนแก่นที่มอบทุนสนับสนุนการผลิตตำรา รวมถึงขอขอบคุณผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่าน ไม่ว่าจะเป็นผู้เขียนตำราที่เกี่ยวข้อง งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง สื่ออื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง รวมถึงครอบครัวที่เป็นส่วนหนึ่งทำให้การเขียนตำรานี้สมบูรณ์มากยิ่งขึ้น และหวังว่าตำรานี้จะเป็นส่วนหนึ่งในการพัฒนาการจัดการงานจัดเลี้ยงให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทองรี ศิลาน้อย



# สารบัญ

หัวข้อ	หน้า
คำนำ	I
สารบัญ	III
สารบัญรูปภาพและตาราง	IX
<b>บทที่ 1 ความหมายและประเภทของการจัดงานจัดเลี้ยง</b>	
1 อุตสาหกรรมงานจัดเลี้ยงในประเทศไทย	1
2 แนวโน้มของอุตสาหกรรมงานจัดเลี้ยงในประเทศไทย	3
3 ความหมายของงานจัดเลี้ยง	5
4 กลุ่มเป้าหมายของงานจัดเลี้ยง	6
5 ประเภทของงานจัดเลี้ยง	7
6 ความแตกต่างระหว่างงานจัดเลี้ยงภายในสถานที่ (On-premise catering) และนอกสถานที่ (Off-premise catering)	20
7 ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องหลักในการจัดเลี้ยง	21
8 ประเภทของผู้จัดบริการงานจัดเลี้ยง	22
9 สรุปท้ายบท	25
<b>บทที่ 2 การจัดการการตลาดของการจัดเลี้ยง</b>	
1 ปัจจัยที่ส่งผลต่อการทำการตลาดงานจัดเลี้ยง	27
2 กระบวนการทำการตลาด	29
3 ตลาดของธุรกิจจัดเลี้ยง	30
4 กลุ่มลูกค้าของธุรกิจจัดเลี้ยง	33
5 การวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานสำหรับแผนการตลาด	34
6 แผนการตลาด (Marketing Plan)	38
7 เครื่องมือที่ใช้ในการตลาด	41
8 ส่วนประสมทางการตลาด (Marketing mix)	47
9 การเสนอขายงานและการปิดการขาย	56
10 สรุปท้ายบท	58

## สารบัญ (ต่อ)

หัวข้อ	หน้า
<b>บทที่ 3</b> <b>กระบวนการวางแผนงานจัดเลี้ยง</b>	
1    กระบวนการการจัดเลี้ยง	59
2    ส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดเลี้ยง	61
3    วัตถุประสงค์ในการทำธุรกิจจัดเลี้ยง	62
4    การจัดการวางแผนในส่วนงานหลักสำหรับงานจัดเลี้ยง	64
5    การออกแบบและวางแนวคิดในการจัดงานจัดเลี้ยง	68
6    การวางแผนรายละเอียดของงานจัดเลี้ยง	81
7    รูปแบบการจัดพื้นที่จัดเลี้ยง	99
8    สรุปท้ายบท	103
<b>บทที่ 4</b> <b>การดำเนินงานจัดเลี้ยงก่อนวันงาน</b>	
1    กระบวนการดำเนินงานจัดเลี้ยงก่อนเริ่มงาน	105
2    การวางแผนผังสำหรับงานจัดเลี้ยง	107
3    กระบวนการการจัดแบ่งหน้าที่และกำหนดตำแหน่งที่เกี่ยวข้อง	112
4    การจัดการหมุนเวียนของงาน	113
5    การจัดการด้านระยะเวลาในการเตรียมอาหารที่ใช้ในงานจัดเลี้ยง	117
6    การจัดการด้านรายการอาหารและเครื่องดื่มที่ใช้ในงานจัดเลี้ยง	118
7    การวางแผนเตรียมงานในการจัดการด้านอาหารและเครื่องดื่ม	118
8    กระบวนการขนส่ง	125
9    เอกสารที่ใช้ในการดำเนินงานจัดเลี้ยง	126
10    สรุปท้ายบท	133
<b>บทที่ 5</b> <b>การจัดซื้อ การตรวจรับ การจัดเก็บ และการควบคุมสำหรับงานจัดเลี้ยง</b>	
1    กระบวนการจัดการวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในงานจัดเลี้ยง	135
2    กระบวนการจัดซื้อ	136
3    กระบวนการตรวจรับ	151

## สารบัญ (ต่อ)

หัวข้อ	หน้า
4 กระบวนการจัดเก็บและการควบคุม	156
5 กระบวนการเบิกจ่ายวัตถุดิบ และสินค้า	164
6 สรุปท้ายบท	166
<b>บทที่ 6</b> <b>อุปกรณ์ที่จำเป็นสำหรับการจัดเลี้ยง</b>	
1 ปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจในการเลือกใช้อุปกรณ์ที่ใช้ในงานจัดเลี้ยง	168
2 กระบวนการออกแบบรายการอาหาร	169
3 สถานที่จัดงานกับการจัดการอุปกรณ์งานจัดเลี้ยง	170
4 ช่วงเวลาในการบริการงานจัดเลี้ยง	171
5 รูปแบบในการบริการ	172
6 อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดงานจัดเลี้ยง	179
7 กระบวนการขนส่ง	200
สรุปท้ายบท	202
<b>บทที่ 7</b> <b>การวางแผน การปฏิบัติการและการบริการสำหรับวันจัดงานจัดเลี้ยง</b>	
1 กระบวนการจัดการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม	203
2 การวางแผนรายการอาหาร	210
3 การวางแผนการจัดการเครื่องดื่มที่ใช้ในการจัดงานจัดเลี้ยง	213
4 กระบวนการการบริการในงานจัดเลี้ยง	219
5 ประเภทของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	225
สรุปท้ายบท	233
<b>บทที่ 8</b> <b>กระบวนการควบคุมงานจัดเลี้ยง</b>	
1 การควบคุมในเรื่องของค่าใช้จ่าย และการเงิน	235
2 การควบคุมการตั้งราคา	240
3 การควบคุมการจัดซื้อ	243

## สารบัญ (ต่อ)

หัวข้อ	หน้า
4 การควบคุมการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม	246
5 การควบคุมการนำเสนอ	249
6 การควบคุมการบริการ	251
7 เอกสารที่ใช้สำหรับการควบคุมการจัดเลี้ยง	253
สรุปท้ายบท	256
<b>บทที่ 9</b> ข้อกำหนด กฎหมาย การจัดการความเสี่ยงและการทำสัญญาสำหรับงานจัดเลี้ยง	
9.1 การจัดการความเสี่ยง	258
9.2 การจัดการงานประกันภัยในการจัดงานจัดเลี้ยง	263
9.3 การทำสัญญา	268
9.4 กฎหมาย ระเบียบ และข้อบังคับต่าง ๆ	274
สรุปท้ายบท	292
<b>บทที่ 10</b> การจัดการทรัพยากรมนุษย์ของงานจัดเลี้ยง	
1 ประเภทของพนักงาน	294
2 ส่วนงานของพนักงานจัดเลี้ยง	295
3 กระบวนการวิเคราะห์ตำแหน่งงานพนักงานในการจัดงานจัดเลี้ยง	297
4 กระบวนการสรรหา	298
5 กระบวนการสัมภาษณ์	307
6 กระบวนการจัดจ้างงาน	308
7 กระบวนการปฐมนิเทศ	309
8 กระบวนการฝึกอบรม	312
9 ปัจจัยที่ส่งผลต่อการทำงานของพนักงาน และการจูงใจพนักงานจัดเลี้ยง และการรักษาพนักงาน	313
10 การจัดการวางแผนเรื่องการทำงานของพนักงาน	316
11 การทำสัญญาทดลองงาน	317
สรุปท้ายบท	318

## สารบัญ (ต่อ)

หัวข้อ	หน้า
<b>บทที่ 11 ส่วนงานที่เกี่ยวข้องและนวัตกรรมในธุรกิจการจัดงานจัดเลี้ยง</b>	
1 การประชาสัมพันธ์	319
2 การจัดการสถานที่	323
3 งานระบบแสงสีเสียง	330
4 งานกิจกรรมด้านความบันเทิง	331
5 การตกแต่งงานจัดเลี้ยง	332
6 งานด้านความสะอาดและความปลอดภัย	332
7 ความร่วมมือกับคู่ค้าทางธุรกิจ	333
8 นวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับงานจัดเลี้ยง	334
สรุปท้ายบท	339
<b>บทที่ 12 การจัดการความสะอาดและความปลอดภัย</b>	
1 HACCP	341
2 การจัดการความสะอาดของพนักงานจัดเลี้ยง	344
3 การจัดการความปลอดภัยของอาหารในงานจัดเลี้ยง	345
4 การจัดการความสะอาดในงานจัดเลี้ยง	346
5 กระบวนการในการจัดงานจัดเลี้ยงที่เกี่ยวข้องกับความสะอาดและความปลอดภัย	349
6 กระบวนการในการเตรียมอาหารและการบริการอาหาร	352
7 กระบวนการจัดการในเรื่องของอุปกรณ์	354
8 กระบวนการในการเตรียมผลไม้ ผักสด	355
9 กระบวนการจัดการอาหารประเภทอาหารที่บริการในอุณหภูมิที่เย็น	356
10 กระบวนการละลายอาหารแช่แข็ง	356
11 กระบวนการในการประกอบอาหาร	358
12 กระบวนการขนส่งอาหารและเครื่องมือที่ใช้ในงานจัดเลี้ยง	360
13 กระบวนการจัดการเรื่องการแพ้อาหาร	361
14 กระบวนการในการทำความสะอาด	363

## สารบัญ (ต่อ)

หัวข้อ	หน้า
15 กระบวนการควบคุมสัตว์และแมลง	364
16 กระบวนการควบคุมของเสีย	366
17 กระบวนการจัดการส่วนบุคคล	367
สรุปท้ายบท	367
บรรณานุกรม	XV

## สารบัญรูปภาพและตาราง

รูปภาพที่	หน้า	
รูปภาพที่ 1.1	ภาพตัวอย่างจัดเลี้ยงเพื่อการดูแลพิเศษ	8
รูปภาพที่ 1.2	ภาพตัวอย่างจัดเลี้ยงสำหรับงานธุรกิจ	12
รูปภาพที่ 1.3	ภาพตัวอย่างจัดเลี้ยงสำหรับงานฉลองต่าง ๆ	13
รูปภาพที่ 1.4	ภาพตัวอย่างจัดเลี้ยงสำหรับผู้เดินทาง	16
รูปภาพที่ 1.5	ภาพตัวอย่างจัดเลี้ยงภายในสถานที่	17
รูปภาพที่ 1.6	ภาพตัวอย่างจัดเลี้ยงภายนอกสถานที่	19
รูปภาพที่ 1.7	ภาพตัวอย่างธุรกิจการจัดเลี้ยงของโรงแรม	22
รูปภาพที่ 1.8	ภาพตัวอย่างธุรกิจการจัดเลี้ยงของศูนย์ประชุม	23
รูปภาพที่ 1.9	ภาพตัวอย่างธุรกิจการจัดเลี้ยงของร้านอาหาร	24
รูปภาพที่ 1.10	ภาพตัวอย่างธุรกิจรับจัดเลี้ยง	25
รูปภาพที่ 2.1	ภาพ Five Forces Model	36
รูปภาพที่ 2.2	ภาพตัวอย่างของชื่อ และโลโก้ธุรกิจจัดเลี้ยง	42
รูปภาพที่ 2.3	ภาพตัวอย่างเว็บไซต์ธุรกิจจัดเลี้ยง	43
รูปภาพที่ 2.4	ภาพตัวอย่างเว็บไซต์ธุรกิจจัดเลี้ยง	43
รูปภาพที่ 2.5	ภาพตัวอย่าง Social Media (Instagram) ของธุรกิจจัดเลี้ยง	44
รูปภาพที่ 2.6	ภาพตัวอย่าง Social Media (Facebook) ของธุรกิจจัดเลี้ยง	45
รูปภาพที่ 2.7	ภาพตัวอย่างการทำประชาสัมพันธ์ตามรถยนต์ของธุรกิจจัดเลี้ยง	45
รูปภาพที่ 2.8	ภาพตัวอย่างการทำแผ่นพับของธุรกิจจัดเลี้ยง	46
รูปภาพที่ 2.9	ภาพตัวอย่างการทำป้ายโฆษณาของธุรกิจจัดเลี้ยง	54
รูปภาพที่ 2.10	ภาพตัวอย่างการใช้สื่อออนไลน์ธุรกิจจัดเลี้ยง	55
รูปภาพที่ 3.1	ภาพขั้นตอนกระบวนการจัดงานจัดเลี้ยง	59
รูปภาพที่ 3.2	ภาพส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับงานจัดเลี้ยง	61
รูปภาพที่ 3.3	กระบวนการวางแผนงานจัดเลี้ยง	64
รูปภาพที่ 3.4	ตัวอย่างภาพการจัดงานจัดเลี้ยงแบบมีธีมมีเอกลักษณ์	72
รูปภาพที่ 3.5	ตัวอย่างภาพการจัดงานจัดเลี้ยงแบบมีธีม มีความแปลกใหม่	72
รูปภาพที่ 3.6	ตัวอย่างภาพรูปแบบการจัดงานจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟ่ต์	74
รูปภาพที่ 3.7	ตัวอย่างภาพรูปแบบการจัดงานจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟ่ต์	75

## สารบัญรูปภาพและตาราง (ต่อ)

รูปภาพที่	หน้า	
รูปภาพที่ 3.8	ตัวอย่างภาพรูปแบบการจัดงานจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล	76
รูปภาพที่ 3.9	ตัวอย่างภาพรูปแบบการจัดงานจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล	77
รูปภาพที่ 3.10	ตัวอย่างภาพรูปแบบการจัดงานจัดเลี้ยงที่เพิ่มซุ้มบริการ	77
รูปภาพที่ 3.11	ตัวอย่างภาพรูปแบบการจัดงานจัดเลี้ยงรูปแบบโต๊ะจีน	78
รูปภาพที่ 3.12	ตัวอย่างภาพรูปแบบการจัดงานจัดเลี้ยงรูปแบบโต๊ะจีน	79
รูปภาพที่ 3.13	ตัวอย่างภาพรูปแบบการจัดงานจัดเลี้ยงรูปแบบคอร์สตะวันตก	80
รูปภาพที่ 3.14	ตัวอย่างประเภทของอาหารที่มักจะเกิดการแพ้	82
รูปภาพที่ 3.15	ตัวอย่างรายการอาหารแบบมาตรฐาน	87
รูปภาพที่ 3.16	ตัวอย่างรายการอาหารแบบ Master Menu	88
รูปภาพที่ 3.17	ตัวอย่างรูปแบบการจัดโต๊ะแบบห้องเรียน	99
รูปภาพที่ 3.18	ตัวอย่างรูปแบบการจัดโต๊ะแบบห้องเรียน	100
รูปภาพที่ 3.19	ตัวอย่างรูปแบบการจัดโต๊ะแบบโรงภาพยนตร์	100
รูปภาพที่ 3.20	ตัวอย่างรูปแบบการจัดโต๊ะแบบโรงภาพยนตร์	100
รูปภาพที่ 3.21	ตัวอย่างรูปแบบการจัดโต๊ะแบบยู	101
รูปภาพที่ 3.22	ตัวอย่างรูปแบบการจัดโต๊ะแบบไอ	101
รูปภาพที่ 3.23	ตัวอย่างรูปแบบการจัดโต๊ะแบบโต๊ะกลม	102
รูปภาพที่ 3.24	ตัวอย่างรูปแบบการจัดโต๊ะบุฟเฟ่ต์	103
ตาราง 4.1	ตารางพื้นที่ของแขกต่อ 1 คนในการจัดเลี้ยงแต่ละประเภท	108
รูปภาพที่ 4.1	ตัวอย่างรูปแบบแผนผังการวางโต๊ะ	109
รูปภาพที่ 4.2	ประเภทของโต๊ะบริการไลน์อาหารบุฟเฟ่ต์	110
รูปภาพที่ 4.3	ตัวอย่างผังห้องครัว	115
รูปภาพที่ 4.4	อุณหภูมิในการจัดการอาหารปลอดภัย	123
รูปภาพที่ 4.5	อุณหภูมิที่เหมาะสมในการจัดเก็บวัตถุดิบแต่ละประเภท	124
รูปภาพที่ 4.6	ตัวอย่าง Banquet Event Order	128
รูปภาพที่ 4.7	ตัวอย่าง Proposal	129
รูปภาพที่ 4.8	ตัวอย่าง Checklist	130

## สารบัญรูปภาพและตาราง (ต่อ)

รูปภาพที่	หน้า
รูปภาพที่ 4.9 ตัวอย่าง Off-Premise Packing Lists	131
รูปภาพที่ 4.10 ตัวอย่าง Run Sheet	132
รูปภาพที่ 4.11 ตัวอย่าง Floor Plan	133
รูปภาพที่ 5.1 ตัวอย่างเอกสารใบจัดซื้อ เอกสารตัวอย่าง เอกสารใบจัดซื้อ	144
รูปภาพที่ 5.2 เอกสารตัวอย่าง Meat tag	156
รูปภาพที่ 5.3 อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการจัดเก็บวัตถุดิบ และสินค้าในตู้แช่	160
รูปภาพที่ 6.1 ภาพตัวอย่างการบริการอาหารแบบตะวันตก	173
รูปภาพที่ 6.2 ภาพตัวอย่างการบริการอาหารแบบไต้หวัน	174
รูปภาพที่ 6.3 ภาพตัวอย่างการบริการอาหารแบบบุฟเฟ่ต์	175
รูปภาพที่ 6.4 ภาพตัวอย่างการบริการอาหาร Food Station แบบอาหารเส้น	176
รูปภาพที่ 6.5 ภาพตัวอย่างการบริการอาหาร Food Station แบบเม็กซิกัน	177
รูปภาพที่ 6.6 ภาพตัวอย่างการบริการอาหาร Food Station แบบแครป	177
รูปภาพที่ 6.7 ภาพตัวอย่างการบริการอาหาร Food Station แบบพิซซ่า	178
รูปภาพที่ 6.8 ภาพตัวอย่างการบริการอาหาร Food Station แบบอาหารสด	178
รูปภาพที่ 6.9 ภาพตัวอย่างการบริการอาหาร Food Station แบบเนื้อต่าง ๆ	178
รูปภาพที่ 6.10 ภาพตัวอย่างโต๊ะจัดเลี้ยง	180
รูปภาพที่ 6.11 ภาพตัวอย่างโต๊ะกลมจัดเลี้ยงขนาดใหญ่	181
รูปภาพที่ 6.12 ภาพตัวอย่างโต๊ะกลมจัดเลี้ยงขนาดเล็ก	181
รูปภาพที่ 6.13 ภาพตัวอย่างโต๊ะประชุม	182
รูปภาพที่ 6.14 ภาพตัวอย่างโต๊ะทรงตัวเอส	182
รูปภาพที่ 6.15 ภาพตัวอย่างโต๊ะทรงสี่เหลี่ยมคางหมู	183
รูปภาพที่ 6.16 ภาพตัวอย่างโต๊ะทรง 1/4 ของวงกลม	183
รูปภาพที่ 6.17 ภาพตัวอย่างโต๊ะทรงครึ่งวงกลม	184
รูปภาพที่ 6.18 ภาพตัวอย่างเก้าอี้บอลรูมแชนร์	185
รูปภาพที่ 6.19 ภาพตัวอย่างเก้าอี้พลาสติก	185
รูปภาพที่ 6.20 ภาพตัวอย่างเก้าอี้ไม้	186

## สารบัญรูปภาพและตาราง (ต่อ)

รูปภาพที่	หน้า	
รูปภาพที่ 6.21	ภาพตัวอย่างงานผ้าที่ใช้ในงานจัดเลี้ยง	187
รูปภาพที่ 6.22	ภาพตัวอย่างอุปกรณ์ตกแต่งไลน์อาหาร	189
รูปภาพที่ 6.23	ภาพตัวอย่างอุปกรณ์เครื่องเงิน	190
รูปภาพที่ 6.24	ภาพตัวอย่างแก้วไวน์	191
รูปภาพที่ 6.25	ภาพตัวอย่างเต็นท์ที่มีเชือกซึงและเสากลาง	192
รูปภาพที่ 6.26	ภาพตัวอย่างเต็นท์ที่มีกรอบรอบ	192
รูปภาพที่ 6.27	ภาพตัวอย่างเต็นท์ที่มีหลายชั้น	193
รูปภาพที่ 6.28	ภาพตัวอย่างเต็นท์กระโจมหรือทางเดิน	193
รูปภาพที่ 6.29	ภาพตัวอย่างเตา	196
รูปภาพที่ 7.1	ภาพตัวอย่าง Blended Whisky	214
รูปภาพที่ 7.2	ภาพตัวอย่าง Canadian Whisky	215
รูปภาพที่ 7.3	ภาพตัวอย่าง Canadian Whisky	215
รูปภาพที่ 7.4	ภาพตัวอย่าง Gin	216
รูปภาพที่ 7.5	ภาพตัวอย่าง Rum	216
รูปภาพที่ 7.6	ภาพตัวอย่าง Sum	217
รูปภาพที่ 7.7	ภาพตัวอย่าง Tequila	217
รูปภาพที่ 7.8	ภาพตัวอย่าง Vodka	218
รูปภาพที่ 7.9	ภาพตัวอย่างการจัดเลี้ยงแบบรีเซพชั่น	226
รูปภาพที่ 7.10	ภาพตัวอย่างการจัดเลี้ยงแบบ Butler	226
รูปภาพที่ 7.11	ภาพตัวอย่างการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์	227
รูปภาพที่ 7.12	ภาพตัวอย่างการจัดเลี้ยงแบบ Action Station หรือ Food Station	227
รูปภาพที่ 7.13	ภาพตัวอย่างการจัดเลี้ยงแบบ Plate Service	228
รูปภาพที่ 7.14	ภาพตัวอย่างการจัดเลี้ยงแบบ Preset	229
รูปภาพที่ 7.15	ภาพตัวอย่างการจัดเลี้ยงแบบ Russian (silver) service	229
รูปภาพที่ 7.16	ภาพตัวอย่างการจัดเลี้ยงแบบฝรั่งเศส	230
รูปภาพที่ 7.17	ภาพตัวอย่างการจัดพื้นที่ของบาร์	232

## สารบัญรูปภาพและตาราง (ต่อ)

รูปภาพที่	หน้า	
รูปภาพที่ 10.1	ภาพตัวอย่างการเขียนรายละเอียดงาน	297
รูปภาพที่ 10.2	ภาพตัวอย่างการโฆษณาผ่านช่องทางออนไลน์	299
รูปภาพที่ 10.3	ภาพตัวอย่างการโฆษณาผ่านช่องทางออนไลน์ (1)	300
รูปภาพที่ 10.4	ภาพตัวอย่างการโฆษณาผ่านช่องทางออนไลน์ (2)	301
รูปภาพที่ 10.5	ภาพตัวอย่างการให้รางวัลพนักงานโดยการท่องเที่ยว	315
รูปภาพที่ 11.1	ภาพตัวอย่างบัตรเชิญกระดาษ	321
รูปภาพที่ 11.2	ภาพตัวอย่างบัตรเชิญแบบอิเล็กทรอนิกส์	321
รูปภาพที่ 11.3	ภาพตัวอย่างการทำโฆษณาผ่านทำปัสเตอร์ผ่านโซเชียลมีเดีย	322
รูปภาพที่ 11.4	ภาพตัวอย่างการทำโฆษณาผ่านทำปัสเตอร์ผ่านโซเชียลมีเดีย	322
รูปภาพที่ 11.5	ภาพตัวอย่างสถานที่จัดงานโดยเฉพาะ	324
รูปภาพที่ 11.6	ภาพตัวอย่างสถานที่จัดงานพิเศษ	325
รูปภาพที่ 11.7	ภาพตัวอย่างสถานที่จัดงานไม่ธรรมดา	325
รูปภาพที่ 11.8	ภาพตัวอย่างสถานที่จัดงานในร่ม	326
รูปภาพที่ 11.9	ภาพตัวอย่างสถานที่จัดงานกลางแจ้ง	327
รูปภาพที่ 11.10	ภาพตัวอย่างห้องบอลรูม	328
รูปภาพที่ 11.11	ภาพตัวอย่างพื้นที่ก่อนเข้าร่วมงาน	329
รูปภาพที่ 11.12	ภาพตัวอย่างวงดนตรีสำหรับงานจัดเลี้ยง	331
รูปภาพที่ 11.13	ภาพตัวอย่างการใช้บริการโดยหุ่นยนต์ (Robotic service)	335
รูปภาพที่ 11.14	ภาพตัวอย่างการสั่งงานผ่าน Application	335
รูปภาพที่ 11.15	ภาพตัวอย่างของเครื่องซูวี	336
รูปภาพที่ 11.16	ภาพตัวอย่างของ Plant-based protein	337
รูปภาพที่ 11.17	ภาพตัวอย่างของ Molecular Gastronomy	338
รูปภาพที่ 12.1	ภาพตัวอย่างสีของเขียวสำหรับการใช้กับวัตถุดิบแต่ละประเภท	353
รูปภาพที่ 12.2	ภาพตัวอย่างของการนำเขียงมาใช้ร่วมกัน	354
รูปภาพที่ 12.3	ภาพตัวอย่างของอุปกรณ์ในการจัดเลี้ยงที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน	355
รูปภาพที่ 12.4	ภาพตัวอย่างการตรวจสอบการละลายของอาหารแช่แข็ง	357

## สารบัญรูปภาพและตาราง (ต่อ)

รูปภาพที่		หน้า
รูปภาพที่ 12.5	ภาพตัวอย่างการตรวจสอบอาหารประเภทสัตว์ปีก	358
รูปภาพที่ 12.6	ภาพตัวอย่างการตรวจสอบอาหารประเภทสัตว์เนื้อแดง	358
รูปภาพที่ 12.7	ภาพตัวอย่างการตรวจสอบอาหารประเภทเนื้อบดหรือไส้กรอก	359
รูปภาพที่ 12.8	ภาพตัวอย่างการตรวจสอบอาหารประเภทอบ	359
รูปภาพที่ 12.9	ภาพตัวอย่างการตรวจสอบอาหารประเภทเนื้อปลา	360
รูปภาพที่ 12.10	ภาพตัวอย่างการตรวจสอบอาหารประเภทเนื้อที่ม้วนเป็นโรล	360

## บทที่ 1

### ความหมายและประเภทของการจัดงานจัดเลี้ยง

(The catering : the definition and types of catering)

วัตถุประสงค์ของบทนี้เพื่อให้ผู้ศึกษาเข้าใจถึงอุตสาหกรรมการจัดงานจัดเลี้ยง ความหมายของอุตสาหกรรมการจัดงานจัดเลี้ยง ประเภทของอุตสาหกรรมการจัดงานจัดเลี้ยง ลักษณะจำเพาะของอุตสาหกรรมการจัดงานจัดเลี้ยง และกลุ่มลูกค้าของอุตสาหกรรมการจัดงานจัดเลี้ยง กล่าวได้ว่าการจัดเลี้ยงจัดเป็นส่วนหนึ่งของอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม เนื่องจากเป็นการจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่มเป็นหลัก งานจัดเลี้ยงจะมีลักษณะพิเศษคือไม่มีสถานที่จัดงานที่เจาะจง สามารถเคลื่อนย้ายสถานที่จัดงานไปยังสถานที่ต่าง ๆ ได้ ขึ้นอยู่กับความต้องการของลูกค้า ไม่ว่าจะป็นงานใด ๆ ก็ตาม เช่น งานประชุม งานจัดงานเลี้ยงต้อนรับ งานฉลองรับตำแหน่งใหม่ เป็นต้น ซึ่งบางกรณีการจัดงานจัดเลี้ยงในสถานที่เฉพาะ

การจัดการงานจัดเลี้ยงที่ดีจะต้องมีระบบการวางแผนการจัดงานจัดเลี้ยง มีการวางแผนในเรื่องของตำแหน่งงาน การมอบหมายงานตามหน้าที่ที่เหมาะสม มีระบบในการแจกแจงงานที่ชัดเจน รวมถึงการควบคุมงานให้เป็นไปตามแผนที่วางไว้ กระบวนการเหล่านี้ส่งผลต่อการจัดการอาหารและเครื่องดื่มที่เป็นมืออาชีพ รวมไปถึงการบริการที่ประทับใจ สามารถแข่งขันกับคู่แข่ง และยังส่งผลต่อรายได้ที่จะได้รับ ซึ่งกระบวนการจัดการที่ดีจะมีการประสานสัมพันธ์กันอย่างเป็นระบบซึ่งทำให้ตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้มากที่สุด

#### 1. อุตสาหกรรมงานจัดเลี้ยงในประเทศไทย

ธุรกิจรับจัดเลี้ยงโดยเฉพาะการจัดเลี้ยงภายนอกสถานที่ เป็นธุรกิจกำลังได้รับความนิยมในประเทศไทยและธุรกิจนี้ถือเป็นธุรกิจที่เพิ่มช่องทางการตลาดใหม่ของผู้ประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม เช่น ธุรกิจร้านอาหาร เนื่องจากในปัจจุบันคนไทยนิยมจัดงานจัดเลี้ยงเพื่อเฉลิมฉลองในกลุ่มครอบครัวหรือเพื่อน ๆ มากยิ่งขึ้น อีกทั้งธุรกิจการจัดเลี้ยงยังตอบสนองความต้องการของตลาดที่มีความต้องการในการจัดเลี้ยงในช่วงโอกาสต่าง ๆ เช่น งานแต่งงาน งานประชุมสัมมนา งานเลี้ยงฉลองในโอกาสพิเศษ ทั้งในและนอกสถานที่ นอกจากนี้ธุรกิจจัดเลี้ยงยังเข้าไปแบ่งส่วนแบ่งตลาดในกิจกรรมอื่น ๆ เช่น งานศพ งานทำบุญเลี้ยงพระในโอกาสต่าง ๆ เป็นต้น

ในยุคปัจจุบันนี้ธุรกิจรับจัดเลี้ยง (Catering) เกิดขึ้นมากมายในประเทศไทย ซึ่งแตกมาจากธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม เช่น ธุรกิจร้านอาหาร เพื่อรองรับกลุ่มลูกค้าที่ต้องการความสะดวกในการจัดเลี้ยง ทั้งงานวันเกิด งานจัดประชุมสัมมนา งานแต่งงาน งานบวชงานศพ รวมถึงเทศกาลโอกาสอื่น ๆ โดยได้นำเอาเมนูอาหารไทย ตะวันออก ตะวันตก และเบเกอรี่ เข้ามารวมกัน เพื่อตอบสนองความต้องการที่หลากหลายของผู้ใช้บริการจัดเลี้ยง โดยเฉพาะอย่างยิ่งสังคมไทยเป็นสังคมที่ชื่นชอบงานสังสรรค์งานรื่นเริง จึงมักมีงานเลี้ยงฉลองในทุกเทศกาล มีทั้งงานขนาดเล็กขนาดใหญ่ ทั้งการจัดเลี้ยงภายในและนอกสถานที่ ซึ่งถ้าหากเป็นงานจัดเลี้ยงที่มีขนาดใหญ่จำเป็นจะต้องใช้พนักงานจำนวนมาก ในการจัดงานให้มีประสิทธิภาพ อีกทั้งยังต้องใช้เวลาเตรียมงานล่วงหน้าหลายวัน จิณสมมา ศรีหิรัญ (2560) กล่าวว่าในปัจจุบันประเทศไทยถือเป็นศูนย์กลางการค้าทางธุรกิจ ทำให้มีการจัดประชุมสัมมนาต่าง ๆ เพิ่มมาอย่างต่อเนื่อง และส่งผลต่อธุรกิจจัดเลี้ยงที่จะเพิ่มขึ้นมาด้วย

ปัจจุบันธุรกิจจัดเลี้ยงมีจำนวนมากในประเทศไทย และมีการพัฒนารูปแบบเพื่อให้เข้ากับยุคสมัยและความเป็นสากล เพื่อตอบโจทย์ความต้องการลูกค้า เช่น มีการผสมผสานวัฒนธรรมของอาหารชาติ ตะวันตกและตะวันออกเข้าด้วยกัน ทั้งด้านเมนูอาหาร รูปแบบการจัดเลี้ยง รูปแบบในการบริหาร รวมถึงการนำเทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการจัดงานจัดเลี้ยง ธุรกิจรับจัดเลี้ยงเป็นธุรกิจรูปแบบหนึ่งที่มีการพัฒนารูปแบบเพื่อให้เข้ากับยุคสมัยตามความต้องการของตลาดที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา เช่น การผสมผสานการบริการ การนำข้อดีของกระบวนการจัดงานจัดเลี้ยงในแต่ละรูปแบบที่หลากหลายมาใช้ให้เข้ากับบริบทของประเทศไทย รวมไปถึงการนำเทคโนโลยีเข้ามาใช้ในการบริการในธุรกิจจัดเลี้ยง พฤติกรรมของคนไทยมีลักษณะชอบสังสรรค์มีการจัดงานเลี้ยงฉลองตลอดปีและในทุกเทศกาลรวมถึงรูปแบบการจัดงานจัดเลี้ยงส่วนใหญ่จะมีหลากหลายมากมายหลายขนาด ไม่ว่าจะเป็นขนาดเล็กขนาดกลางหรือขนาดใหญ่ เป็นการจัดงานเลี้ยงภายในหรือภายนอกสถานที่

นอกจากนั้นประเทศไทยจัดว่าเป็นประเทศที่เป็นศูนย์กลางทางด้านธุรกิจมักมีการจัดประชุมสัมมนาต่าง ๆ มากมาย โดยธุรกิจจัดเลี้ยงเป็นธุรกิจที่มีความสำคัญช่วยในการสนับสนุนในเรื่องของการเตรียมบริการอาหาร ของว่างและเครื่องดื่ม ทำให้ผู้จัดงานสัมมนาไม่ต้องเสียเวลาทำเอง โดยธุรกิจจัดเลี้ยงมีหน้าที่ที่จะอำนวยความสะดวกให้ทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องดื่ม ตามปกติแล้วหากผู้ใช้บริการต้องการที่จะจัดงานจัดเลี้ยง สามารถบอกความต้องการให้กับผู้บริการ ซึ่งจะต้องระบุถึงรูปแบบของงานที่ต้องการ ประเภทของอาหารและเครื่องดื่มที่ต้องการ จำนวนของคนที่จะเข้าร่วม รวมไปถึงสถานที่ที่ใช้ในการจัดงาน และจำเป็นจะต้องมีการทำข้อตกลงร่วมกันก่อนที่จะทำการจัดงานขึ้น อย่างไรก็ตามธุรกิจจัดเลี้ยงเป็นธุรกิจที่ค่อนข้างมีการลงทุนค่อนข้างสูง เนื่องจากอุปกรณ์ที่มีราคาแพง และถ้าหากเป็นการจัดงานจัดเลี้ยงนอกสถานที่จำเป็นจะต้องมีความพร้อมในเรื่องของการขนส่งอุปกรณ์เพิ่มมากขึ้น อีกทั้ง

รายจ่ายของวัตถุดิบ ได้แก่ ของสด วัตถุดิบ และอุปกรณ์อื่น ๆ ที่มีราคา ทำให้ธุรกิจจัดงานจัดเลี้ยงที่มีความพร้อมยังมีจำนวนค่อนข้างน้อย

## 2. แนวโน้มของอุตสาหกรรมงานจัดเลี้ยงในประเทศไทย

สำหรับแนวโน้มของธุรกิจการจัดเลี้ยงในประเทศไทยในอดีตที่ผ่านมา พบว่าธุรกิจการจัดเลี้ยงมีแนวโน้มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง จากสถิติของศูนย์วิจัยกสิกรไทยพบว่ามีความต้องการของลูกค้าที่มีเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องเช่นกัน จากงานวิจัยของศูนย์วิจัยกสิกรไทยการคาดการณ์ในปี 2553 พบว่ามูลค่าตลาดรวมของธุรกิจรับจัดงานจัดเลี้ยงเฉพาะนอกสถานที่เท่านั้นมีมูลค่า 1000 ล้านบาท (จากรูรณ จรุงกลิ่น 2559) รวมไปถึงร้านอาหารมีความต้องการในเรื่องของการจัดงานจัดเลี้ยงมากยิ่งขึ้น ทำให้มีการให้บริการเพิ่มในเรื่องของการรับจัดงานจัดเลี้ยงอย่างมากขึ้นในธุรกิจร้านอาหาร จากการศึกษาของ ทศน์วรรณ บุญสวัสดิ์ และพิรยา สุขกิจเจ (2552) พบว่าจากข้อมูลการสำรวจในปี 2552 พบว่าร้านอาหารที่มีบริการรับจัดงานจัดเลี้ยงมีมากถึงจำนวน 84 ร้าน ซึ่งเพิ่มขึ้นมากกว่า 68 เปอร์เซ็นต์เมื่อเทียบกับปี 2548 ที่ผ่านมานี้ เนื่องจากนอกเหนือจากการเพิ่มรายได้แล้ว ยังเป็นการเพิ่มฐานลูกค้าอีกด้วย ซึ่งในปี 2563 ศูนย์วิจัยกสิกรไทยได้คาดว่าธุรกิจร้านอาหารจะมีมูลค่ารวมอยู่ที่ 4.37-4.41 แสนล้านบาท หรือขยายตัวร้อยละ 1.4-2.4 จากปี 2562

Wang และ Theerakittikul (2022) กล่าวว่าจากสถิติการเติบโตของธุรกิจจัดเลี้ยงตั้งแต่ปี 2556-2561 พบว่ามีการเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่อง โดยมีอัตราการเติบโตสูงถึง 4% ต่อปี มูลค่าทางการตลาดของธุรกิจจัดเลี้ยงในประเทศไทยพบว่าเพิ่มขึ้นเป็นกว่า 8.8 แสนล้านบาทในปี 2561 การเติบโตของธุรกิจจัดเลี้ยงเกิดจากโครงสร้างของประชากรที่เปลี่ยนไป ส่งผลต่อพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนตามไปด้วย นอกจากนี้จำนวนของนักท่องเที่ยวต่างชาติที่มีเพิ่มขึ้นยังมีส่วนช่วยให้ธุรกิจจัดเลี้ยงมีการเติบโตขึ้นอีกด้วย ทำให้ปัจจุบันผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องเริ่มให้ความสนใจและเข้ามาดำเนินธุรกิจประเภทนี้อย่างจริงจัง ทั้งนี้ผู้ประกอบการที่ก้าวเข้ามาในธุรกิจนี้มักจะมีฐานธุรกิจเดิมอยู่ในกลุ่มธุรกิจอาหาร และเครื่องดื่ม โดยเฉพาะร้านอาหารและร้านเบเกอรี่เป็นต้น ส่งผลให้การแข่งขันในธุรกิจจัดเลี้ยงมีการแข่งขันกันอย่างรุนแรงมากยิ่งขึ้น อาจจะกล่าวได้ว่าธุรกิจรับจัดเลี้ยงเป็นธุรกิจที่สามารถเปลี่ยนรูปแบบให้สอดคล้องกับพฤติกรรมที่เปลี่ยนแปลงไปของผู้บริโภค ในการมองหาโอกาสเพื่อขยายตลาดสำหรับตอบสนองความต้องการในรูปแบบต่าง ๆ ที่เปลี่ยนไป โดยการอำนวยความสะดวกให้กับลูกค้ากลุ่มเป้าหมายให้อัตราการขยายตัวของธุรกิจจัดเลี้ยงอยู่ในเกณฑ์สูงอย่างต่อเนื่อง และทำให้ธุรกิจนี้เป็นธุรกิจที่จะเป็นที่นิยมและมีแนวโน้มในด้านการงานจัดเลี้ยงสูงขึ้น

จากอัตราการเติบโตที่เพิ่มขึ้นสูงอย่างต่อเนื่องของธุรกิจการจัดเลี้ยงที่กล่าวไปข้างต้น แสดงให้เห็นว่าธุรกิจจัดเลี้ยงมีแนวโน้มที่พัฒนาไปมากยิ่งขึ้น โดยปัจจัยที่ส่งผลให้มีความเปลี่ยนแปลงและพัฒนามากยิ่งขึ้นมาจากความต้องการของคนที่เปลี่ยนไปในเรื่องของการจัดงานเลี้ยง ที่มีความต้องการในการจัดเลี้ยงในหลากหลายโอกาสต่าง ๆ มากยิ่งขึ้น ทั้งการจัดเลี้ยงในสถานที่และนอกสถานที่ รวมไปถึงนโยบายจากรัฐที่ให้การสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจมากขึ้น ทำให้เกิดงานอีเวนต์เชิงธุรกิจมากยิ่งขึ้นตามลำดับ ซึ่งส่งผลต่ออัตราการเพิ่มขึ้นของการจัดงานจัดเลี้ยง ทั้งในสถานที่และนอกสถานที่ที่มีมากขึ้นไปด้วยตามลำดับ ดังนั้นแนวโน้มของอุตสาหกรรมงานจัดเลี้ยงในประเทศไทยจะมีโอกาสเติบโตอย่างต่อเนื่องและมีการพัฒนาให้มีมาตรฐานทั้งด้านผลิตภัณฑ์และการบริการที่ดีขึ้น เพื่อตอบสนองความต้องการที่เพิ่มมากขึ้นของลูกค้า

การเติบโตทางธุรกิจจัดเลี้ยงมีอย่างต่อเนื่องและขยายตัวอย่างรวดเร็ว จวบจนสถานการณ์แพร่ระบาดโควิด 19 ที่ผ่านมา ส่งผลต่อทั้งสุขภาพ สังคม รวมไปถึงระบบเศรษฐกิจทั่วโลก (UNWTO, 2020) การส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจในหลากหลายอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องไม่ว่าจะเป็นอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว อุตสาหกรรมบริการ Fonseca, Jorge, Reis และ Manuel do Carmo (2021) ยังกล่าวอีกว่า ในส่วนของธุรกิจการจัดเลี้ยงถือเป็นหนึ่งในธุรกิจที่ได้รับผลกระทบค่อนข้างมากจากสถานการณ์ดังกล่าว จะเห็นได้จากมีธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจจัดเลี้ยงได้ปิดตัวลงอย่างต่อเนื่อง เช่น ธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจร้านเบเกอรี่ ธุรกิจร้านเครื่องดื่ม โดยในช่วงสถานการณ์ดังกล่าวทำให้ร้านค้ากว่าร้อยละ 80 ได้ปิดให้บริการ ส่วนร้านที่ยังเปิดให้บริการ ได้สูญเสียรายได้มากกว่า ร้อยละ 80 (DITP 2023) ดังที่ Oliveira และคณะ (2021) ได้พบว่าธุรกิจมีการปรับเปลี่ยนตัวเองอย่างชัดเจน เช่น การลดค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นค่าเช่า ค่าเช่า หรือรายจ่ายด้านอื่น ๆ และมีการเน้นสิ่งที่จำเป็นที่จะต้องอยู่รอดในช่วงวิกฤตการณ์เป็นหลัก ทั้งนี้หลังจากที่รัฐบาลประกาศให้โรคโควิดเป็นโรคประจำถิ่นในเดือนกรกฎาคม 2565 สถานการณ์ธุรกิจการจัดเลี้ยงเริ่มมีแนวโน้มที่ดีขึ้น อย่างไรก็ตามยังต้องมีการปรับตัวของธุรกิจจัดเลี้ยงค่อนข้างมากให้ตรงกับความต้องการในปัจจุบัน การนำเอานวัตกรรมและการพัฒนาเทคโนโลยีเข้ามาช่วยถือเป็นสิ่งสำคัญ เพื่อสร้างความเชื่อมั่น ความปลอดภัยแก่ผู้ใช้บริการ อีกทั้งยังเป็นการปรับตัวเพื่อให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบัน ซึ่ง Zhang และคณะ (2021) ได้พบว่าจากสถานการณ์โควิด19ที่ผ่านมาส่งผลกระทบต่อความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป โดยผู้บริโภคมีการคำนึงถึงปัจจัยทางด้านความสะดวกของสิ่งแวดล้อม ความหลากหลายของอาหาร วิธีและกระบวนการประกอบอาหารที่ปลอดภัย รวมไปถึงวิธีในการบริการที่สร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค

นอกเหนือจากการเติบโตของธุรกิจจัดเลี้ยงในปัจจุบันได้ให้ความสำคัญเกี่ยวกับเรื่องของการใช้ชีวิตและสุขภาพมากขึ้น (Maharani 2020) ดังนั้นแนวโน้มในเรื่องของการบริการจัดเลี้ยงความสัมพันธ์เกี่ยวกับสุขภาพจึงได้รับความนิยมมากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะในเรื่องของอาหารที่ใช้บริการในการจัดงานจัดเลี้ยงต้องเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพ โดยมีการนำเอาวัตถุดิบจากธรรมชาติมาประกอบอาหาร การคัดเลือกพนักงานที่มีความพร้อมในการบริการงานจัดเลี้ยง ล้วนเป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำคัญของสุขภาพและเป็นสิ่งที่ส่งผลต่อแนวโน้มในอนาคตที่ต้องคำนึงถึงหากต้องการให้ธุรกิจงานจัดเลี้ยงประสบผลสำเร็จ

แม้ในปัจจุบันสถานการณ์โควิด 19 จะส่งผลกระทบต่อธุรกิจการจัดเลี้ยงก็ตาม โดยเฉพาะผลกระทบต่อทางลบ เนื่องจากมาตรการความปลอดภัยต่างที่มีมากยิ่งขึ้น ดังที่ Muangmee และคณะ (2021) พบว่ามีการใช้มาตรการเรื่องของการเว้นระยะห่างเพื่อลดความเสี่ยงการแพร่เชื้อ ซึ่งเปรียบเสมือนเป็นอุปสรรคสำหรับการดำเนินงานธุรกิจจัดเลี้ยง ทั้งนี้ธุรกิจยังต้องมีการปรับตนเองอยู่เสมอเพื่อให้อยู่รอด และพัฒนาให้ตรงกับความต้องการของผู้ใช้บริการที่อาจจะมึลักษณะ หรือมีพฤติกรรมที่เปลี่ยนแปลงออกไป การนำเอาเทคโนโลยีและนวัตกรรมต่าง ๆ มาใช้เพื่อสร้างความเชื่อมั่น สร้างความมั่นใจ และช่วยในการบริการเป็นไปได้อย่างมีประสิทธิภาพมากที่สุด

### 3. ความหมายของการจัดเลี้ยง

Scanlon (2007) ได้ให้ความหมายการจัดการจัดเลี้ยงไว้ว่า การจัดงานจัดเลี้ยงถือเป็นธุรกิจที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม อีกทั้งการจัดเลี้ยงยังสามารถอยู่ในรูปแบบที่หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นรูปแบบการจัดเลี้ยงในโรงแรม โรงพยาบาล ร้านอาหาร โรงอาหาร ศูนย์ประชุมหรือสถานที่จัดงานอีเวนต์ เป็นต้น

Sethi (1995) ได้ให้ความหมายของการจัดเลี้ยง คือ กิจกรรมที่ประกอบไปด้วยการบริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับงานอีเวนต์ โดยผู้ที่จัดงานจัดเลี้ยง สามารถเป็นได้ทั้งกลุ่มอิสระหรือ แผนกหนึ่งในองค์กร เช่น โรงแรม ร้านอาหาร สถาบัน หรือสถานที่จัดงานจัดเลี้ยง โดยการจัดเลี้ยงจะครอบคลุมบริการในงานอีเวนต์ทุกรูปแบบไม่ว่าจะเป็นการประชุม การจัดนิทรรศการ งานอีเวนต์ในโอกาสพิเศษต่าง ๆ และงานแต่งงาน เป็นต้น ในบางกรณีผู้จัดงานจัดเลี้ยง อาจจะจำเป็นต้องดูแลในส่วนของการตกแต่ง แสง สี เสียงของงานจัดเลี้ยงอีกด้วย

Eriteria (2012) กล่าวว่าการจัดเลี้ยงมีความหมายถึง การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเลี้ยงคือกระบวนการผลิตอาหารเพื่อบริการให้กับลูกค้า เป็นการบริการอาหารและเครื่องดื่มในงานอีเวนต์หรืองานเลี้ยงฉลอง หรือเป็นการบริการอาหารและเครื่องดื่มในวัตถุประสงค์บางอย่างเช่นทางธุรกิจ เป็นต้น

Shiring, Jardin และ Mills (2001) ได้กล่าวว่าการบริการจัดงานจัดเลี้ยงประกอบไปด้วยบริการหลัก 2 ส่วน ได้แก่

- การบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยผลิตไปส่งในสถานที่จัดงาน
- การบริการของพนักงานในสถานที่จัดงาน เช่น บริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม หรือ บริการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับพนักงาน

ดังนั้นการจัดงานจัดเลี้ยงหมายถึงการจัดงานที่เน้นการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงการบริการของพนักงานให้แก่ลูกค้าที่มีความต้องการจัดงานเลี้ยง ไม่ว่าจะเป็นการจัดงานในโอกาสพิเศษต่าง ๆ งานเลี้ยงฉลอง งานเลี้ยงเชิงธุรกิจ หรือการจัดเฉพาะความต้องการพิเศษ

#### 4. กลุ่มเป้าหมายของงานจัดเลี้ยง

การแบ่งกลุ่มเป้าหมายในการจัดงานจัดเลี้ยงสามารถแบ่ง 3 ประเภทตามรายละเอียดต่อไปนี้

##### 4.1 กลุ่มเป้าหมายที่คำนึงถึงผลกำไร และผลประโยชน์ (Commercial segment)/ วัตถุประสงค์ทางธุรกิจ (Catering for Business)

การจัดงานเลี้ยงที่คำนึงถึงการสร้างรายได้ การเพิ่มผลกำไร และผลประโยชน์ตอบแทนของนักจัดเลี้ยงเป็นหลัก เช่น ธุรกิจร้านอาหาร บริษัทจัดงานจัดเลี้ยง รวมไปถึงโรงแรม ในบางกรณีอาจจะเรียกว่าเป็นการจัดเลี้ยงเพื่อวัตถุประสงค์ทางธุรกิจ (Catering for Business) เป็นงานเลี้ยงที่จัดขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์หรือมีความเกี่ยวข้องกับธุรกิจ เช่น การเลี้ยงฉลองยอดขาย

การแบ่งตามขนาดของงานสามารถแบ่งได้หลายรูปแบบ เช่น ขนาดเล็ก และขนาดใหญ่ โดยกลุ่มเป้าหมายที่คำนึงถึงผลกำไร ผลประโยชน์ และวัตถุประสงค์ทางธุรกิจ สามารถแบ่งกลุ่มลูกค้าออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่

###### 4.1.1 กลุ่มลูกค้าที่เกี่ยวข้องทางธุรกิจ

###### 4.1.2 กลุ่มลูกค้าที่เกี่ยวข้องกับทางวิชาชีพ หรือวิชาการ

ทั้งสองกลุ่มข้างต้นมีวัตถุประสงค์เดียวกัน ซึ่ง Shock & Stefanelli (2001) กล่าวว่าเป็นการจัดเลี้ยงเพื่อสร้างโอกาสให้ได้พบปะสังสรรค์ พูดคุย หรือแลกเปลี่ยนความรู้และข้อมูลระหว่างกันผ่านรูปแบบในการจัดเลี้ยง เช่น งานประชุม และสัมมนาต่าง ๆ งานเลี้ยงต้อนรับ งานเลี้ยงอำลา งานเลี้ยงเพื่อเป็นรางวัล งานเปิดตัวสินค้าใหม่ ๆ งานฝึกอบรม และงานสัมมนา เป็นต้น

## 4.2 กลุ่มเป้าหมายที่ไม่คำนึงถึงผลกำไร และผลประโยชน์ (Non-commercial segment)/ วัตถุประสงค์ทางสังคม (Social Event Catering)

การจัดงานเลี้ยงโดยไม่คำนึงถึงผลกำไร และผลประโยชน์ แต่เป็นการจัดงานเพื่อวัตถุประสงค์ทางสังคม และมักจะมีผู้สนับสนุนในด้านค่าใช้จ่ายเป็นหลักไม่ว่าจะเป็นการจัดงานเลี้ยงในสถาบันการศึกษา มหาวิทยาลัยและโรงเรียน รวมไปถึงองค์กรต่าง ๆ โดย Shock & Stefanelli (2001) กล่าวว่าเป็นการจัดงานจัดเลี้ยงที่จัดขึ้นเพื่อสร้างความสัมพันธ์ของบุคคลกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง หรือหลากหลายกลุ่มก็ได้ เช่น งานเลี้ยงฉลองภายในครอบครัว งานวันเกิด งานฉลองมงคลสมรส งานฉลองรับปริญญา และงานบวช เป็นต้น โดยปกติจะเป็นลักษณะของงานรื่นเริง พบปะสังสรรค์และความสนุกสนาน

## 4.3 กลุ่มเป้าหมายที่เกี่ยวข้องกับราชการ (Military segment)

การจัดงานเลี้ยงสำหรับกลุ่มเป้าหมายที่เกี่ยวข้องกับองค์กรราชการโดยเฉพาะ การทหาร และงานที่เกี่ยวข้องกับการทูต เป็นการจัดงานที่ไม่ได้คำนึงถึงผลกำไร แต่เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น การพัฒนาความสัมพันธ์ การเฉลิมฉลอง การแลกเปลี่ยนความรู้และข้อมูล ซึ่งจำเพาะเจาะจงในกิจกรรมทางราชการ

จากที่กล่าวไปข้างต้นสามารถทราบถึงประเภทของกลุ่มเป้าหมายของการจัดงานเลี้ยงทั้ง 3 ประเภท ได้แก่ (1) กลุ่มเป้าหมายที่คำนึงถึงผลกำไร และผลประโยชน์ (2) กลุ่มเป้าหมายที่ไม่คำนึงถึงผลกำไร และผลประโยชน์ และ (3) กลุ่มเป้าหมายที่เกี่ยวข้องกับราชการ จะเห็นได้ว่าเป้าหมายแต่ละกลุ่มมีวัตถุประสงค์ในการจัดงานจัดเลี้ยงที่แตกต่างกันออกไป

## 5. ประเภทของงานจัดเลี้ยง

งานจัดเลี้ยงสามารถแบ่งประเภทได้หลากหลายรูปแบบ ได้แก่ (1) การแบ่งประเภทตามวัตถุประสงค์ และ (2) การแบ่งประเภทตามลักษณะงานที่จัด

### 5.1 การแบ่งประเภทตามวัตถุประสงค์ในการจัดงานเลี้ยง

การแบ่งประเภทโดยคำนึงถึงวัตถุประสงค์หรือเหตุผลในการจัดงานเลี้ยง สามารถแบ่งได้ 4 ประเภทได้แก่

#### 5.1.1 การจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการดูแลพิเศษ (Care-Catering)

การจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการดูแลพิเศษ มีวัตถุประสงค์ในด้านการดูแลบุคคลพิเศษ เช่น บุคคลที่มีปัญหาทางด้านสุขภาพ บุคคลสูงอายุ การจัดเลี้ยงประเภทนี้จำเป็นต้องอาศัยคนที่มีความรู้ เฉพาะทาง เช่น ความรู้ด้านโภชนาการ สารอาหาร วัตถุประสงค์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง กระบวนการ

ประกอบอาหารให้เหมาะสมกับกลุ่มลูกค้าที่มีข้อจำกัดในการรับประทานอาหาร โดยการจัดเลี้ยงประเภทนี้มักจะอยู่ในพื้นที่เฉพาะ เช่น บ้านพักคนชรา โรงพยาบาล สถานที่พักฟื้นเป็นต้น ในปัจจุบันสังคมของผู้สูงอายุเพิ่มจำนวนขึ้นมากอย่างต่อเนื่อง การจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการดูแลพิเศษมีแนวโน้มว่าจะเป็นที่ยอมรับอย่างมากทั่วโลก รวมถึงในประเทศไทยด้วย Tikkanen & Silvan (2012) กล่าวว่าในการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มประเภทนี้ จำเป็นจะต้องให้ความสำคัญต่อมาตรฐานของอาหาร การคัดสรรรายการอาหาร การควบคุมปริมาณอาหารต่อจาน และลักษณะของแต่ละบุคคลในการรับประทานอาหาร ให้มีความเหมาะสม



ภาพที่ 1.1 ภาพตัวอย่างจัดเลี้ยงเพื่อการดูแลพิเศษ  
ที่มา: <https://www.ghculinarycare.com/>

ภาพที่ 1.1 แสดงให้เห็นว่าการจัดเลี้ยงเพื่อการดูแลพิเศษจะให้ความสำคัญเกี่ยวกับสุขภาพของผู้ให้บริการเป็นหลักและเน้นคุณภาพของบริการอาหารโภชนาการที่เหมาะสมสำหรับแต่ละบุคคล การจัดเลี้ยงประเภทนี้ไม่เน้นจำนวนของผู้เข้าร่วมงานจำนวนมากแต่เน้นในเรื่องความต้องการและความเหมาะสมของบริการอาหารและโภชนาการให้เหมาะสมกับลูกค้าแต่ละคนเป็นหลัก

สำหรับประเทศไทยเป็นประเทศที่กำลังเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ หรือ Aging Society จาก ปิยพร ประสมทรัพย์ และโชติบดิรัฐ (2565) ได้กล่าวว่าจากสถิติ ในปี 2564 ประเทศไทยจะมีประชากรผู้สูงอายุ 20% หรือมากกว่า 13 ล้านคน จากจำนวนข้างต้นถือว่าเป็นกลุ่มประชากรกลุ่มใหญ่ และมีแนวโน้มจะมีจำนวนเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ทำให้ธุรกิจจัดเลี้ยงในกลุ่มของผู้สูงอายุมีโอกาสจะเป็นกลุ่มที่สร้างรายได้ให้แก่ธุรกิจอย่างมากในอนาคต ซึ่ง ปิยพร ประสมทรัพย์ และโชติ บดิรัฐ (2565) ได้ระบุว่ากลุ่มผู้สูงอายุเป็นกลุ่มที่ควรจะให้มีความสำคัญเนื่องจาก

- **มีกำลังซื้อสูง**

เนื่องจากกลุ่มผู้สูงอายุมักจะมีสถานะทางการเงินที่ดี และพร้อมที่จะเสียเงิน หากได้รับสิ่งที่มีคุณภาพ นอกจากนี้พฤติกรรมของผู้สูงอายุในปัจจุบันยังมีการซื้อสินค้าทั้งออนไลน์และออฟไลน์มากขึ้น โดยเฉพาะการซื้อสินค้าที่เกี่ยวกับสุขภาพ

- **มีช่องว่างทางการตลาด คู่แข่งน้อย**

สิ่งที่กลุ่มผู้สูงอายุต้องการหากเข้าร่วมงานจัดเลี้ยง คือสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับให้บริการผู้สูงอายุ เช่น บริการรถเข็น หรือความสะดวกสำหรับการเดินของผู้สูงอายุ ซึ่งในปัจจุบันยังถือว่ามีความสำคัญของธุรกิจที่ให้ความสำคัญในประเด็นนี้ค่อนข้างน้อย

- **ความจงรักภักดีต่อธุรกิจสูง (Brand Loyalty)**

ลูกค้ากลุ่มนี้มีโอกาสเป็นลูกค้าที่มีความจงรักภักดีต่อธุรกิจสูง และส่งผลให้กลับมาใช้บริการซ้ำอย่างต่อเนื่อง อาจกล่าวได้ว่าผู้สูงอายุมีความผูกพันกับร้านอาหารที่ตัวเองรู้สึกชอบมากกว่าลูกค้าในวัยอื่น ๆ ซึ่งอาจจะทำให้ร้านได้ฐานลูกค้าที่กลับมาซื้อซ้ำสูงขึ้นมา

- **กลุ่มลูกค้าที่ได้กลับมาไม่ใช่แค่ผู้สูงอายุ**

นอกเหนือจากผู้สูงอายุยังรวมถึงลูกหลานที่พาครอบครัวมารับประทานอาหารในโอกาสต่าง ๆ อีกด้วย

นอกจากนี้สิ่งที่จำเป็นจะต้องคำนึงถึงในการทำธุรกิจจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อเจาะกลุ่มผู้สูงอายุ ประกอบไปด้วย 3 ประเด็นดังต่อไปนี้

- **ด้านอาหาร**

เนื่องจากผู้สูงอายุหรือผู้ป่วยมักจะมีข้อจำกัดในเรื่องของสุขภาพ เช่น การมีโรคประจำตัว ทำให้จำเป็นต้องคำนึงถึงข้อจำกัดในเรื่องของสารอาหาร และโภชนาการเป็นสำคัญ เพื่อช่วยส่งเสริมสุขภาพร่างกายให้แข็งแรง มีวิตามินที่มีสรรพคุณดีต่อร่างกาย และลดความเสี่ยงในการเป็นโรคต่าง ๆ เช่น

- **อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง**

อาหารควรมีสารอาหารที่ครบถ้วนทั้ง 5 หมู่ แต่ให้พลังงานต่ำ ส่วนประกอบหลักควรประกอบไปด้วย ผลไม้ ธัญพืชต่าง ๆ ข้าวไม่ขัดสี และใช้โปรตีนที่มีไขมันต่ำ เช่น ปลา หรือไก่ เพื่อสะดวกต่อการย่อยอาหาร รวมถึงเลือกใช้ไขมันที่ดีต่อสุขภาพในการปรุงอาหาร เช่น น้ำมันมะกอก เป็นต้น

- **มีใยอาหารจากผักและผลไม้**

กากใยอาหารมีประโยชน์ต่อระบบย่อยอาหารในผู้สูงอายุ และยังช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในเลือดได้
- **เป็นอาหารที่เคี้ยวได้ง่าย**

อาหารไม่ควรจะเหนียวหรือแข็งเกินไป ไม่สุกเกินไปจนแข็งกระด้าง หรือเพิ่มเมนูอาหารที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบ เช่น ซุป หรือข้าวต้มธัญพืชต่าง ๆ เพื่อง่ายต่อการรับประทาน
- **รสชาติต้องไม่จัด**

จะต้องมีการลดปริมาณเกลือและน้ำตาลในการประกอบอาหาร เพราะมีผลต่อความดันโลหิตและระดับน้ำตาลในเลือด ควรเลือกใช้เครื่องปรุงรสสูตรโซเดียมต่ำ หรือสารให้ความหวานจากธรรมชาติแทน
- **ใช้สมุนไพรและเครื่องเทศ**

การใช้สมุนไพรควรเลือกสรรพคุณของสมุนไพรที่ดีต่อสุขภาพ รวมไปถึงเพื่อช่วยเสริมกลิ่นและรสชาติอาหารให้น่ารับประทานมากขึ้น
- **ด้านบรรยากาศภายในร้านอาหาร**
  - **การออกแบบเพื่อผู้สูงอายุ**

ควรจะง่ายต่อการเข้าถึง และสามารถใช้งานได้ง่าย เช่น รายการเมนูเป็นตัวอักษรขนาดใหญ่ชัดเจน บอกซ์ข้อมูลทางโภชนาการ ประโยชน์หรือสรรพคุณของวัตถุดิบในอาหาร
  - **ลดความเสี่ยงในการเกิดอุบัติเหตุ**

พื้นที่ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มต้องเหมาะสม ทำความสะอาดง่าย ไม่มีรอยต่อหรือพื้นต่างระดับที่ทำให้สะดุดหกล้ม ตามทางเดินอาจจะเพิ่มราวจับทรงตัวเพื่อให้ลูกค้าสามารถเดินได้อย่างมั่นใจ รวมถึงในห้องน้ำเองก็ควรจะมีแผ่นกันลื่น มีราวจับ เป็นต้น
  - **จัดแสงให้เหมาะสม**

แสงไฟในร้านควรจะมีแสงสว่างอย่างเพียงพอและเหมาะสมต่อการรับประทานอาหาร ไม่มีมืดหรือสว่างจนเกินไป ไม่ใช่แสงจ้าหรือสีฉูดฉาดช่วยถนอมสายตา

- **เฟอร์นิเจอร์ในร้าน**

เลือกใช้เฟอร์นิเจอร์ที่มั่นคง ไม่มีเหลี่ยมมุมที่อาจทำให้เกิดอันตราย ใต้โต๊ะควรเปิดโล่งให้สามารถนำรถเข็นวีลแชร์เข้าไปนั่งได้สะดวก แก้อัศจรรย์มีพนักพิงและที่วางแขนเพื่อช่วยในการลุกขึ้นยืน ระยะห่างระหว่างโต๊ะอาหารมีที่สำหรับให้รถเข็นผ่านไปได้ และมีระยะที่เพียงพอต่อการหมุนตัวของรถเข็น รวมถึงให้ความรู้สึกเป็นส่วนตัวแก่ลูกค้า
- **ด้านการบริการอื่น ๆ**
  - **สร้างความรู้สึกคุ้มค่า**

ผู้สูงอายุส่วนมากตัดสินใจอย่างถี่ถ้วนก่อนซื้อ และมีแนวโน้มที่จะซื้อสิ่งที่รู้สึกคุ้มค่ามากกว่า การจัดการรายการอาหารใหม่ ๆ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการและมีความหลากหลาย
  - **เป็นมากกว่าที่รับประทานอาหาร**

เมื่อเกษียณจากการทำงานแล้ว ผู้สูงอายุอาจจะเกิดความรู้สึกเบื่อหน่าย เหงาหรือแม้แต่รู้สึกลดคุณค่าในตนเอง ทำให้เสี่ยงต่อภาวะซึมเศร้า หากมีการจัดการสถานที่ในการรวมกลุ่มและมีกิจกรรมร่วมกันของผู้สูงอายุ เพื่อจะช่วยสร้างความรู้สึกอบอุ่น เป็นต้น

จากที่กล่าวไปข้างต้นแสดงให้เห็นถึงโอกาสในการทำธุรกิจจัดเลี้ยงสำหรับผู้สูงอายุ ที่อาจจะเป็นกลุ่มลูกค้ากลุ่มหลักในอนาคต โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสังคมไทย การวางแผน และเตรียมการดำเนินการจัดเลี้ยงที่มีประสิทธิภาพย่อมส่งผลต่อความพึงพอใจ และความสำเร็จของธุรกิจอีกด้วย

### 5.1.2 การจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มสำหรับงานธุรกิจ (Business-Catering)

การจัดงานเลี้ยงสำหรับงานธุรกิจจะเน้นการจัดงานในธุรกิจเป็นหลัก กล่าวคือการจัดเลี้ยงในงานที่มีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการประชุม การอบรมสัมมนา หรืองานจัดเลี้ยงของธุรกิจ เป็นต้น โดยลักษณะของการจัดเลี้ยงประเภทนี้งานอาจแบ่งออกเป็นหลากหลายช่วงเวลา เช่นงานจัดเลี้ยงในช่วงการพักประชุม โดยการจัดเลี้ยงอาหารว่าง การจัดเลี้ยงอาหารกลางวัน การจัดเลี้ยงอาหารเย็น การจัดงานรับรอง การจัดงานเลี้ยงอำลา เป็นต้น การจัดเลี้ยงอาหารสำหรับงานธุรกิจที่มีปริมาณมากที่สุด ได้แก่ การจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มในช่วงของการพักประชุม (Break) และการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มมื้อกลางวัน

ลักษณะของงานจัดเลี้ยงอาหารที่เป็นที่นิยมคือบริการอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ เนื่องจากมีกลางวัน มีระยะเวลาในการบริการค่อนข้างสั้น ไม่มีกิจกรรมเป็นพิเศษ เน้นการบริการอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น ภายในช่วงเวลาบริการเพียงประมาณ 1 ชั่วโมง ทั้งนี้การจัดเลี้ยงสำหรับงานธุรกิจสามารถมีได้หลากหลายช่วงเวลา เช่น ช่วงอาหารเย็น โดยมักจะเป็นการจัดเลี้ยงในรูปแบบงานเลี้ยงต้อนรับหรืองานเลี้ยงอำลา โดยมักจะมีการบริการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบค็อกเทล หรือโต๊ะจีนในการบริการผู้เข้าร่วมงานจัดเลี้ยง



ภาพที่ 1.2 ภาพตัวอย่างจัดเลี้ยงสำหรับงานธุรกิจ  
ที่มา: <https://www.deecatering.com/album/event/>

ภาพที่ 1.2 แสดงถึงตัวอย่างการจัดงานจัดเลี้ยงสำหรับงานธุรกิจเห็นได้ว่างานจัดเลี้ยงประเภทนี้ต้องการให้ผู้ให้บริการบริการตนเองเป็นหลัก เนื่องจากการจัดเลี้ยงเชิงธุรกิจมักจะมีวัตถุประสงค์ให้ผู้เข้าร่วมมีการปฏิสัมพันธ์ร่วมกัน การนั่งโต๊ะรับประทานอาหารแบบจำกัดที่นั่งจะเป็นการเปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมมีการแลกเปลี่ยนหรือมีปฏิสัมพันธ์ และหากว่าเป็นการจัดเลี้ยงรูปแบบนั่งมักจะทำให้ผู้ร่วมงานเป็นคนเลือกที่นั่งด้วยตนเองไม่ใช่เป็นการจำกัดพื้นที่สำหรับคนใดคนหนึ่ง หรือกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง

### 5.1.3 การจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มสำหรับงานฉลองต่าง ๆ (Event-Catering)

ในการจัดงานจัดเลี้ยงประเภทนี้ มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อการเฉลิมฉลอง ในโอกาสพิเศษต่าง ๆ การจัดเลี้ยงประเภทนี้ไม่ได้เกิดได้บ่อยครั้ง แต่ต้องมีเหตุผลที่ทำให้จัดขึ้นไม่ว่าจะเป็นวันครบรอบในโอกาสต่าง ๆ การได้รับรางวัล หรือเฉลิมฉลองในโอกาสสำคัญ เช่นงานมงคลสมรส งานเลี้ยงวันเกิด งานครบรอบต่าง ๆ เป็นต้น โดยในการจัดงานจัดเลี้ยงมีความหลากหลาย ขึ้นอยู่กับรูปแบบและธีมของงานและความต้องการของลูกค้าว่าต้องการจะมีรูปแบบ และจุดประสงค์อย่างไร โดยปกติแล้วรูปแบบในการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มจะเป็นแบบโต๊ะจีน อาหารชุดแบบตะวันตก (Western set) ค็อกเทล และบุฟเฟ่ต์ ตามลำดับ



ภาพที่ 1.3 ภาพตัวอย่างจัดเลี้ยงสำหรับงานฉลองต่าง ๆ

ที่มา: <https://www.deecatering.com/album/event/>

ภาพที่ 1.3 แสดงถึงตัวอย่างการจัดงานจัดเลี้ยงสำหรับงานเฉลิมฉลองต่าง ๆ เห็นได้ว่างานจัดเลี้ยงประเภทนี้ มีความหลากหลายขึ้นอยู่กับรูปแบบของงานที่ได้ออกแบบไว้ สำหรับในประเทศไทยงานเฉลิมฉลองที่มักนิยมจัดคืองานฉลองมงคลสมรส ในรูปแบบโต๊ะจีน รูปแบบอาหาร ชุดตะวันตกและแบบค็อกเทล

#### 5.1.4 การจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มสำหรับผู้เดินทาง (Vergers-Catering)

การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับผู้เดินทางระหว่างการเดินทางในทุกรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็นการเดินทางทางรถไฟ เครื่องบิน เรือ รถบัส ซึ่งเป็นการเดินทางที่ใช้เวลานานข้างยาว จึงจำเป็นต้องมีการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มสำหรับผู้เดินทาง จัดตามลักษณะการเดินทางได้ดังนี้

##### 5.1.4.1 การจัดอาหารบริการบนเครื่องบิน (Airline Catering)

การบริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับผู้โดยสารที่ใช้บริการสายการบิน สามารถแบ่งออกเป็น 2 ส่วนได้แก่ การบริการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มบนเครื่องบินและการบริการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มในสนามบิน การจัดการอาหารบนเครื่องบิน จำเป็นจะต้องมีการจัดการเป็นอย่างดี ไม่ว่าจะเป็นรายการอาหาร ปริมาณ จำนวนของอาหารที่เหมาะสมกับจำนวนผู้โดยสาร โดยปกติแล้วสายการบินจะมีแผนกที่จัดการเตรียมอาหารและเครื่องดื่มของตนเอง เช่น Thai Catering ซึ่งเป็นส่วนงานในการจัดการจัดเลี้ยงด้านอาหารและเครื่องดื่มของบริษัทการบินไทยเพื่อบริการให้กับผู้โดยสารที่ใช้บริการสายการบินไทย และสายการบินพันธมิตร กล่าวได้ว่าธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มสำหรับผู้เดินทางบนเครื่องบิน เป็นธุรกิจขนาดใหญ่ เนื่องจากจำนวนของผู้โดยสารที่ใช้บริการมีจำนวน

ค่อนข้างมากในแต่ละปี รวมไปถึงจำนวนของผู้โดยสารในแต่ละรอบมีปริมาณค่อนข้างมากจำกัดตามความสามารถในการรองรับผู้โดยสารของเครื่องบินพาณิชย์ในแต่ละลำซึ่งโดยปกติมักจะมีจำนวนค่อนข้างมาก อีกทั้งในท่าอากาศยานขนาดใหญ่ที่เป็นนานาชาติจะมีการหมุนเวียนของเครื่องบิน ขึ้น-ลงอย่างน้อยวันละ 1,000 เที่ยวบินต่อวัน ทำให้ธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มสำหรับผู้เดินทางบนเครื่องบินสามารถสร้างทั้งรายได้ และสร้างอาชีพให้กับบุคคลที่เกี่ยวข้อง Jones (2012) กล่าวว่าสิ่งที่การจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มบนเครื่องบินจำเป็นจะต้องให้ความสำคัญคือในเรื่องของความสะอาดและในเรื่องของการบริการ

การบริการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มบนเครื่องบินมีข้อจำกัดค่อนข้างมาก เช่น ช่วงเวลาในการบริการอาหารบนเครื่อง ซึ่งแต่ละเที่ยวบินมีระยะทางไม่เท่ากัน จึงมีเวลาในการบริการที่แตกต่างกันออกไป นอกจากนี้การจัดการในส่วนของครัวที่ประกอบอาหารในการบริการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มบนเครื่องบินต้องคำนึงถึงหลักสุขอนามัย (Hygiene) และข้อกำหนดมาตรฐาน GMP และ HACCP certification ซึ่งจะได้รับรองจากองค์กรนานาชาติที่ควบคุมคุณภาพมาตรฐานของระบบการทำอาหารอย่างเคร่งครัด และต้องมีการจัดการและความสะอาดปลอดภัยเป็นอย่างดี โดยปกติแล้วอาหารที่บริการบนเครื่องบินจะมีกระบวนการประกอบอาหารไว้ล่วงหน้าประมาณ 8 ชั่วโมง อาหารและเครื่องดื่มจะต้องนำมาจัดในถาดขึ้นเครื่องบิน และจะต้องจำกัดอุณหภูมิอยู่ที่ 4 องศาเซลเซียสตลอดระยะเวลาที่จัดจําหรือถาด และอุณหภูมิไม่ควรเกิน 8 องศาเซลเซียสเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหาร ซึ่งถือว่าเป็นข้อควรระวังเมื่อจะจัดการควบคุมคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่มเพื่อบริการ

#### 5.1.4.2 การจัดหาอาหารบริการบนรถไฟ (Railway Catering)

การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับผู้โดยสารบนรถไฟ แบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ การบริการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มบนรถไฟและการบริการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มในสถานีรถไฟ การบริการอาหารบนรถไฟเป็นสิ่งจำเป็นในเส้นทางเดินทางโดยรถไฟที่ใช้ระยะเวลาค่อนข้างนานเป็นการบริการให้กับผู้โดยสาร ในส่วนของการบริการอาหารและเครื่องดื่มในรถไฟมักจะมี 2 รูปแบบคือ

- (1) การบริการอาหารผู้โดยสารทุกคนที่ใช้บริการรถไฟ มักจัดเป็นอาหารชุดต่อบุคคล และ
- (2) รูปแบบห้องอาหารที่บริการในรถไฟเมื่อผู้โดยสารต้องการรับประทานอาหารสามารถมาใช้บริการห้องอาหารในรถไฟได้เป็นต้น

โดยการจัดการบริการบนรถไฟมักจะมีข้อจำกัดในเรื่องของการจัดเก็บ และกระบวนการประกอบอาหาร เนื่องจากการบริการอาหารและเครื่องดื่มบนรถไฟในรูปแบบห้องอาหารจะต้องมีการประกอบอาหารสดและใหม่ ซึ่งยากต่อการควบคุมเพราะมีปัจจัยที่ส่งผลต่อการปนเปื้อนของอาหารค่อนข้างมาก

#### 5.1.4.3 การจัดหาอาหารบริการบนเรือ (Cruise Catering)

การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับผู้โดยสารเรือท่องเที่ยวหรือเรือสำราญ ซึ่งอาจจะมีหลายประเภทของเรือทั้งระยะสั้นและระยะยาว การบริการอาหารและเครื่องดื่มมีความแตกต่างกันไปทั้งทางคุณภาพและสิ่งอำนวยความสะดวกขึ้นอยู่กับระดับราคาของผู้โดยสารชำระ การบริการอาหารและเครื่องดื่มบนเรือสำราญจะมีความหรูหรา เช่น มีบาร์เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ รวมไปถึงบริการอาหารที่มีราคาและคุณภาพมากยิ่งขึ้น การเดินทางแบบเรือระยะยาวมักจะเป็นในรูปแบบของการท่องเที่ยว นอกเหนือจากสิ่งอำนวยความสะดวก เช่น ที่พัก และกิจกรรมแล้ว การบริการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มจัดว่าเป็นปัจจัยสำคัญที่ลูกค้าใช้เป็นปัจจัยหลักในการตัดสินใจในการใช้บริการอีกด้วย Pugh et. al. (2001) ระบุว่าทำให้ความสำคัญกับความสะอาด และความสดของอาหารเป็นสิ่งสำคัญที่จะต้องคำนึงถึงในการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มบนเรือ เนื่องจากในกรณีฉุกเฉินหากเกิดปัญหาด้านสุขภาพ เช่น อาหารเป็นพิษ อุบัติเหตุในระหว่างการเดินทางจะมีความลำบากในการเดินทาง อีกทั้งการเดินทางบนเรือมักจะมีระยะเวลาที่ค่อนข้างนานและยากต่อการเคลื่อนย้ายหากมีเหตุฉุกเฉิน ดังนั้นการควบคุมกระบวนการประกอบอาหารให้มีความสะอาด ถูกสุขอนามัย และการคำนวณปริมาณวัตถุดิบถือเป็นปัจจัยสำคัญต่อการดำเนินการจัดเลี้ยงในประเภทนี้

#### 5.1.4.4 การจัดหาอาหารบริการบนรถโดยสาร (Bus Catering)

การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับผู้โดยสารทางรถ ไม่ว่าจะเป็นรถโดยสารส่วนตัว รถเดินทางสาธารณะ ในกรณีที่การเดินทางมีระยะเวลาค่อนข้างนาน การจัดเลี้ยงประเภทนี้แบ่งเป็น 2 ส่วนหลักได้แก่ (1) การบริการอาหารและเครื่องดื่มที่สถานี (2) การบริการอาหารและเครื่องดื่มบนรถ ขึ้นอยู่กับระยะทางและความต้องการของผู้โดยสาร ซึ่งการจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับผู้โดยสารทางรถค่อนข้างจะมีจำกัด มักจะเป็นการบริการอาหารที่ประกอบสำเร็จเอาไว้แล้ว ประเด็นที่จะต้องให้ความสำคัญคือการควบคุมคุณภาพของอาหารให้สดใหม่พร้อมบริการแก่ลูกค้าตลอดการเดินทาง



ภาพที่ 1.4 ภาพตัวอย่างจัดเลี้ยงสำหรับผู้เดินทาง

ที่มา: <https://foodstom.com/blog/how-does-the-airline-food-catering-system-work/>

<http://www.thailandairlinetimetable.com/>, <https://www.cruise-suppliers.com/cruise-ship-catering-suppliers/>

ภาพที่ 1.4 แสดงถึงตัวอย่างการจัดเลี้ยงอาหารสำหรับผู้เดินทาง การจัดเลี้ยงประเภทนี้มีวัตถุประสงค์ในการอำนวยความสะดวกให้กับผู้เดินทางในหลากหลายรูปแบบ ซึ่งวิธีการหรือกระบวนการในการจัดเลี้ยงบริการอาหารและเครื่องดื่มขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย เช่น กระบวนการในการบริการ นโยบายองค์กรและค่าโดยสาร ปัจจัยดังกล่าวล้วนส่งผลต่อรูปแบบในการจัดเลี้ยงบริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับผู้เดินทาง หากค่าโดยสารมีราคาค่อนข้างสูงจะส่งผลต่อการบริการที่มีความซับซ้อน มีคุณภาพรวมถึงการบริการที่มากยิ่งขึ้นตามไปด้วย

การแบ่งประเภทของการจัดงานจัดเลี้ยงตามวัตถุประสงค์สามารถแบ่งได้หลากหลายในการจัดเลี้ยงบางรูปแบบอาจจะไม่ใช่เป็นการจัดเพื่อสังสรรค์ แต่เป็นการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มให้กับลูกค้าจำนวนมากหรือเป็นกลุ่ม เพื่อเป็นการบริการและอำนวยความสะดวกให้กับลูกค้าที่มีความต้องการที่แตกต่างกันออกไป

## 5.2 การแบ่งประเภทตามลักษณะงานที่จัด

การแบ่งประเภทตามลักษณะของงานจัดเลี้ยง สามารถแบ่งได้ 2 ประเภทได้แก่

### 5.2.1 งานจัดเลี้ยงภายในสถานที่ (On-premise catering)

Shock และ Stefanelli (2001) กล่าวว่าเป็นการจัดเลี้ยงในสถานที่ของผู้บริการจัดงานเลี้ยงเอง เช่น ในโรงแรม หรือ ภายในร้านอาหาร ซึ่งให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม เนื่องจากเป็นการจัดเลี้ยงภายในสถานที่ จะมีการประกอบอาหารในพื้นที่ของตนเอง ในส่วนของการบริการจะเป็นการบริการจากพนักงานในสถานที่ของตนเอง ไม่มีการเคลื่อนย้ายอาหารและเครื่องดื่ม ออกไปนอกสถานที่จัดงาน

งานจัดเลี้ยงภายในสถานที่มักเป็นที่นิยมในการจัดงานจัดเลี้ยงฉลองบางประเภท เช่น งานฉลองมงคลสมรส ซึ่งง่ายต่อการจัดการเนื่องจากมีแขกเข้าร่วมจำนวนมาก ทำให้กระบวนการในการเตรียมอาหารจำเป็นจะต้องเป็นพื้นที่ในการประกอบอาหารที่เหมาะสมและสะดวกต่อการจัดการ รวมถึงง่ายต่อการควบคุมความสะอาด เพราะสถานที่ในการเตรียมอาหารและประกอบอาหาร เพื่อการจัดเลี้ยงภายในสถานที่มักจะเป็นสถานที่ปิด อีกทั้งการจัดงานจัดเลี้ยงภายในสถานที่มีสถานที่แน่นอนอยู่แล้ว มักจะมีการตกแต่งสถานที่เบื้องต้นอยู่แล้ว อาจส่งผลต่อการลดค่าใช้จ่ายในเรื่องของการตกแต่งสถานที่อีกด้วย การจัดงานเลี้ยงภายในสถานที่เป็นที่นิยมในปัจจุบันและมีข้อดีดังต่อไปนี้



ภาพที่ 1.5 ภาพตัวอย่างจัดเลี้ยงภายในสถานที่

ที่มา: <https://www.eventbanana.com/th/blogs/venue-private-party-at-restaurant>

<https://www.weddinglist.co.th/blog/5-star-hotels-1000-guest/>

### ข้อดีของงานจัดเลี้ยงภายในสถานที่

- การเตรียมงาน การเตรียมสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ที่ง่าย เป็นระบบไม่ต้องยุ่งยากในการวางแผน เพราะเป็นสถานที่ที่คุ้นเคย และรู้ข้อจำกัดต่าง ๆ เป็นอย่างดี
- ไม่ต้องขนส่งอาหารและเครื่องดื่มไปยังสถานที่จัดงาน ทำให้ไม่มีปัญหาความล่าช้าในการเดินทาง หรืออุบัติเหตุที่เกิดจากการเดินทาง
- มีพื้นที่สัดส่วนที่แน่นอนในการเตรียมอาหารและเครื่องดื่ม เพราะจัดในสถานที่ที่แบ่งเป็นสัดส่วน ซึ่งแตกต่างกับจัดเลี้ยงภายนอกที่ในบางกรณีมีพื้นที่จำกัด หรือเป็นสถานที่เก่าแก่ ทำให้มีปัญหาการควบคุมกระบวนการผลิตได้

อย่างไรก็ตามงานจัดเลี้ยงภายในสถานที่ยังมีข้อเสียในเรื่องของข้อจำกัดในเรื่องของสถานที่ และการรองรับของแขกที่อาจจะมีจำนวนมาก และการจัดการแขกที่เข้าร่วมงานจัดเลี้ยง และแขกที่มาใช้บริการทั่วไป เพราะเนื่องจากหากมีการจัดงานจัดเลี้ยงอาจจะส่งผลกระทบต่อบริการที่ไม่ครอบคลุมและข้อจำกัดในเรื่องของสถานที่ซึ่งอาจจะส่งผลกระทบต่อความพึงพอใจของลูกค้าได้ ในเรื่องของความเสี่ยงในการจัดงานภายในสถานที่ จะเป็นเรื่องของข้อจำกัดของสถานที่ที่มีจำกัด และปรับเปลี่ยนได้ยาก อาจจะไม่สามารถคล้อยกับความต้องการของรูปแบบงานตามความต้องการของลูกค้า และส่งผลกระทบต่อตัดสินใจในการใช้บริการของลูกค้า เป็นต้น

### 5.2.2 งานจัดเลี้ยงภายนอกสถานที่ (Off-premise catering)

การจัดเลี้ยงที่มีการนำอาหาร และเครื่องดื่มออกไปจัดข้างนอกสถานที่ ซึ่งเป็นการขนส่งนำอาหารและเครื่องดื่มไปบริการข้างนอก (cater-out) Sulong และคณะ (2017) กล่าวว่า การจัดเลี้ยงนอกสถานที่อาจจะเป็นการผลิตอาหารจากสถานที่ของตนเองหรือไปผลิตที่สถานที่จัดงานก็ได้ โดยมีการลำเลียงขนส่งอาหารและเครื่องดื่ม รวมไปถึงการบริการยังสถานที่ที่ลูกค้ากำหนดไว้ เช่น สวนสาธารณะ สนามกีฬา สถานศึกษา เป็นต้น การจัดเลี้ยงนอกสถานที่เป็นที่นิยมของกลุ่มบุคคลเฉพาะกลุ่มที่ต้องการความแตกต่างหรือการจัดงานที่มีความเฉพาะทาง มีรูปแบบในการจัดงานที่โดดเด่นแตกต่างจากงานอื่น เช่น การจัดงานเลี้ยงในสวน งานจัดเลี้ยงในสนามกีฬา หรือสถานที่อื่นที่ไม่ได้มีวัตถุประสงค์หลักสำหรับจัดงานจัดเลี้ยง การจัดงานเลี้ยงประเภทนี้มักมีข้อจำกัดในการเตรียมและการประกอบอาหารภายนอก ซึ่งอาจจะส่งผลกระทบต่อควบคุมความสะอาดและความปลอดภัยของอาหารด้วย อีกทางหนึ่งการจัดเลี้ยงนอกสถานที่อาจจะส่งผลกระทบต่อรูปแบบหรือตกแต่ง รูปแบบการจัดงาน ซึ่งอาจจะต้องเพิ่มภาระหรือหน้าที่ของผู้จัดงานมากขึ้นด้วย

ความยากของการจัดเลี้ยงนอกสถานที่จะอยู่ในส่วนของการจัดการขนส่งที่สามารถแบ่งออกเป็น 2 รูปแบบได้แก่

- (1) การขนส่งสิ่งของเพื่อมาเตรียมสถานที่ในการจัดงาน และ
- (2) การขนส่งอาหารในพื้นที่ในการบริการอาหารในงานจัดเลี้ยง



ภาพที่ 1.6 ภาพตัวอย่างจัดเลี้ยงภายนอกสถานที่

ที่มา: <https://www.bloggang.com/m/viewdiary.php?id=mrpackman&group=1>  
<https://www.deecatering.com/buffet/>

### ข้อดีของงานจัดเลี้ยงภายนอกสถานที่

- การจัดเลี้ยงนอกสถานที่ไม่จำเป็นต้องลงทุนในการเริ่มต้นมากมาย ในบางกรณีอาจจะใช้ครัวส่วนตัวในการจัดเตรียมอาหารที่ใช้ในงานจัดเลี้ยงได้ ซึ่งไม่เหมือนกับการจัดเลี้ยงภายในสถานที่ที่ต้องมีการจัดเตรียมสถานที่เตรียมอาหาร ห้องครัว และอุปกรณ์
- การจัดเก็บวัตถุดิบต่าง ๆ สามารถทำได้ง่ายและควบคุมได้ง่าย เนื่องจากในการจัดงานจัดเลี้ยงแต่ละครั้งจะสามารถรู้จำนวนผู้เข้าร่วมที่ค่อนข้างแน่นอน ผู้จัดงานเลี้ยงสามารถเตรียมอาหารได้ในปริมาณที่พอดี ไม่เหมือนกับโรงแรม หรือร้านอาหารที่จะต้องมีการคาดการณ์จำนวนของลูกค้าที่มาใช้บริการอื่น ๆ ที่ไม่ใช่งานจัดเลี้ยงด้วย
- การจัดงานเลี้ยงนอกสถานที่สามารถเพิ่มรายรับจากค่าบริการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ค่าเช่าสถานที่จัดงาน ค่าตกแต่งสถานที่ ค่าบริการพนักงาน และการจัดระบบแสง สี เสียง

อย่างไรก็ตามการจัดเลี้ยงนอกสถานที่อาจจะก่อให้เกิดผลเสียในเรื่องของการควบคุมความสะอาด และกระบวนการประกอบอาหาร เพราะในบางกรณีสถานที่ในการประกอบอาหารเป็นสถานที่ชั่วคราว ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้ในการประกอบอาหารเป็นหลัก อาจส่งผลให้ไม่สามารถควบคุมด้านความสะอาดได้อย่างเต็มที่ และอาจจะส่งผลต่ออาหารที่ไม่มีคุณภาพได้ ดังนั้นในเรื่องของความเสี่ยงในการจัดงานนอกสถานที่ จะเป็นในเรื่องของการควบคุมคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่มที่อาจจะทำได้ยาก หากมีข้อจำกัดในเรื่องของการจัดการสถานที่ เช่นห้องครัวที่ไม่มี ทำให้การประกอบอาหารไม่สามารถทำตามสุขลักษณะที่ดีและตามมาตรฐานสากลได้ ซึ่งอาจจะส่งผลต่อคุณภาพของอาหารแก่แขกที่เข้าร่วมงาน และอาจจะส่งผลต่อสุขภาพของผู้เข้าร่วมได้หากอาหารที่ไม่มีคุณภาพที่ดีพอมากไปกว่านั้นเนื่องจากการจัดเลี้ยงนอกสถานที่จำเป็นต้องจะมีการขนย้ายสิ่งของ อุปกรณ์ต่าง ๆ ทำให้อาจมีความเสี่ยงในเรื่องของการขนส่งที่ล่าช้าและมีการปนเปื้อนของอาหาร และเครื่องดื่มขณะเดินทาง เป็นต้น

## 6. ความแตกต่างระหว่างงานจัดเลี้ยงภายในสถานที่ (On-premise catering) และนอกสถานที่ (Off-premise catering)

ความแตกต่างระหว่างการจัดงานจัดเลี้ยงภายในสถานที่และนอกสถานที่นั้น ขึ้นอยู่กับมุมมองของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ซึ่งสามารถสรุปมาได้ดังต่อไปนี้

### 6.1 มุมมองของผู้ใช้บริการ

ผู้รับบริการมักจะต้องมาพิจารณาถึงค่าเช่าอุปกรณ์ต่างในการจัดงานจัดเลี้ยง เมื่อจะต้องใช้บริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ ค่าเช่าสถานที่จัดงานหรือค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่จะต้องเสียเมื่อทำงานจัดเลี้ยงภายนอก ในบางกรณีผู้ให้บริการเข้าใจว่าค่าใช้จ่ายในการจัดเลี้ยงภายนอกอาจจะมีราคาที่สูงกว่าการจัดเลี้ยงภายในเช่น การจัดเลี้ยงภายในโรงแรม ในบางกรณีอาจไม่เป็นเช่นนั้น ในการจัดเลี้ยงภายนอกอาจจะมีค่าใช้จ่ายที่สูงกว่า เพราะอาจจะต้องมีค่าใช้จ่ายอื่น ๆ เช่น ค่าแรงงาน ตกแต่งสถานที่และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ค่าเช่าสถานที่ในกรณีที่มีการเช่าสถานที่อื่น ๆ เช่น พิพิธภัณฑสถาน โบราณสถาน บ้านเรือนไทย สโมสรของหน่วยงานต่าง ๆ เป็นต้น

### 6.2 มุมมองของผู้ให้บริการจัดเลี้ยง

งานจัดเลี้ยงภายนอกจะมีข้อจำกัดในเรื่องของการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหารในงานจัดเลี้ยงสำหรับการบริการจัดเลี้ยงภายนอกจะต้องสามารถเตรียมได้ง่าย และไม่ใช้พื้นที่ในการจัดเตรียมที่มากนัก เพราะจะต้องไปจัดในสถานที่ที่ลูกค้าจัดเตรียมไว้ให้ ซึ่งแตกต่างกับการจัดงานจัดเลี้ยง

ภายในเช่น ในโรงแรม หรือร้านอาหารที่มีสถานที่ประกอบอาหารเป็นส่วนหนึ่ง ทำให้การจัดเลี้ยงภายในจะมีข้อจำกัดเกี่ยวกับการจัดรายการอาหารเพื่อบริการที่ไม่ว่าหลาย

การจัดงานเลี้ยงภายในจะมีลักษณะที่คล้ายกันทุกงาน เพราะจัดในสถานที่เดิม ๆ ทำให้มีข้อจำกัดในการจัดงานเลี้ยงที่ไม่แตกต่างในเรื่องของการตกแต่ง ขณะที่การจัดเลี้ยงภายนอก มีการจัดงานเลี้ยงที่มีการเปลี่ยนแปลงหลากหลายตามความต้องการของลูกค้าแต่ละคน ซึ่งถือว่าเป็นเรื่องที่ทำนายสำหรับผู้รับจัดงานเลี้ยงภายนอก ในบางกรณีการจัดเลี้ยงภายนอกอาจจะทำให้เกิดปัญหาเรื่องของการสำรองวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารเนื่องจากจัดในสถานที่ไม่สามารถเข้าถึงได้ง่ายเช่น การจัดงานเลี้ยงบนเรือ แต่อย่างไรก็ตาม ความหลากหลายในสถานที่จัดเลี้ยงภายนอกส่งผลต่อผู้บริการจัดงาน ทำให้มีโอกาสที่จะได้จัดงานในสถานที่ที่หลากหลาย ที่เป็นการท้าทายและพัฒนาการทำงานอย่างสร้างสรรค์ได้มากยิ่งขึ้น ทำให้ไม่เกิดความเบื่อหน่ายเกิดความตื่นตัวตลอดเวลา

ในการจัดงานจัดเลี้ยงแต่ละครั้งจำเป็นต้องมีผู้มีส่วนเกี่ยวข้องที่จะส่งผลให้การจัดงานจัดเลี้ยงประสบความสำเร็จ โดยในงานจัดเลี้ยงที่มี ธีม มีรูปแบบ มีแบบแผนที่แตกต่างกันย่อมส่งผลต่อผู้มีส่วนเกี่ยวข้องที่แตกต่างกันออกไป ทั้งนี้ โดยปรกติแล้ว ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องหลักในงานจัดเลี้ยงทุกประเภทจะประกอบไปด้วยผู้มีส่วนเกี่ยวข้องหลักดังต่อไปนี้

## 7. ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องหลักในงานจัดเลี้ยง

ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องหลักในทุกรูปแบบของงานจัดเลี้ยงประกอบไปด้วย 4 กลุ่มหลักได้แก่

### 7.1 ผู้จัดบริการงานจัดเลี้ยง (Caterer)

หมายถึง บุคคล หรือกลุ่มองค์กรที่ดำเนินธุรกิจงานจัดเลี้ยง ในบางกรณีผู้จัดบริการจัดเลี้ยงอาจจะเป็นบุคคลเดียวกันกับผู้ออกแบบและประสานงานงานอีเว้นท์ก็ได้

### 7.2 ผู้ออกแบบและประสานงาน (Event Organizer)

หมายถึง บุคคลหรือกลุ่มองค์กรที่รับจัดการวางแผน ออกแบบงานจัดเลี้ยง รวมถึงควบคุมกระบวนการจัดงานจัดเลี้ยงต่าง ๆ ภายในงาน

### 7.3 ลูกค้า (Customer)

หมายถึง ผู้ที่ชำระค่าใช้จ่ายในงานจัดเลี้ยง มักจะผู้ที่กำหนดรูปแบบและลักษณะของงาน โดยจะต้องประสานงานกับผู้จัดงานจัดเลี้ยงโดยตรงเพื่อทำความเข้าใจในสิ่งที่ต้องการให้ชัดเจน

## 7.4 แขก (Guest)

หมายถึง ผู้ที่มาเข้าร่วมงาน ผู้ที่ได้รับเชิญมายังงานจัดเลี้ยง ซึ่งจะไม่ต้องชำระเงินใด ๆ เพื่อเข้าร่วมงานจัดเลี้ยง

ข้างต้นจะกล่าวถึงผู้มีส่วนเกี่ยวข้องหลักเท่านั้น กล่าวคือในทุกงานจัดเลี้ยงจะต้องประกอบไปด้วย 4 กลุ่มที่กล่าวไป แต่ในบางงานจัดเลี้ยงที่มีรูปแบบแตกต่าง อาจมีผู้เกี่ยวข้องเพิ่มเติมขึ้น นอกเหนือจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้องที่จะต้องทราบแล้ว ประเภทของผู้จัดบริการงานจัดเลี้ยงถือว่าเป็นกลุ่มสำคัญที่จำเป็นต้องทราบ เนื่องจากเป็นบุคคลสำคัญที่จะส่งผลต่อความสำเร็จของงานจัดเลี้ยง

## 8. ประเภทของผู้จัดบริการงานจัดเลี้ยง

ประเภทของผู้จัดบริการงานจัดเลี้ยง มักจะแบ่งได้ 4 ประเภทหลัก ดังต่อไปนี้

### 8.1 โรงแรม

โรงแรมจัดได้ว่าเป็นผู้จัดบริการงานจัดเลี้ยงที่มีศักยภาพมากที่สุด เนื่องจากมีความพร้อมในเรื่องสิ่งอำนวยความสะดวกค่อนข้างครบถ้วน มีห้องจัดเลี้ยงขนาดใหญ่และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เช่น ระบบแสง สี เสียง และระบบหลังบ้านที่พร้อม เช่น ระบบห้องครัว การจัดเก็บวัตถุดิบและอาหารหรือส่วนการเตรียมอาหาร โรงแรมส่วนใหญ่จะมีแผนกจัดเลี้ยง ซึ่งมีหน้าที่หลักในการจัดการงานจัดเลี้ยงทุกชนิดที่เกิดขึ้นในโรงแรม โดยปกติแล้วแผนกจัดเลี้ยงจะเป็นส่วนหนึ่งของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม อาจกล่าวได้ว่าโรงแรมเป็นผู้จัดบริการงานจัดเลี้ยงที่ครอบคลุมและเป็นระบบมากที่สุด ที่สำคัญโรงแรมสามารถรองรับงานจัดเลี้ยงที่ค่อนข้างหลากหลายทั้งจำนวนคนเข้าร่วม จากน้อยไปมาก และประเภทงานจัดเลี้ยง เช่น งานประชุม งานเลี้ยงสังสรรค์ โรงแรมมักจะบริการงานจัดเลี้ยงภายในโรงแรมเป็นหลัก (On-premise catering) แต่ก็มักจะรับบริการจัดงานจัดเลี้ยงภายนอกโรงแรมด้วย (off-premise catering)



ภาพที่ 1.7 ภาพตัวอย่างธุรกิจการจัดเลี้ยงของโรงแรม

ที่มา: <https://www.pinterest.com.au/pin/569353577877267704/>

<https://www.venuee.co/corporate-entertainment>