



eBook



การจัดการ การผลิตอาหารงานจัดเลี้ยง (ฉบับปรับปรุง)

Food Production of Catering Management

รองศาสตราจารย์วิวัฒน์ วงศ์อรุณ

การจัดการ การผลิตอาหารงานจัดเลี้ยง

Food Production of Catering Management

(ฉบับปรับปรุง)

รองศาสตราจารย์วิวรรณ วงศ์อรุณ



สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์

วังบูรพา : 860-862 ถนนมหาไชย แขวงวังบูรพาภิรมย์ เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร 10200

โทร. 0-2221-0742, 0-2221-6567 แฟกซ์ 0-2225-3300

ปิ่นเกล้า : 1/35-39 ถนนบรมราชชนนี แขวงอรุณอมรินทร์ เขตบางกอกน้อย กรุงเทพมหานคร 10700

โทร. 0-2434-8814-5 แฟกซ์ 0-2424-0152



การจัดการการผลิตอาหารงานจัดเลี้ยง

Food Production of Catering Management

(ฉบับปรับปรุง)

รองศาสตราจารย์วิวัฒน์ วงศ์อรุณ

ราคา 230 บาท

จัดทำเป็นฉบับ E-Book ครั้งที่ 1 เดือนมีนาคม พ.ศ. 2569

หนังสือเล่มนี้สงวนสิทธิ์ตาม พ.ร.บ. ลิขสิทธิ์ พุทธศักราช 2558
ห้ามผู้ใดพิมพ์ซ้ำ ลอกเลียน ส่วนใดส่วนหนึ่งของหนังสือเล่มนี้
ไม่ว่าในรูปแบบใดๆ นอกจากจะได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรเท่านั้น

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของสำนักหอสมุดแห่งชาติ

National Library of Thailand Cataloging in Publication Data

วิวัฒน์ วงศ์อรุณ.

การจัดการการผลิตอาหารงานจัดเลี้ยง (Food Production of Catering Management).

—กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์, 2569.

312 หน้า.

1. บริการจัดเลี้ยง. I. ชื่อเรื่อง.

642.4

ISBN (e-book) 978-616-538-350-9

ผู้จัดพิมพ์และจัดจำหน่าย สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์

บรรณาธิการบริหาร : ประสาร สันติวัฒนา บรรณาธิการวิชาการ : ภูสิทธิ พลายชมพู กองบรรณาธิการ : สนธยา ราชีทอง
จิตติมา เพ็ชรศรี พิสูจน์อักษร : จิระภรณ์ ศักดิ์แก้ว ฝ่ายศิลปกรรม : กองสุพันธ์ ขวาศเปาะ ประยง อ่อนแสง
ปัญญา ผูกสินธ์ เอกพันธ์ ขวาศเปาะ รูปเล่มและอาร์ตเวิร์ค : ชัยวัฒน์ แก้วกู่ เรียงพิมพ์ : ณศวรรณ พลสมศรี
ออกแบบปก : อธิพล ศรีสวัสดิ์ ประสานงานการผลิต : ปิยะวัลย์ พันธุ์แจ่ม กล้วยา วงศ์ภาคำ อรณา คงสุวรรณ

สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์ขอเรียนเชิญครู-อาจารย์และบุคคลทั่วไปทุกท่านที่สนใจในงานเรียบเรียงการเขียนเอกสาร
ประกอบการสอน เอกสารคำสอน ตำรา หนังสือ รายงานการพัฒนา นวัตกรรม งานประดิษฐ์ รวมทั้งผลงานทาง
วิชาการทุกสาขา และมีผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบผลงานถูกต้องตามหลักวิชาการให้อีกด้วย ทั้งนี้ให้ส่งสำเนาต้นฉบับ ประวัติ
สถานที่ทำงาน เบอร์โทรศัพท์ ที่อยู่ ที่สามารถติดต่อได้สะดวกมาในนาม บรรณาธิการ สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์
1/35-39 ถนนบรมราชชนนี แขวงอรุณอมรินทร์ เขตบางกอกน้อย กรุงเทพมหานคร 10700

ในกรณีที่ท่านต้องการซื้อเป็นจำนวนมาก เพื่อใช้ในการสอน การฝึกอบรม และส่งเสริมการขาย เป็นต้น
กรุณาติดต่อสอบถามราคาพิเศษได้ที่ สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์ทุกสาขา : สาขาปิ่นเกล้า : โทร. 0-2434-8814-5;
สาขาวังบูรพา : โทร. 0-2221-0742, 0-2221-6567

พิมพ์ที่ โอ. เอส. พรีนติ้ง เฮาส์

113/13 ซอยวัดสุวรรณคีรี ถนนบรมราชชนนี เขตบางกอกน้อย กรุงเทพมหานคร 10700

โทร. 0-2433-3653, 0-2434-6850-1

คำนำ

ตำรา “การจัดการการผลิตอาหารงานจัดเลี้ยง (Food Production of Catering Management)” เล่มนี้ ได้รวบรวมเรียบเรียงเนื้อหาสาระความรู้จากเอกสารวิชาการ การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญรวมทั้งจากประสบการณ์ในการสอนของผู้เขียนมากกว่า 20 ปี สำหรับใช้เพื่อประกอบการเรียนการสอนในรายวิชาการจัดการการผลิตอาหารงานจัดเลี้ยง หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการโรงแรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ ภายใต้กรอบเนื้อหาที่เน้นทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติเพื่อให้ผู้เรียนได้ศึกษาทำความเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานงานจัดเลี้ยง การวางแผนรายการอาหารจัดเลี้ยง การวางแผนการผลิตอาหาร การคำนวณต้นทุนอาหาร การผลิตอาหารสำหรับงานจัดเลี้ยง การควบคุมคุณภาพอาหารจัดเลี้ยงรวมทั้งตำรับอาหารสำหรับงานจัดเลี้ยง โดยภาพประกอบในตำราบางภาพเป็นภาพที่ผู้เขียนได้ถ่ายและจัดทำขึ้นเอง ซึ่งผู้เขียนได้ระบุที่มาได้ภาพเป็นชื่อผู้เขียนเท่านั้น

ผู้เขียนหวังเป็นอย่างยิ่งว่า นักศึกษาหรือผู้อ่านจะได้รับประโยชน์จากตำราเล่มนี้และหากมีข้อเสนอแนะประการใดต่อตำราเล่มนี้ ผู้เขียนยินดีน้อมรับและจะนำไปปรับปรุงคุณภาพของตำราเพื่อประโยชน์ต่อการศึกษาต่อไป

ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิวัฒน์ วงศ์อรุณ

พฤษภาคม 2564

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ค
สารบัญภาพ	จ
สารบัญตาราง	ช
บทที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการจัดเลี้ยง	1
1.1 ประเภทของการจัดเลี้ยง	1
1.2 รูปแบบงานจัดเลี้ยง	3
1.3 รูปแบบการบริการงานจัดเลี้ยง	9
1.4 ผู้ให้บริการงานจัดเลี้ยง	15
1.5 โครงสร้างและหน้าที่ความรับผิดชอบในงานจัดเลี้ยง	18
คำถามท้ายบท	22
บทที่ 2 การวางแผนรายการอาหารจัดเลี้ยง	23
2.1 ปัจจัยและแนวทางในการวางแผนรายการอาหารจัดเลี้ยง	23
2.2 ประเภทของรายการอาหารจัดเลี้ยง	40
2.3 ประเภทมื้ออาหารจัดเลี้ยง	51
คำถามท้ายบท	56
บทที่ 3 การวางแผนการผลิตอาหารในงานจัดเลี้ยง	57
3.1 ตำรับอาหารมาตรฐาน	57
3.2 การวางแผนวัตถุดิบในการผลิตอาหาร	66
3.3 การปรับสัดส่วนตำรับอาหารมาตรฐาน	76
3.4 การวางแผนเรื่องอาหารและพนักงาน	80
คำถามท้ายบท	85
บทที่ 4 ต้นทุนอาหาร	87
4.1 การคำนวณต้นทุนอาหาร	87
4.2 ต้นทุนขาย	108
4.3 การกำหนดราคาขาย	112
คำถามท้ายบท	121
บทที่ 5 การผลิตอาหารสำหรับงานจัดเลี้ยง	123
5.1 ระบบการผลิตอาหารในงานจัดเลี้ยง	123
5.2 การเตรียมและการผลิตอาหาร	138
5.3 การควบคุมคุณภาพการผลิตอาหารงานจัดเลี้ยง	153
5.4 การควบคุมต้นทุนการผลิตอาหาร	170
คำถามท้ายบท	175

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 6 อาหารสำหรับงานเลี้ยง	177
6.1 อาหารสำหรับงานเลี้ยงอาหารว่าง	177
6.2 อาหารสำหรับงานเลี้ยงแบบค็อกเทล	181
6.3 อาหารสำหรับงานเลี้ยงแบบบุฟเฟต์	183
6.4 อาหารสำหรับงานเลี้ยงแบบโต๊ะจีน	186
6.5 อาหารสำหรับงานเลี้ยงแบบนั่งโต๊ะ	189
6.6 แนวโน้มอาหารสำหรับงานเลี้ยง	191
6.7 ตำรับอาหารสำหรับงานเลี้ยง	197
คำถามท้ายบท	290
บรรณานุกรม	291
ดัชนี	297
Index	299

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1.1 การจัดงานเลี้ยงแบบค็อกเทล	4
ภาพที่ 1.2 การจัดงานเลี้ยงแบบบุฟเฟต์	7
ภาพที่ 1.3 การจัดงานเลี้ยงแบบนั่งโต๊ะ	8
ภาพที่ 1.4 การจัดงานเลี้ยงแบบโต๊ะจีน	8
ภาพที่ 1.5 การจัดเลี้ยงอาหารว่าง	9
ภาพที่ 1.6 การบริการแบบซุ้มอาหาร	11
ภาพที่ 1.7 การบริการแบบรีเซพชั่น	11
ภาพที่ 1.8 การบริการแบบอเมริกัน	12
ภาพที่ 1.9 การบริการแบบคาร์ท เฟรนช์เซอร์วิส	13
ภาพที่ 1.10 ห้องวิภาเพลิน 3 ร้านอาหารเพลิน	16
ภาพที่ 1.11 ห้องจัดเลี้ยงรอยัลจูบิลลี่ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพคเมืองทองธานี	16
ภาพที่ 1.12 การจัดเลี้ยงที่โรงแรมราชมงคลชลาลัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล รัตนโกสินทร์	17
ภาพที่ 1.13 โครงสร้างแผนกอาหารและเครื่องดื่ม	19
ภาพที่ 1.14 โครงสร้างแผนกอีเว้นท์	20
ภาพที่ 2.1 ขนมที่ทำจากทุเรียน	29
ภาพที่ 2.2 เอ็กเบเนดิก	31
ภาพที่ 2.3 ปีพ เวลลิงตัน	33
ภาพที่ 2.4 การจัดตกแต่งงานอาหารด้วยดอกไม้	35
ภาพที่ 2.5 แกงคั่วผักกระยอง	39
ภาพที่ 2.6 รายการอาหารชุด อาหารตะวันตกแบบให้เลือกรายการอาหาร	43
ภาพที่ 2.7 รายการอาหารชุด อาหารตะวันตก	44
ภาพที่ 2.8 รายการอาหารชุด อาหารไทย	45
ภาพที่ 2.9 อาหารไทยแบบชุด	45
ภาพที่ 2.10 รายการอาหารชุด อาหารจีนชุด A	46
ภาพที่ 2.11 รายการอาหารชุด อาหารจีน ชุด B	47
ภาพที่ 2.12 รายการอาหารบุฟเฟต์นานาชาติ	48
ภาพที่ 2.13 รายการอาหารค็อกเทล	50
ภาพที่ 2.14 อาหารมือเช้าแบบบุฟเฟต์	52
ภาพที่ 3.1 ตำรับมาตรฐานที่ติดไว้ในครัวโรงแรม	64
ภาพที่ 3.2 การแข่งขันการประกอบอาหารโรงแรมรีเจนท์ ชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	65

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 4.1 ต้นทุนอาหารจากโปรแกรมเอ็กเซล	100
ภาพที่ 4.2 การคำนวณน้ำหนักวัตถุดิบส่วนที่ใช้ได้	101
ภาพที่ 4.3 การคำนวณหาร้อยละส่วนที่ใช้ไม่ได้	101
ภาพที่ 4.4 การคำนวณต้นทุนที่แท้จริงหรือราคาวัตถุดิบต่อหน่วยใหม่	102
ภาพที่ 4.5 การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบแต่ละรายการ	102
ภาพที่ 4.6 การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบทั้งหมด	103
ภาพที่ 4.7 การคำนวณต้นทุนอื่น ๆ	103
ภาพที่ 4.8 การคำนวณต้นทุนสุทธิ	104
ภาพที่ 4.9 การคำนวณต้นทุนต่อปริมาณการเสิร์ฟ	104
ภาพที่ 4.10 การคำนวณร้อยละต้นทุนอาหาร	105
ภาพที่ 4.11 การคำนวณราคาขาย	105
ภาพที่ 4.12 ต้นทุนและกำไร	115
ภาพที่ 5.1 เครื่องบรรจุสุญญากาศ	134
ภาพที่ 5.2 Sous Vide	134
ภาพที่ 5.3 ตัวอย่างอาหารสำเร็จรูป	142
ภาพที่ 5.4 พันนาคือตัด้า ทาร์ต มูสมะม่วง	144
ภาพที่ 5.5 การเตรียมอาหารพร้อมรับประทาน	145
ภาพที่ 5.6 ตัวอย่างขนมไทยที่นิยมสั่งซื้อจากภายนอก	146
ภาพที่ 5.7 เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิอาหาร	150
ภาพที่ 5.8 สถานที่ตรวจรับอาหารโรงแรมเชอราตัน รีสอร์ท แอนด์สปา หัวหิน	158
ภาพที่ 5.9 การเก็บของในห้องสโตร์ โรงแรมราชมงคลชลชื่น	158
ภาพที่ 5.10 น้ำยาทำความสะอาด	161
ภาพที่ 5.11 เขียง	161
ภาพที่ 5.12 การเตรียมการแบ่งส่วนอาหารของแผนกแล่เนื้อ (Butcher)	162
ภาพที่ 5.13 ตู้ควบคุมอุณหภูมิ	166
ภาพที่ 5.14 ช่วงอุณหภูมิอันตรายของอาหาร	169
ภาพที่ 6.1 อาหารคอฟฟี่เบรก	178
ภาพที่ 6.2 อาหารงานเลี้ยงน้ำชาบ่าย	180
ภาพที่ 6.3 ตัวอย่างการจัดวางอาหาร อิม สตรีทอาร์ท	196

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 ตัวอย่างรายการอาหารตามฤดูกาล	29
ตารางที่ 3.1 เปรียบเทียบองค์ประกอบของรูปแบบตำรับมาตรฐาน	58
ตารางที่ 3.2 ตัวอย่างตำรับมาตรฐานทั่วไป	60
ตารางที่ 3.3 ตัวอย่างตำรับมาตรฐานของโรงแรม	63
ตารางที่ 3.4 การทดสอบผลได้ของปลาทับทิม	68
ตารางที่ 3.5 ประเมินการผลได้ของผักและผลไม้	72
ตารางที่ 3.6 จำนวนลูกค้ากับร้อยละอาหารที่ต้องทำเพิ่ม	73
ตารางที่ 3.7 ประเภทของอาหารและปริมาณการเสิร์ฟต่อจาน	73
ตารางที่ 3.8 แนวทางการจัดอาหารสำหรับลูกค้าแต่ละกลุ่ม	76
ตารางที่ 3.9 การปรับสัดส่วนตำรับมาตรฐานโดยใช้ค่าแฟคเตอร์	78
ตารางที่ 3.10 การปรับสัดส่วนตำรับมาตรฐานโดยใช้ค่าร้อยละ	79
ตารางที่ 3.11 การแปลงหน่วยสากล	80
ตารางที่ 4.1 ตัวอย่างการคำนวณต้นทุนมาตรฐานต่อตำรับ แบบที่ 1	91
ตารางที่ 4.2 ตัวอย่างการคำนวณต้นทุนมาตรฐานต่อตำรับ แบบที่ 2	92
ตารางที่ 4.3 ต้นทุนมาตรฐานคำนวณจากวัตถุดิบส่วนที่ใช้ได้ (EP)	96
ตารางที่ 4.4 ต้นทุนมาตรฐานคำนวณจากวัตถุดิบส่วนที่ซื้อ (AP)	97
ตารางที่ 4.5 Standard Recipe Costing	98
ตารางที่ 4.6 การแปลงหน่วยของส่วนผสม	99
ตารางที่ 4.7 ตัวอย่างต้นทุนรายการอาหารชุดต่อคนต่อรายการ	109
ตารางที่ 4.8 การผสมราคา	114
ตารางที่ 4.9 รูปแบบต้นทุนอาหารจัดเลี้ยง	116
ตารางที่ 4.10 วิธีคำนวณต้นทุนที่เกิดขึ้นจริง	116
ตารางที่ 4.11 ต้นทุนอาหารจากการคำนวณ	117
ตารางที่ 4.12 ร้อยละต้นทุนอาหารและค่าแฟคเตอร์	119
ตารางที่ 5.1 ตัวอย่างใบ BEO	139
ตารางที่ 5.2 ตัวอย่างวิธีการเก็บอาหารพร้อมปรุงและอาหารพร้อมรับประทาน	145
ตารางที่ 5.3 ระยะเวลาในการเก็บอาหารแช่เย็นและแช่แข็ง	147
ตารางที่ 5.4 อุณหภูมิใจกลางชิ้นอาหาร	150
ตารางที่ 5.5 ตัวอย่างตำรับอาหาร Roasted Pork Tenderloin with Peppercorn Sauce	154

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 5.6 ตัวอย่างปริมาณการเสิร์ฟอาหารแต่ละประเภท	163
ตารางที่ 5.7 Dipper or Scoop Equivalent	164
ตารางที่ 5.8 ตัวอย่างปริมาณการเสิร์ฟอาหารเข้า	165
ตารางที่ 5.9 การวางแผนการเก็บอาหาร	168
ตารางที่ 5.10 ผลของการประกอบอาหารนานเกินไปต่อต้นทุนอาหาร	171
ตารางที่ 5.11 ต้นทุนอาหารกับปริมาณการเสิร์ฟ	172
ตารางที่ 6.1 ตัวอย่างรายการอาหารคอฟฟี่เบรก	178
ตารางที่ 6.2 ตัวอย่างรายการอาหารงานเลี้ยงน้ำชาบ่าย	180
ตารางที่ 6.3 ตัวอย่างรายการอาหารงานเลี้ยงแบบค็อกเทล	183
ตารางที่ 6.4 ตัวอย่างรายการอาหารงานเลี้ยงแบบบุฟเฟต์	186
ตารางที่ 6.5 ตัวอย่างรายการอาหารงานเลี้ยงแบบโต๊ะจีน	188
ตารางที่ 6.6 ตัวอย่างรายการอาหารงานเลี้ยงแบบนั่งโต๊ะ	190

บทที่ 1

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการจัดเลี้ยง (Basic Knowledge of Catering)

การจัดเลี้ยงเป็นกิจกรรมที่มีความสำคัญในอุตสาหกรรมบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยเฉพาะโรงแรม ร้านอาหารรวมทั้งธุรกิจรับจัดเลี้ยง ซึ่งปัจจุบันได้รับความนิยมมากเนื่องจากธุรกิจเหล่านี้มีการขยายตัวเพิ่มมากขึ้นทั้งในระดับประเทศและระดับนานาชาติ จากวิถีการดำเนินชีวิตของคนในสังคมเปลี่ยนแปลงไป นิยมรับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้น ต้องการคุณภาพชีวิตที่ดี มีความสะดวกสบาย มีบรรยากาศที่สวยงาม และได้รับการดูแลจากการให้บริการที่ดี ทำให้การจัดเลี้ยงเป็นธุรกิจที่มีอัตราการเติบโตของเศรษฐกิจอย่างต่อเนื่องและสามารถสร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการได้เป็นอย่างดี การจัดเลี้ยงในปัจจุบันมีหลายรูปแบบขึ้นอยู่กับแบบแผนการจัดเลี้ยง ลักษณะของงานหรือจุดประสงค์ในการจัดเลี้ยงโดยมีผู้ให้บริการจัดเลี้ยงหลายกลุ่มที่ให้บริการในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บริการ

1.1 ประเภทของการจัดเลี้ยง (Types of Catering)

การแบ่งประเภทการจัดเลี้ยงมีการแบ่งออกได้หลายแบบทั้งนี้ขึ้นอยู่กับเกณฑ์ในการจัดแบ่ง ซึ่งพอสรุปได้ ดังนี้

1.1.1 แบ่งตามแบบแผนการจัดเลี้ยง (Catering Pattern Classification)

การจัดเลี้ยงแบ่งตามแบบแผนการจัดเลี้ยง สามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

1.1.1.1 การจัดเลี้ยงแบบพิธีการ (Formal Catering)

การจัดเลี้ยงแบบพิธีการเป็นการจัดเลี้ยงที่เป็นพิธีการโดยเน้นรูปแบบการบริการที่เป็นทางการ มีความหรูหรา มีแบบแผนที่ชัดเจนทั้งในเรื่องของการจัดโต๊ะ การบริการ การแต่งกายของพนักงานบริการและแขกที่มาร่วมงาน รวมทั้งมารยาทบนโต๊ะอาหาร ทั้งนี้เพื่อเป็นการให้เกียรติผู้มาร่วมงาน ส่วนรูปแบบการบริการอาหารนิยมการบริการแบบรัสเซีย โดยรายการอาหารมักเป็นรายการอาหารชุดแบบตะวันตก (Western Set Menu) นิยมใช้ในรูปแบบการจัดเลี้ยงแบบนั่งโต๊ะ

1.1.1.2 การจัดเลี้ยงแบบไม่เป็นพิธีการ (Informal Catering)

การจัดเลี้ยงแบบไม่เป็นพิธีการ เป็นการจัดเลี้ยงที่เน้นรูปแบบการบริการที่มีความสะดวกสบายเป็นกันเอง ไม่ค่อยมีแบบแผนหรือพิธีการมากนักเพื่อให้ผู้มาร่วมงานรู้สึกผ่อนคลายในการรับประทานอาหารและสนุกสนานเมื่อมาพบปะกัน รูปแบบการบริการส่วนใหญ่จะเป็นแบบแขกจะบริการตนเอง พนักงานบริการอาจให้บริการเล็กน้อย เช่น การเสิร์ฟเครื่องดื่ม นิยมใช้รูปแบบการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ การจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล การจัดเลี้ยงอาหารว่าง และการจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน

1.1.2 แบ่งตามสถานที่จัดงาน (Catering Place Classification)

การจัดเลี้ยงแบ่งตามสถานที่จัดงาน แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

1.1.2.1 การจัดเลี้ยงภายในสถานที่ (On-Premise Catering)

การจัดเลี้ยงภายในสถานที่ เป็นการจัดเลี้ยงที่จัดขึ้นภายในสถานที่ของผู้รับจัดเลี้ยงเองหรือผู้จัดบริการงานเลี้ยง (Caterer) เช่น ภัตตาคารหรือร้านอาหาร โรงแรม ซึ่งในส่วนงานต่าง ๆ และการบริการที่เกี่ยวข้องกับงานจัดเลี้ยงจะดำเนินการให้เรียบร้อยภายในสถานที่ของผู้จัดงานเลี้ยง ส่วนใหญ่มักจัดที่โรงแรมหรือรีสอร์ทโดยสถานที่ที่นิยมใช้มักเป็นห้องจัดเลี้ยง ห้องอาหาร และบริเวณอื่น ๆ ของโรงแรมที่สามารถใช้จัดเลี้ยงได้ เช่น รอบสระว่ายน้ำ ในส่วนของโรงแรมหรือบริเวณชายหาดส่วนตัวของโรงแรม เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีศูนย์ประชุมหรือร้านอาหาร ภัตตาคาร สโมสร ซึ่งหลายแห่งมีการให้บริการการจัดเลี้ยงอย่างครบวงจร บางแห่งอาจทำการปิดและให้เช่าร้านเพื่อใช้ร้านเป็นสถานที่ในการจัดงานเลี้ยงเพื่อความเป็นส่วนตัวของลูกค้า การจัดเลี้ยงในสถานที่มีความสะดวกในการจัดเตรียมงานมากกว่าการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ เพราะไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการขนส่งอาหารและอุปกรณ์ต่าง ๆ รวมทั้งพนักงาน นอกจากนี้ยังสามารถควบคุมคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่มได้ดีกว่าการจัดเลี้ยงนอกสถานที่

1.1.2.2 การจัดเลี้ยงภายนอกสถานที่ (Off-Premise Catering)

การจัดเลี้ยงภายนอกสถานที่ เป็นการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ของผู้จัดเลี้ยง โดยสถานที่จัดงานจะแยกออกจากครัวหลักของผู้ให้บริการ กล่าวคือ เป็นการจัดเลี้ยงที่ผู้ให้บริการจัดเลี้ยงต้องเตรียมอาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการจัดเลี้ยงไม่ว่าจะเป็นอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร อุปกรณ์ในการบริการ อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและสถานที่ อุปกรณ์การประกอบอาหาร รวมทั้งพนักงานไปยังสถานที่ให้บริการที่ผู้รับบริการหรือเจ้าภาพกำหนดส่วนใหญ่อาจเป็นบ้านของเจ้าของงาน เช่น งานแต่งงานหรืองานเลี้ยงที่จัดบริเวณสวนกลางแจ้งงานเลี้ยงภายในบริษัทหรือหน่วยงานต่าง ๆ เป็นต้น

1.1.3 แบ่งตามจุดประสงค์ของงาน (Catering Purpose Classification)

การจัดเลี้ยงแบ่งตามจุดประสงค์ของงาน สามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

1.1.3.1 การจัดเลี้ยงเพื่อธุรกิจ (Catering for Businesses)

การจัดเลี้ยงเพื่อธุรกิจ เป็นการจัดงานเลี้ยงสำหรับการดำเนินธุรกิจที่มีรูปแบบค่อนข้างเป็นทางการ สามารถจัดได้ตั้งแต่การจัดประชุมขนาดเล็กไปจนถึงการจัดประชุมขนาดใหญ่ ซึ่งการจัดเลี้ยงทางธุรกิจผู้รับบริการส่วนใหญ่จะมีความสัมพันธ์กันกับธุรกิจ มีวัตถุประสงค์ในการจัดเลี้ยงคือ เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ทางธุรกิจ เปิดโอกาสให้ผู้มาร่วมงานได้มีโอกาสพบปะพูดคุยปรึกษาและแลกเปลี่ยนประสบการณ์โดยใช้การจัดเลี้ยงเป็นสื่อกลาง อาจจัดในรูปแบบการประชุมกลุ่ม (Conferences) หรือการจัดเลี้ยงแบบการประชุมเพื่อพบปะสังสรรค์ทั่วไป (Meeting) เช่น การประชุม/สัมมนา งานแนะนำเปิดตัวสินค้าหรือบริการต่าง ๆ การแถลงข่าว งานเปิดอาคารแห่งใหม่ งานเลี้ยงครอบครัวหรืองานเลี้ยงประชุมประจำปี งานมอบรางวัล งานอบรมสัมมนา เป็นต้น นอกจากนี้การจัดเลี้ยงประเภทนี้ยังสามารถแบ่งกลุ่มเป้าหมายที่มาใช้บริการออกเป็นสามระดับ คือ กลุ่มระดับล่างหรือกลุ่มที่มีงบประมาณจำกัด เช่น การเลี้ยงอาหารกลางวันพนักงานในบริษัท เป็นต้น กลุ่มระดับกลาง เช่น การจัดประชุมและการจัดฝึกอบรม และกลุ่มระดับบน ซึ่งหมายถึงกลุ่มลูกค้าที่

ต้องการให้งานมีความหรูหราเป็นพิเศษหรือเป็นงานขนาดใหญ่ เช่น งานเลี้ยงอาหารค่ำสำหรับ กรรมการบริหารบริษัท หรืองานเลี้ยงฉลองพิธีเข้ารับตำแหน่งของประธานบริษัท เป็นต้น

1.1.3.2 การจัดเลี้ยงทางสังคม (Social Event Catering)

ในปัจจุบันการจัดเลี้ยงประเภทนี้ได้รับความนิยมมากทั้งในโรงแรม ร้านอาหาร ภัตตาคารและสมาคมหรือสโมสรต่าง ๆ เป็นงานเลี้ยงที่มีความเป็นส่วนตัวมากกว่างานเลี้ยงทางธุรกิจเน้น ความรื่นเริงสนุกสนานของผู้มาร่วมงาน ซึ่งอาจจะมีลักษณะเป็นแบบเฉพาะกลุ่มหรือสมาชิกรู้จักกันดี หรือแบบที่ผู้ร่วมงานมาจากหลาย ๆ กลุ่มที่อาจจะมาทำความรู้จักกันภายในงานส่วนใหญ่เป็นงานที่ จัดขึ้นตามโอกาสต่าง ๆ เช่น งานเลี้ยงฉลองงานมงคลสมรส งานเลี้ยงฉลองงานหมั้น งานเลี้ยงวันเกิด งานเลี้ยงอำลา งานเลี้ยงแสดงความยินดี งานเลี้ยงจบการศึกษา งานเลี้ยงปาร์ตี้สละโสด งานเลี้ยงครบรอบ แต่งงาน งานเลี้ยงต้อนรับ เป็นต้น

จะเห็นได้ว่า การจัดเลี้ยงสามารถแบ่งออกเป็นหลายประเภท ขึ้นอยู่กับเกณฑ์ที่ใช้ในการ แบ่งประเภทว่ายึดตามเกณฑ์ใดเป็นหลัก ซึ่งหากยึดตามแบบแผนการจัดเลี้ยงจะแบ่งออกเป็นการจัด เลี้ยงแบบพิธีการและไม่ใช่พิธีการ หรือหากใช้เกณฑ์สถานที่จัดงานจะประกอบด้วยการจัดเลี้ยงใน สถานที่ และนอกสถานที่ และหากแบ่งตามจุดประสงค์ของการจัดงาน แบ่งเป็นการจัดเลี้ยงเพื่อธุรกิจ และการจัดเลี้ยงเพื่อสังคม ทั้งนี้ไม่ว่าประเภทของการจัดเลี้ยงจะแบ่งโดยใช้เกณฑ์ใดก็ตาม ผู้จัดเลี้ยง ต้องเข้าใจและสามารถจัดงานให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้รับบริการ

1.2 รูปแบบงานจัดเลี้ยง (Style of Catering)

รูปแบบงานจัดเลี้ยง หมายถึง วิธีการที่อาหารและเครื่องดื่มถูกนำออกมาบริการให้กับผู้มารับ บริการ ซึ่งรูปแบบงานจัดเลี้ยงขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้มารับบริการ และความเหมาะสมของงาน แต่ละประเภท ปัจจุบันการจัดงานเลี้ยงที่นิยมมีหลายรูปแบบโดยเฉพาะการจัดงานเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ เพราะเป็นรูปแบบที่ไม่เป็นทางการมาก สะดวกรวดเร็วและราคาไม่แพง นอกจากนี้ก็ยังมีรูปแบบการ จัดงานเลี้ยงรูปแบบอื่น ๆ อีก เช่น โต๊ะจีน ค็อกเทล แบบนั่งโต๊ะหรือเซตเมนูซึ่งรูปแบบของการจัดงาน เลี้ยงแต่ละรูปแบบที่ใช้ในการจัดเลี้ยงนั้นมีความเกี่ยวข้องกับอาหารที่ใช้บริการรวมทั้งรูปแบบของการ ให้บริการด้วย การที่จะจัดเลี้ยงรูปแบบใดขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้รับบริการเป็นหลัก

1.2.1 การจัดงานเลี้ยงแบบค็อกเทล (Cocktail)

การจัดงานเลี้ยงแบบค็อกเทลหรืองานเลี้ยงรับรอง (Cocktail Reception) เป็นการ จัดงานเลี้ยงที่มีลักษณะไม่เป็นทางการหรือไม่มีพิธีการมากนัก เป็นงานเลี้ยงแสดงความยินดีหรือการ ต้อนรับแขกในโอกาสต่าง ๆ ส่วนใหญ่จะนิยมจัดในตัวอาคาร พื้นที่โล่ง กลางแจ้งรวมทั้งบริเวณข้าง สระว่ายน้ำของโรงแรม สามารถสร้างบรรยากาศให้เป็นกันเองได้ง่าย เหมาะสำหรับจัดงานเลี้ยงที่มี แขกจำนวนมาก เป็นรูปแบบการจัดงานเลี้ยงที่ใช้ระยะเวลาในการจัดเลี้ยงไม่นาน นิยมใช้เพื่อ วัตถุประสงค์ทางสังคม เช่น งานเลี้ยงรับรอง งานฉลองความสำเร็จ งานฉลองครบรอบปีบริษัท งาน เปิดตัวสินค้าหรืออาคาร งานแถลงข่าว และงานปาร์ตี้สละโสดของดารา เป็นต้น รูปแบบงานเน้นให้ คนในงานได้พูดคุย พบปะสังสรรค์กันหรือมีส่วนร่วมไปกับกิจกรรมที่เจ้าภาพจัดขึ้นโดยไม่ต้องกังวลกับ การรับประทานอาหารหรือการดื่มมากเกินไป งานเลี้ยงรูปแบบนี้จึงไม่นิยมจัดโต๊ะเก้าอี้ไว้บริการแขก นอกจากโต๊ะวางอาหาร เครื่องดื่มและโต๊ะให้บริการกระดาษเช็ดปาก โต๊ะวางพักแก้วหรือจานขนาด



เล็กเท่านั้น โดยโต๊ะอาหารมักจะวางกระจายอยู่ทั่วไปรอบ ๆ บริเวณที่จัดงาน ปัจจุบันนิยมจัดเป็นซุ้มอาหาร อาจมีการจัดวางเก้าอี้ไว้ตามมุมต่าง ๆ ของงานเพื่อให้แขกได้นั่งพักชั่วคราว ส่วนการบริการอาหารจะจัดเรียงบนโต๊ะวางอาหารหรือนำเสนอมาในถาดโดยมีพนักงานบริการเดินเสิร์ฟรอบ ๆ บริเวณงาน (Butler Cocktail/ Pass Around) (พิสิทธิ ธงพุดชา, 2554 : 176)

การจัดงานเลี้ยงแบบค็อกเทลหรืองานเลี้ยงรับรองแบ่งออกเป็น 3 ประเภท

1.2.1.1 งานเลี้ยงรับรองแบบรีเซพชั่น (Reception) นิยมจัดเนื่องในโอกาสวันชาติ งานต้อนรับและแนะนำบุคคลสำคัญ งานแต่งงาน มักมีการจัดแถวต้อนรับเจ้าภาพ นิยมจัดช่วงเวลาประมาณ 18.00-20.00 นาฬิกา หรืออาจจะช้ากว่านี้ ใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง

1.2.1.2 งานเลี้ยงรับรองแบบ Vin d Honneur เป็นงานเลี้ยงรับรองที่มีลักษณะเป็นทางการ เช่น งานฉลองวันชาติ งานวันประดับอิสริยาภรณ์ นิยมจัดกลางวัน ช่วงเวลาประมาณ 11.00-13.00 นาฬิกา มีการดื่มไวน์ แชมเปญ (Champagne) เพื่อเป็นการให้เกียรติ

1.2.1.3 งานเลี้ยงรับรองแบบค็อกเทล (Cocktail) เป็นงานเลี้ยงที่มีลักษณะเหมือนงานเลี้ยงรับรองแบบรีเซพชั่น (Reception) แต่ไม่เป็นทางการมาก ใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง นิยมจัดช่วงเวลาประมาณ 18.00-20.00 นาฬิกา หรืออาจจะช้ากว่านี้

อาหารที่นิยมใช้ในการจัดเลี้ยงแบบนี้คือ อาหารว่างทั้งประเภทอาหารคาวและอาหารหวานที่ไม่ทำให้แขกรู้สึกอึดเหมือนอาหารในงานเลี้ยงแบบอื่น แยกร่วมงานจึงสามารถรับประทานอาหารหลังจากงานเลิกได้ อาหารที่ใช้เป็นประเภทกับแกล้ม อาหารว่าง หรือของขบเคี้ยว ลักษณะเป็นชิ้นเล็กขนาดพอคำที่สามารถหยิบรับประทานได้สะดวก โดยไม่ต้องใส่จานหรือใช้ช้อนส้อมหรือมีดมาตัดหั่น อาหารที่นิยมได้แก่ อาหารประเภทคานาเป้ (Canapes) ออเดิร์ฟ หรือขนมอบต่าง ๆ เพราะเป็นอาหารที่รับประทานง่าย มีลักษณะเป็นคำ ๆ สะดวกในการรับประทาน สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ควรจิ้มด้วยไม้จิ้มหรือใส่ในภาชนะขนาดเล็ก เช่น ช้อน ถ้วย แก้ว เป็นต้น เพื่อให้แขกหยิบได้สะดวกและจัดวางบนโต๊ะในลักษณะแบบบุฟเฟต์เพื่อให้แขกมาหยิบบริการตนเองหรืออาจจะวางบนถาดแล้วให้พนักงานบริการเดินเสิร์ฟไปรอบ ๆ งาน ปัจจุบันในโรงแรมขนาดใหญ่มีการจัดเพิ่มซุ้มอาหาร (Action Station) ที่มีผู้ปรุงและตักใส่ถ้วยหรือจานขนาดเล็กให้แขกร่วมงานตามมุมต่าง ๆ ของงาน



ภาพที่ 1.1 การจัดงานเลี้ยงแบบค็อกเทล
ที่มา : วิวรรณ วงศ์อรุณ

สำหรับเครื่องตีส่วนใหญ่เป็นแบบเบา ๆ เครื่องตีผสมหรือน้ำอัดลม เครื่องตีก่อนอาหาร เครื่องตีประเภทค็อกเทล เครื่องตีประเภทแอลกอฮอล์ เช่น ยินหรือวอดก้า สก๊อตเบอร์รี่ และควมมีเหล้ารัมสำหรับผสมเครื่องดื่ม นอกจากนี้มีเครื่องตีประเภทแอลกอฮอล์แล้วควมมีเครื่องตีสำหรับสุขภาพสตรี เช่น ฟันซ์ เหล้าเวอร์มูท น้ำมะนาว เหมาะที่จะใช้เป็นเครื่องตีผสมกับเหล้าอื่น ๆ ได้ดี นิยมจัดใส่ถาดไปหลาย ๆ ชนิด อาจให้บริการในลักษณะเดียวกับอาหารหรือจัดเป็นโต๊ะบริการเครื่องดื่ม โดยมีพนักงานประจำสำหรับทำเครื่องดื่มให้แขกที่มาในงานสังสรรค์และรับไปดื่มได้ด้วยตนเอง

1.2.2 การจัดงานเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ (Buffet)

การจัดงานเลี้ยงแบบบุฟเฟต์เป็นการจัดเลี้ยงแบบไม่เป็นทางการ เป็นรูปแบบการจัดเลี้ยงที่นิยมมากในปัจจุบัน เป็นการบริการที่แขกต้องช่วยเหลือตนเองในการตักอาหารมารับประทาน ใช้ได้กับอาหารทั้ง 3 มื้อหลักทั้งมือเช้า มื้อกลางวันและมือค่ำ อาหารมีให้เลือกตามความต้องการของผู้จัดงานเลี้ยง โดยอาหารทั้งหมดจะนำเสนอมาในภาชนะขนาดใหญ่ที่ให้บริการแขกได้จำนวนมาก เช่น จานขนาดใหญ่ ถาดอาหารทั้งแบบแบนเรียบ และแบบก้นลึกที่มีอุปกรณ์สำหรับอุ่นอาหารให้ร้อนตลอดเวลาและนำมาจัดเรียงและตกแต่งอย่างสวยงามบนโต๊ะบุฟเฟต์พร้อมจัดวางอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร เช่น ช้อนส้อม มีด รวมถึงผ้าหรือกระดาษเช็ดปาก (Napkins) นอกจากนี้การจัดเลี้ยงบุฟเฟต์ในปัจจุบันมักนิยมจัดเป็นซุ้มอาหาร (Action Station) ที่มีพ่อครัวมายืนปรุงอาหารต่อหน้าแขก เพื่อกระตุ้นความสนใจและเน้นให้ได้รับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่มากยิ่งขึ้นซึ่งจะต้องมีการจัดเตรียมพื้นที่สำหรับประกอบอาหารอย่างเหมาะสมและจะต้องเลือกรายการอาหารที่สามารถปรุงได้อย่างรวดเร็ว ในระยะเวลาสั้นหรือมีขั้นตอนไม่มากนักเพื่อให้แขกที่สั่งอาหารไม่ต้องรอนาน เช่น พาสต้า กว๋ยเตี่ยว ผัดไทย และส้มตำ เป็นต้น

ปัจจุบันวิธีการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ มีอยู่ 3 แบบ คือ

1.2.2.1 บุฟเฟต์แบบธรรมดา (Simple Buffet) อาหารและเครื่องดื่มรวมทั้งอุปกรณ์ภาชนะสำหรับให้บริการอาหารและเครื่องดื่มทุกอย่างวางอยู่ที่โต๊ะบุฟเฟต์ แขกจะต้องเดินไปหยิบภาชนะและอุปกรณ์ที่ต้องใช้ในการรับประทานอาหารเพื่อไปตักอาหารด้วยตนเอง แล้วมานั่งรับประทานอาหารที่โต๊ะที่จัดไว้ให้ บางครั้งอาจมีพนักงานบริการคอยเสิร์ฟเครื่องดื่มให้กับแขกที่โต๊ะอาหาร แต่บางครั้งแขกอาจต้องไปนำเครื่องดื่มที่ต้องการจากโต๊ะเครื่องดื่มหรือบาร์เครื่องดื่มด้วยตนเอง ส่วนพนักงานบริการมีหน้าที่คอยจัดหาอุปกรณ์ที่แขกต้องการเพิ่มและเก็บจานที่แขกใช้แล้วเท่านั้น สำหรับเครื่องดื่มร้อน เช่น ชา กาแฟ หรือโกโก้ นิยมให้พนักงานบริการนำไปเสิร์ฟให้แขกที่โต๊ะอาหาร

1.2.2.2 บุฟเฟต์แบบประยุกต์ (Modified Buffet) คล้ายกับบุฟเฟต์แบบธรรมดาแต่จะเพิ่มการบริการเพื่ออำนวยความสะดวกให้กับแขกมากขึ้น ส่วนใหญ่นิยมใช้ในงานเลี้ยงบุฟเฟต์มือกลางวันโดยอาหารจะจัดไว้บนโต๊ะบุฟเฟต์ขนาดใหญ่ตั้งอยู่มุมใดมุมหนึ่งของสถานที่ที่แขกสามารถเห็นได้ชัดเจน อาหารแต่ละอย่างจะถูกจัดใส่จานหรือถาดตั้งบนที่อุ่นอาหาร แขกหยิบจานอาหารไปตักอาหารที่ต้องการเอง เมื่อตักเสร็จแล้วกลับไปนั่งรับประทานที่โต๊ะอาหาร ส่วนอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารจะถูกจัดวางอย่างสวยงามที่โต๊ะอาหาร การจัดแบบนี้จะช่วยลดเวลาที่อยู่บริเวณโต๊ะบุฟเฟต์ให้น้อยลง โดยเฉพาะในกรณีที่แขกใช้บริการจำนวนมากจะได้ไม่ต้องรอตักอาหารจากโต๊ะบุฟเฟต์นาน พนักงานบริการมีหน้าที่เสิร์ฟเครื่องดื่มและคอยเก็บจานอาหารที่แขกรับประทานเสร็จแล้วรวมถึงจัดหาอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้อื่น ๆ ที่แขกต้องการมาให้แขกเท่านั้น



1.2.2.3 บุฟเฟต์แบบหรูหร (Deluxe Buffet) เป็นการจัดเลี้ยงบุฟเฟต์แบบที่หรูหราที่สุด มีการจัดเตรียมโต๊ะสำหรับนั่งรับประทานอาหารเหมือนงานเลี้ยงแบบนั่งโต๊ะ โดยพนักงานจะเสิร์ฟอาหารเรียกน้ำย่อย เช่น ซุป สลัด เป็นต้น ส่วนอาหารหลักแขกจะได้รับเชิญให้ไปตักเองที่โต๊ะบุฟเฟต์ ซึ่งแขกสามารถเลือกตักได้เองตามความต้องการ ส่วนเครื่องดื่มและอาหารหวานจะมีพนักงานบริการให้อีกครั้ง การบริการแบบนี้นิยมใช้กับอาหารแบบตะวันตกทั้งนี้เพื่อต้องการให้แขกได้รับความรู้สึกหรูหราแบบงานเลี้ยงแบบนั่งโต๊ะและผ่อนคลายแบบงานเลี้ยงแบบบุฟเฟต์

การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์นิยมใช้จัดงานเลี้ยงสังสรรค์ งานมงคลสมรสหรืองานเลี้ยงอื่น ๆ ที่มีแขกหรือผู้ร่วมงานจำนวนมากและไม่ทราบจำนวนแขกที่แน่นอน ซึ่งการจัดเลี้ยงแบบนี้สามารถรองรับแขกที่อาจมีมากหรือน้อยกว่าที่คาดการณ์ไว้ และมีค่าใช้จ่ายรวมทั้งใช้พนักงานบริการไม่มากเท่ากับการจัดเลี้ยงแบบอื่น ๆ นอกจากนี้ยังสามารถสร้างบรรยากาศในการจัดเลี้ยงได้ตามความต้องการของเจ้าภาพ เช่น การตกแต่งสถานที่หรือการแต่งตัวของพนักงานบริการและแขกที่มาร่วมงาน

ในการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์อาหารจะมีหลายชนิดและจัดตกแต่งด้วยความประณีตสวยงาม มีการแยกหมวดหมู่อาหารเรียงลำดับตามการรับประทาน เช่น อาหารเรียกน้ำย่อย อาหารหลัก และอาหารหวาน สามารถจัดได้ทั้งอาหารไทย อาหารจีน หรืออาหารนานาชาติ หากเป็นอาหารตะวันตกมักจะเรียงอาหารตามลำดับ เช่น อาหารเรียกน้ำย่อย สลัด ซุป อาหารหลัก ของหวาน เป็นต้น ซึ่งโต๊ะของหวานและโต๊ะเครื่องดื่มมักถูกแยกออกมาจากโต๊ะอาหารคาวหรือซุ้มอาหาร ในการจัดวางอาหารนั้นโต๊ะวางอาหารบุฟเฟต์จะต้องตั้งอยู่มุมใดมุมหนึ่งหรือตรงกลางของสถานที่จัดเลี้ยงเพื่อให้แขกสามารถมองเห็นได้ทันทีเมื่อเข้ามาในบริเวณงาน บริเวณทางเข้าหน้างานอาจจะมีชื่อรายการอาหารที่ให้บริการติดไว้ให้แขกได้ทราบด้วยหรืออาจจะวางป้ายอาหารไว้ที่โต๊ะบุฟเฟต์ สิ่งสำคัญที่สุดในการจัดโต๊ะอาหารบุฟเฟต์คือ จะต้องจัดให้แขกที่มาตักอาหารเดินไปในทิศทางเดียวกันโดยอาจเข้าไปตักอาหารได้เพียงด้านใดด้านหนึ่งหรือทั้งสองด้านของโต๊ะ แต่แขกจะต้องไม่เดินสวนทางกันทั้งนี้ขึ้นอยู่กับจำนวนของแขก ขนาดของโต๊ะบุฟเฟต์และจำนวนของรายการอาหารที่จัดวางบนโต๊ะ โดยโต๊ะบุฟเฟต์ 1 โต๊ะ ควรให้บริการแขกได้ประมาณ 50-100 คน และแต่ละโต๊ะควรจัดจานวางไว้เป็นสัญลักษณ์แสดงทางเข้าให้แขกทราบ

สิ่งสำคัญของงานเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ คือ ความสะดวกรวดเร็วในการใช้บริการของแขกและการให้บริการของพนักงานที่โต๊ะบุฟเฟต์ซึ่งเป็นจุดที่จัดเรียงอาหารสำหรับให้บริการ ควรจัดเรียงให้เหมาะสมสะดวกในการเข้าไปตักอาหารโดยไม่ใช้เวลาามากจนเกินไป





ภาพที่ 1.2 การจัดงานเลี้ยงแบบบุฟเฟต์
ที่มา : วีรณ วังศ์อรุณ

1.2.3 การจัดงานเลี้ยงแบบนั่งโต๊ะ (Sit-down Service)

การจัดงานเลี้ยงแบบนั่งโต๊ะหรือแบบเซตเมนู (Set Menu) เป็นการจัดเลี้ยงแบบเป็นทางการ มีความเป็นระเบียบ มีพิธีการชัดเจน เน้นความสะดวกสบายและหรูหรา ใช้พนักงานบริการมากกว่าการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ มีการแบ่งหน้าที่และความรับผิดชอบกันชัดเจนโดยมีหัวหน้าควบคุมงานเลี้ยงคอยให้สัญญาณในการเสิร์ฟอาหารแต่ละรายการและการเก็บจานรวมทั้งช่วงเวลาในการเสิร์ฟเครื่องดื่ม นิยมเลี้ยงในโอกาสพิเศษเช่น งานเลี้ยงรับรองที่เป็นทางการและต้องการให้เกียรติแก่เจ้าภาพและผู้มาร่วมงานมากที่สุด มักเป็นงานเลี้ยงขนาดใหญ่และจัดภายในตัวอาคารของโรงแรม เช่น งานเลี้ยงรับรองพระราชอาคันตุกะ งานเลี้ยงรับรองแขกผู้ใหญ่ระดับประเทศ มักจัดขึ้นในโรงแรมชั้นหนึ่งที่มีบริการการจัดเลี้ยงแบบนั่งโต๊ะ โดยปกติจะมีผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง (Banquet Manager) เป็นผู้ควบคุมดูแลการบริการอาหารตลอดงานจัดเลี้ยง ส่วนใหญ่ใช้รูปแบบการบริการอาหารแบบอเมริกันหรือแบบรัสเซีย ซึ่งจะใช้แบบใดขึ้นอยู่กับความต้องการเจ้าภาพผู้จัดงาน แต่ส่วนใหญ่นิยมการบริการแบบอเมริกันเพราะสามารถให้บริการได้อย่างรวดเร็ว ใช้จำนวนพนักงานและทักษะในการเสิร์ฟน้อยกว่า แขกที่มาในงานจะได้รับการบริการอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมดที่โต๊ะของตนเอง ระยะเวลาในงานเลี้ยงรูปแบบนี้ใช้เวลาค่อนข้างนานกว่าการจัดเลี้ยงแบบอื่น ๆ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับรูปแบบและจำนวนรายการอาหารที่ให้บริการรวมทั้งมีพิธีการในงานที่แขกจะต้องร่วมระหว่างงานเลี้ยง

การจัดงานเลี้ยงแบบนี้อาจเป็นการจัดเลี้ยงอาหารกลางวันหรืออาหารค่ำก็ได้ แต่ส่วนใหญ่นิยมจัดมื้อค่ำเพราะใช้เวลาในการรับประทานอาหารนาน มักเสิร์ฟอาหารตะวันตกโดยอาหารจะถูกจัดเป็นชุดรายการและนำมาเสิร์ฟเป็นชุดโดยพนักงานบริการตามลำดับของการรับประทานอาหารพร้อมกับเครื่องดื่ม สำหรับอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารจะจัดวางไว้บนโต๊ะตามรายการอาหาร ปกติจะมีรายการอาหารวางไว้บนโต๊ะเพื่อแจ้งให้แขกทราบว่าป็นงานเลี้ยงเนื่องในโอกาสใดหรือใครเป็นเจ้าภาพ





ภาพที่ 1.3 การจัดงานเลี้ยงแบบนั่งโต๊ะ
ที่มา : วிரณ วังศ์อรุณ

1.2.4 การจัดงานเลี้ยงแบบโต๊ะจีน (Chinese Style)

การจัดงานเลี้ยงแบบโต๊ะจีนเป็นการจัดเลี้ยงที่นิยมมากในปัจจุบันอีกรูปแบบหนึ่งเหมาะสำหรับการจัดเลี้ยงโอกาสทั่วไปและงานแต่งงาน การบริการอาหารมีลักษณะคล้ายแบบครอบครัวโดยอาหารทุกอย่างจะจัดใส่ภาชนะขนาดใหญ่ วางบนโต๊ะอาหารหรือบนกระจกที่มีแป้นหมุน (Lazy Susan) ดังนั้นจึงนิยมใช้โต๊ะกลมเสมอเพื่อให้แขกทุกคนสามารถตักอาหารได้สะดวก พนักงานบริการเป็นผู้นำอาหารจากครัวมาเสิร์ฟที่โต๊ะและมีหน้าที่คอยเก็บจานอาหารและบริการเครื่องดื่ม หากในงานเลี้ยงที่ค่อนข้างเป็นพิธีการอาจมีพนักงานคอยตักแบ่งอาหารให้แขกทุกคน สำหรับการจัดที่นั่งสามารถจัดโต๊ะสำหรับแขกนั่งได้ 8-12 คน

รายการอาหารงานเลี้ยงแบบโต๊ะจีนจะจัดเป็นชุดเดียวกันทั้งหมดทุกโต๊ะ มีประมาณ 8-12 รายการและเสิร์ฟทีละรายการตามลำดับเช่นเดียวกับอาหารตะวันตก โดยเริ่มจากการเสิร์ฟอาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก จานกระทั้งอาหารหวาน เสิร์ฟพร้อมน้ำชา หรือเครื่องดื่มชนิดอื่น ๆ เช่น น้ำเก๊กฮวย งานเลี้ยงในโรงแรมขนาดใหญ่นิยมจัดเป็นอาหารมื้อค่ำ ซึ่งจะเริ่มประมาณ 19.00-20.00 นาฬิกา เป็นต้นไป



ภาพที่ 1.4 การจัดงานเลี้ยงแบบโต๊ะจีน
ที่มา : วிரณ วังศ์อรุณ

1.2.5 การจัดเลี้ยงอาหารว่าง (Refreshment)

การจัดเลี้ยงอาหารว่างเป็นรูปแบบการจัดเลี้ยงที่ได้รับความนิยมมากในปัจจุบัน โดยเฉพาะในการจัดประชุมสัมมนา รวมทั้งการจัดแสดงนิทรรศการต่าง ๆ เป็นการจัดเลี้ยงอาหารระหว่างมื้ออาหารหลัก คือ ช่วงระหว่างมื้อเช้าและมื้อกลางวัน ช่วงเวลาประมาณ 10.30 นาฬิกา และระหว่างมื้อกลางวันกับมื้อเย็น ช่วงเวลา 14.30-15.00 นาฬิกา ขึ้นอยู่กับเจ้าภาพในการจัดงานเป็นผู้กำหนด ทั้งนี้เพื่อเปิดโอกาสให้แขกได้รู้สึกผ่อนคลายและพบปะพูดคุย แลกเปลี่ยนความคิดเห็น และมีปฏิสัมพันธ์กับคนอื่น รายการอาหารมักเป็นรายการอาหารเป็นชิ้นเล็ก ๆ และไม่หนักมากเกินไป เพื่อความสะดวกในการรับประทาน เช่น ขนมอบ หรือขนมไทย เป็นต้น ส่วนเครื่องดื่มสามารถจัดได้ทั้งเครื่องดื่มร้อนชนิดต่าง ๆ เช่น กาแฟ ชา โอวัลติน หรือเครื่องดื่มเย็นชนิดต่าง ๆ เช่น น้ำผลไม้หรือน้ำสมุนไพร เป็นต้น



ภาพที่ 1.5 การจัดเลี้ยงอาหารว่าง
ที่มา : วิวรรณ วงศ์อรุณ

นอกจากการจัดเลี้ยงอาหารว่างระหว่างมื้ออาหารในงานประชุมสัมมนาแล้ว ยังมีการจัดเลี้ยงอาหารว่างน้ำชาบ่าย นิยมจัดในช่วงระหว่างมื้อกลางวันกับมื้อเย็น ซึ่งปัจจุบันเริ่มมีให้บริการในโรงแรมบางแห่ง

จะเห็นได้ว่ารูปแบบงานจัดเลี้ยงมีหลายรูปแบบ แต่แต่ละรูปแบบจะมีลักษณะเฉพาะที่แตกต่างกัน ไม่ว่าจะเป็นลักษณะการจัดวางจัดโต๊ะ เก้าอี้ เวลาในการให้บริการ ลักษณะของอาหารและรูปแบบการบริการที่ใช้ในแต่ละงาน ซึ่งผู้ให้บริการสามารถเลือกใช้รูปแบบงานจัดเลี้ยงให้เหมาะสมกับความต้องการ

1.3 รูปแบบของการบริการงานจัดเลี้ยง (Style of Catering Services)

รูปแบบของการบริการก็มีส่วนสำคัญในการทำให้งานจัดเลี้ยงประสบความสำเร็จ รวมทั้งมีผลต่อประเภทและรูปแบบของอาหารที่จะให้บริการในงานจัดเลี้ยง เช่น อาหารที่ใช้เสิร์ฟในงานเลี้ยงต้อนรับโดยใช้ถาดเสิร์ฟต้องสามารถถือหรือหยิบจับได้ง่าย ซึ่งในการเสิร์ฟอาหารมีหลายวิธีการ ผู้รับผิดชอบงานจัดเลี้ยงต้องมีความเข้าใจรูปแบบการบริการเพื่อให้สามารถจัดบริการให้กับแขกได้อย่างดีที่สุด ซึ่งชอค, สโกวิโอ และสเตลฟานลลี (Shock, Sgovio and Stefanelli, 2011 : 159-161)



และ ชอค และสเตลฟานลลี (Shock & Stefanelli, 2009 : 43-48) ได้กล่าวถึงรูปแบบการบริการไว้หลายรูปแบบ สามารถสรุปเป็นรูปแบบใหญ่ ๆ ได้ 3 รูปแบบ ดังนี้

1.3.1 การบริการแบบบริการตนเอง (Self Service)

การบริการแบบบริการตนเอง ส่วนใหญ่เป็นการบริการที่แขกไปเลือกอาหารที่จัดไว้ที่โต๊ะหรือซุ้มอาหาร และพนักงานบริการทำหน้าที่ดูแลในการเสิร์ฟน้ำ เก็บแก้ว จาน และอำนวยความสะดวกอื่น ๆ ได้แก่

1.3.1.1 การบริการแบบบุฟเฟต์ (Buffet Service)

การบริการแบบบุฟเฟต์เป็นการบริการที่อาหารถูกจัดเรียงไว้บนโต๊ะบุฟเฟต์แขกหรือผู้ใช้บริการจะตักอาหารด้วยตัวเองแล้วถือไปรับประทานที่โต๊ะ เครื่องดื่มส่วนใหญ่จะเสิร์ฟที่โต๊ะที่แขกนั่ง การบริการแบบบุฟเฟต์โดยทั่วไปจะมีราคาแพงกว่าการบริการบุฟเฟต์แบบเพลทบุฟเฟต์ (Plate Buffet) ที่เสิร์ฟอาหารเป็นจานเพราะไม่สามารถควบคุมปริมาณอาหารได้และต้องเตรียมอาหารไว้ในปริมาณมากหรือเกินความต้องการของจำนวนแขกเพื่อให้อาหารมีเพียงพอที่จะให้บริการซึ่งหากต้องการประหยัดค่าใช้จ่ายในการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ต้องเสิร์ฟอาหารที่มีราคาแพง ในปริมาณน้อยและเติมอาหารที่มีราคาถูกบ่อย ๆ และเสิร์ฟปริมาณมากโดยเฉพาะอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรต หรืออาหารประเภทผัก เป็นต้น บนโต๊ะบุฟเฟต์ต้องมีพื้นที่จัดวางอาหารเพียงพอและต้องดูแลจัดการตักอาหาร เช่น การวางน้ำสลัดต่อจากสลัด เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อเวลารับประทานจะได้ไม่สับสนในการตักอาหารโดยทั่วไปถ้ามีแขก 100 คน สามารถจัดโต๊ะอาหารบุฟเฟต์ 1 โต๊ะ แต่ถ้าแขก 120 คน ต้องแยกโต๊ะอาหารบุฟเฟต์ออกเป็น 2 โต๊ะเพื่อความสะดวกในการตักอาหารของแขก

1.3.1.2 การบริการแบบเพลท บุฟเฟต์ (Plate Buffet Service)

การบริการแบบเพลทบุฟเฟต์ เป็นการเสิร์ฟอาหารเป็นจาน โดยแขกหรือผู้ใช้บริการเลือกอาหารแต่ละประเภทที่จัดวางเป็นจาน ๆ เช่น อาหารเรียกน้ำย่อย สลัด อาหารจานหลัก อาหารหวาน ฯลฯ ที่อยู่บนโต๊ะบุฟเฟต์หรืออาจจะวางอยู่บนรถเข็นอาหาร นำมาวางบนโต๊ะอาหารที่รับประทานแขกหรือผู้ใช้บริการอาจจะใช้ภาชนะช่วยในการหยิบอาหารมาวางที่โต๊ะรับประทานอาหาร วิธีนี้เหมาะสำหรับแขกกลุ่มที่ต้องการรับประทานอาหารร่วมกันและเป็นวิธีที่สามารถควบคุมปริมาณการเสิร์ฟอาหารได้เช่นกัน

1.3.1.3 การบริการแบบคาเฟ่ทีเรีย (Cafeteria Service)

การบริการแบบคาเฟ่ทีเรียมีลักษณะคล้ายกับการบริการแบบบุฟเฟต์เพียงแต่จะมีพ่อครัวเป็นผู้ตักอาหารให้ โดยแขกหรือผู้ใช้บริการไม่ต้องตักอาหารเอง พ่อครัวจะตักอาหารใส่ภาชนะตั้งไว้ให้แขกเลือกหยิบเป็นจาน ๆ นอกจากของร้อนหรือเย็นจะมีพ่อครัวช่วยตักส่งให้ตามที่ตั้งและเมื่อรับประทานเสร็จเรียบร้อยแล้วแขกหรือผู้ใช้บริการจะนำภาชนะมาคืนยังที่ที่กำหนดการบริการแบบนี้เน้นความเรียบง่ายและสามารถควบคุมปริมาณการเสิร์ฟได้ดีกว่าการบริการแบบบุฟเฟต์

1.3.1.4 การบริการแบบชัมอาหาร (Action Stations Service)

การบริการแบบชัมอาหารบางครั้งอาจจะรวมถึงชัมที่มีการแสดงหรือชัมนิทรรศการการประกอบอาหาร ลักษณะชัมอาหารคล้ายกับงานเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ยกเว้นมีการเตรียมอาหารที่สดใหม่กว่า คือแขกสามารถเห็นวิธีทำและรอรับอาหารได้เลย เช่น ไข่คน บาร์บีคิว ชัมพาสต้า เนื้อหรืออาหารทะเลย่าง เครป ซูชิ ซีซาร์สลัด เนื้อเย็นสไลด์ กว๋ยเตี๋ย ผัดไทยและส้มตำ เป็นต้น



ภาพที่ 1.6 การบริการแบบชัมอาหาร
ที่มา : วิวรรณ วงศ์อรุณ

1.3.1.5 การบริการแบบรีเซพชั่น (Reception Service)

การบริการแบบรีเซพชั่นหรือแบบต้อนรับ เป็นการบริการที่นิยมใช้ในงานเลี้ยงรับรอง นิยมเสิร์ฟอาหารเบา ๆ ประเภทที่สามารถหยิบรับประทานได้ง่ายด้วยมือหรือส้อม ไม่นิยมเสิร์ฟอาหารที่ใช้มีด เป็นการบริการแบบบุฟเฟต์หรืออาจจะเสิร์ฟอาหารโดยวางอาหารบนถาดเสิร์ฟแล้วให้พนักงานบริการเดินเสิร์ฟไปรอบ ๆ งาน แขกหรือผู้เข้าร่วมงานส่วนใหญ่ยืน บริการตัวเองและไม่มีที่นั่งรับประทาน



ภาพที่ 1.7 การบริการแบบรีเซพชั่น
ที่มา : วิวรรณ วงศ์อรุณ

1.3.1.6 การบริการแบบบัดเลอร์ เซอร์วิส (Butlered Service)

การบริการแบบบัดเลอร์ เซอร์วิส นิยมใช้ในงานเลี้ยงต้อนรับ โดยใช้พนักงานบริการถือถาดอาหารเรียกนั้ย่อยเสิร์ฟไปรอบ ๆ งานเพื่อให้แขกหยิบอาหารด้วยตนเอง อาหารที่เสิร์ฟมักเป็นอาหารที่หยิบรับประทานง่ายด้วยมือ ในงานมีค่าพนักงานบริการจะเพิ่มระดับการบริการโดยเสิร์ฟอาหารบนถาดเงิน แขนงที่โต๊ะอาหารใช้ที่คิบเสิร์ฟอาหารด้วยตนเองจากถาดที่พนักงานถือมาให้ซึ่งคล้ายกับบริการแบบรัสเซียนจึงทำให้คนส่วนใหญ่มักเข้าใจผิด

1.3.2 การบริการที่โต๊ะหรือการบริการแบบนั่งโต๊ะ (Table Service or Sit-down Service)

การบริการที่โต๊ะหรือการบริการแบบนั่งโต๊ะ เป็นรูปแบบการบริการที่พนักงานบริการนำอาหารและเครื่องดื่มให้บริการแขกที่โต๊ะอาหาร โดยแขกไม่ต้องลุกไปเลือกอาหารเอง

1.3.2.1 การบริการแบบครอบครัวหรือแบบอังกฤษ (Family Style or English Style Service)

การบริการแบบอังกฤษ หรือการบริการแบบครอบครัว แขกจะนั่งที่โต๊ะรับประทานอาหารและอาหารถูกจัดใส่จานหรือถ้วยขนาดใหญ่วางบนโต๊ะอาหาร แขกจะยกหรือส่งอาหารไปรอบ ๆ โต๊ะโดยเจ้าภาพจะเป็นคนตักแบ่งเนื้อให้กับแขก เป็นรูปแบบการบริการที่หรูหราและมีราคาแพงเพราะอาหารที่เตรียมต้องสั่งพิเศษเพื่อหลีกเลี่ยงของไม่มีหรือของหมดคล้ายกับการบริการแบบฝรั่งเศส คือพนักงานจะวางจานที่ใส่อาหารให้แขกตรงกลางโต๊ะอาหาร แล้วจึงนำถาด



หรือภาชนะใส่อาหารมาเสนอและตักอาหารให้ทางด้านซ้ายของแขกโดยพนักงานเป็นผู้ตักให้ บางครั้งเรียกการบริการแบบนี้ว่าการบริการแบบซิลเวอร์เซอร์วิส โดยถือเอาลักษณะของการที่พนักงานใช้ช้อนและส้อมทำเป็นคีมคีบอาหารให้แขก เจ้าของงานจะตักอาหารใส่จานและจัดไว้ให้เรียบร้อย พนักงานเสิร์ฟมีหน้าที่ยกไปวางตามที่นั่งของแขกก่อนแขกจะมาเล็กน้อย

1.3.2.2 การบริการแบบอเมริกัน (American Style Service)

การบริการแบบอเมริกัน คำว่า “อเมริกัน” เป็นลักษณะของความเรียบง่าย ไม่มีพิธีรีตองมากนัก แขกนั่งที่โต๊ะอาหาร ส่วนอาหารถูกเตรียมวางบนจานสำหรับแขกแต่ละคนเรียบร้อยตั้งแต่อยู่ในครัว พนักงานบริการเพียงแต่ไปยกอาหารจากในครัวมาเสิร์ฟได้เลย ดังนั้นจึงเรียกการบริการแบบนี้ว่าการบริการเป็นจาน หรือเพลทเซอร์วิส โดยอาหารจานหลักจะวางตรงหน้าแขกในตำแหน่ง 6 นาฬิกา เครื่องดื่มเสิร์ฟด้านขวา เมื่อแขกรับประทานอาหารเรียบร้อยแล้ว พนักงานจะเก็บจานและแก้วพร้อมกัน รูปแบบการบริการแบบอเมริกันนี้ นิยมทั่วไปในงานจัดเลี้ยง และเป็นพื้นฐานในการให้บริการ โดยทั่วไปจะใช้พนักงาน 1 คน ให้บริการแขก 32 คน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับระดับคุณภาพการบริการของผู้จัดเลี้ยง ปัจจุบันรูปแบบการบริการแบบนี้เป็นที่นิยมมากเพราะคนไม่ค่อยมีเวลาในการรับประทานมากรวมทั้งสะดวก รวดเร็ว ประหยัด ควบคุมง่าย และมีประสิทธิภาพ



ภาพที่ 1.8 การบริการแบบอเมริกัน
ที่มา : วிரณ วังศ์อรุณ

1.3.2.3 การบริการแบบรัสเซียหรือแบบซิลเวอร์ เซอร์วิส (Russian Service or Silver Service)

การบริการแบบรัสเซีย แขกจะนั่งที่โต๊ะรับประทานอาหาร อาหารถูกวางบนโต๊ะข้างโต๊ะอาหารบนเตาเตรียมหรือรถเกอริดอง (Gueridon) พนักงานวางอาหารบนถาดที่ทำด้วยเงิน จากนั้นยกถาดวางบนโต๊ะเพื่อให้แขกตักอาหารด้วยตนเอง โดยเสิร์ฟอาหารทางซ้าย (คล้ายกับเฟรนช์เซอร์วิส) การแล่หรือตักอาหารแล้วนำไปเสิร์ฟผู้รับบริการแต่ละคน พนักงานนำอาหารประเภทต่าง ๆ มาจัดทำต่อหน้าแขก โดยการตักแบ่งอาหารแต่ละจานแล้วนำไปเสิร์ฟแขกแต่ละคนตรงกับการบริการในประเทศฝรั่งเศส เรียกว่า เกอริดองเซอร์วิส ซึ่งเกอริดอง หมายถึง รถเข็นที่นำมาวางไว้ข้างโต๊ะอาหารสำหรับแล่ หั่น หรือตักแบ่งอาหารเพื่อให้แขกได้เห็น

1.3.2.4 การบริการแบบแบงก์เว็ท เฟรนช์เซอร์วิส (Banquet French Service)

การบริการแบบแบงก์เว็ท เฟรนช์เซอร์วิส แขกจะนั่งที่โต๊ะรับประทานอาหาร อาหารถูกจัดใส่ถาดมาจากห้องครัว พนักงานบริการเสิร์ฟอาหารทางซ้ายโดยวางอาหารบนจานแขก ด้วยการใช้ช้อนส้อมเสิร์ฟ (Service Gear) ซึ่งพนักงานบริการต้องมีการฝึกฝนการใช้ช้อนส้อมเป็นอย่างดี ปัจจุบันหลาย ๆ คนนิยมใช้ที่ค้ำส้อมที่ทำด้วยเงินแทน

1.3.2.5 การบริการแบบคาร์ท เฟรนช์เซอร์วิส (Cart French Service)

การบริการแบบคาร์ท เฟรนช์เซอร์วิส เป็นรูปแบบการบริการที่นิยมในร้านอาหารหรูหราแต่ไม่เหมาะในงานจัดเลี้ยงทั่วไป อาหารถูกเตรียมบนรถเกอริดอง (Gueridon) ซึ่งอยู่ด้านข้างโต๊ะอาหารของแขก แขกนั่งที่โต๊ะรับประทานอาหาร พนักงานบริการวางอาหารที่ปรุงแล้วลงบนจานแล้วนำไปให้แขกทางด้านขวา



ภาพที่ 1.9 การบริการแบบคาร์ท เฟรนช์เซอร์วิส
ที่มา : วิวรรณ วงศ์อรุณ

1.3.2.6 การบริการแบบพรีเซต เซอร์วิส (Preset Service)

การบริการแบบพรีเซต เซอร์วิส เป็นการบริการที่จะจัดวางอาหารบางรายการบนโต๊ะก่อนแขกมาถึงเล็กน้อย ซึ่งอาหารส่วนใหญ่ที่จัดวางบนโต๊ะ ได้แก่ นม เนย ขนมปัง และอาหารเรียกน้ำย่อยและ/หรือสลัด รวมทั้งของหวาน นิยมให้บริการในมื้อกลางวันที่มีเวลาในการรับประทานอาหารจำกัด

1.3.2.7 การบริการแบบแฮนด์ เซอร์วิส (Hand Service)

การบริการแบบแฮนด์ เซอร์วิส เป็นการบริการโดยพนักงานบริการ 1 คน บริการแขก 2 คน อาหารถูกวางบนจานมาแล้วโดยพนักงานบริการสวมถุงมือสีขาวถือจานอาหารจากในครัวมาคนละ 2 ใบ และยืนอยู่ด้านหลังแขก เมื่อได้รับสัญญาณจากกัปตัน พนักงานบริการจะวางอาหารพร้อมกันต่อหน้าแขกในเวลาเดียวกันและเปิดฝาปิดอาหาร (Cover) ออก ซึ่งการบริการแบบนี้สามารถเสิร์ฟอาหารได้ทุกคอร์สหรืออาจจะเสิร์ฟเฉพาะอาหารจานหลักหรือของหวานก็ได้ จัดเป็นวิธีการบริการที่สวยงามภูมิฐานน่าประทับใจในการบริการ ปกติใช้ในงานเลี้ยงรับรองแขกพิเศษซึ่งต้องใช้พนักงานมากและมีต้นทุนสูง



1.3.2.8 การบริการแบบเซิร์ฟเวอร์ พาเหรด (Server Parade)

การบริการแบบเซิร์ฟเวอร์ พาเหรด เป็นรูปแบบการบริการที่สวยงามพนักงานบริการสวมถุงมือสีขาวเดินแถวเป็นขบวนเข้าไปในห้องเพื่อนำอาหารเข้าไปเสิร์ฟแขก โดยทั่วไปจะมีดนตรีและแสงสีในงานดึงดูดความสนใจแขก อาหารจะจัดอยู่ในถาดโดยเฉพาะอาหารประเภทฟลุก พนักงานบริการจะค่อย ๆ เดินเสิร์ฟไปทั่วห้อง เมื่อเข้าไปในห้องดนตรีจะหยุดและเริ่มเสิร์ฟ หากเป็นอาหารที่ทำให้เกิดไฟควรระวังไม่ควรนำเข้าไปใกล้แขก ในกรณีนี้ควรวางไว้ข้าง ๆ โต๊ะที่สามารถตัดแบ่งและนำไปเสิร์ฟแขกได้

1.3.2.9 การบริการแบบเดอะเวฟ (The Wave Service)

การบริการแบบเดอะเวฟ เป็นการเสิร์ฟแบบไม่เป็นทางการและไม่ใช้การบริการแบบบุฟเฟต์ อาหารไม่ได้วางไว้ส่วนใดส่วนหนึ่งของห้องจัดเลี้ยงแต่พนักงานบริการจะไปรับอาหารที่จัดเตรียมไว้แล้วจากห้องครัว พนักงานบริการจะเสิร์ฟอาหารจากด้านหลังไปด้านหน้าและเก็บงานในลักษณะเดียวกันคล้ายกับการบริการแบบโต๊ะจีน เป็นการบริการที่ต้องการความรวดเร็วในการเสิร์ฟและพนักงานบริการไม่จำเป็นต้องมีทักษะมาก ดังนั้นแขกจะรู้สึกว่าได้รับการดูแลตลอดเวลา

1.3.3 การบริการแบบผสม (Mixed Service)

1.3.3.1 การบริการแบบคอมบินेशन บัฟเฟต์ (Combination Buffet Service)

การบริการแบบคอมบินेशन บัฟเฟต์ เป็นการบริการแบบผสมผสาน โดยจัดบริการอาหารบุฟเฟต์โดยอาหารที่มีราคาถูก เช่น สลัด จะจัดวางบนโต๊ะบุฟเฟต์เพื่อให้แขกตักอาหารด้วยตนเอง ส่วนอาหารที่มีราคาแพง เช่น เนื้อสัตว์ จะจัดเสิร์ฟโดยพ่อครัวเป็นผู้ตักอาหารให้แขกคล้ายกับการบริการแบบคาเฟ่ที่เรียกซึ่งสามารถควบคุมปริมาณการเสิร์ฟได้

1.3.3.2 การบริการแบบมิกซิง เซอร์วิส (Mixing Service Style)

การเสิร์ฟแบบมิกซิง เซอร์วิส เป็นการบริการแบบผสมผสาน ซึ่งในการจัดเลี้ยงสามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบบริการให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิดได้ โดยที่การรับประทานอาหาร 1 มื้อไม่จำเป็นต้องใช้รูปแบบการบริการเพียงอย่างใดอย่างหนึ่ง เช่น อาจเสิร์ฟอาหารเรียกน้ำย่อยแบบพรีเซตโดยวางสลัดและหลังจากนั้นอาจจจะราดน้ำสลัดหลังวางสลัดบนโต๊ะแล้ว อาหารจานหลักอาจเสิร์ฟแบบอเมริกัน อาหารหวานอาจเสิร์ฟแบบบุฟเฟต์ก็ได้ อย่างไรก็ตามอาจจะเริ่มการบริการแบบรีเซฟชั่นหรือแบบต้อนรับสำหรับอาหารเรียกน้ำย่อย จากนั้นเปลี่ยนไปรับประทานอาหารที่ห้องจัดเลี้ยงโดยเสิร์ฟสลัด ขนมปังและเนย แบบพรีเซต เสิร์ฟซุปรูปแบบฝรั่งเศส เสิร์ฟอาหารหลักแบบรัสเซียน และเสิร์ฟอาหารหวานแบบบุฟเฟต์

จะเห็นได้ว่า รูปแบบการบริการอาหารและเครื่องดื่ม มีหลายรูปแบบทั้งรูปแบบที่ผู้ใช้บริการต้องบริการตัวเอง รูปแบบที่มีพนักงานบริการคอยบริการที่โต๊ะ รวมทั้งรูปแบบผสมผสานระหว่างการบริการตัวเองและมีพนักงานบริการคอยให้บริการที่โต๊ะ ทั้งนี้ในการเลือกใช้รูปแบบการบริการรูปแบบใดนั้น ผู้จัดเลี้ยงต้องคำนึงถึงประเภทของงานจัดเลี้ยง ประเภทและชนิดของอาหารเพื่อใช้ประกอบการจัดรูปแบบการบริการให้เหมาะสมกับการจัดงานเลี้ยงในแต่ละครั้ง เพื่อสร้างความประทับใจให้กับลูกค้าต่อไป

1.4 ผู้ให้บริการงานจัดเลี้ยง (Type of Caterers)

จากประเภทของการจัดเลี้ยงที่กล่าวมาสามารถแบ่งประเภทของผู้ให้บริการจัดเลี้ยงออกเป็นประเภทต่าง ๆ ดังนี้

1.4.1 โรงแรม (Hotel)

โรงแรม เป็นสถานประกอบการที่มีศักยภาพสูงในการให้บริการจัดเลี้ยง เพราะในโรงแรมมีปัจจัยสนับสนุนในการจัดเลี้ยง เช่น แผนกอาหารและเครื่องดื่มที่สามารถผลิตอาหารและให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม แผนกงานแม่บ้านที่สามารถจัดเตรียมความสะอาด การตกแต่งสถานที่ให้สวยงาม เป็นต้น โดยเฉพาะภาพลักษณ์ในการจัดงานเลี้ยงที่โรงแรมเป็นสิ่งที่ได้เปรียบมากกว่าสถานประกอบการอื่น ๆ ในการบริการจัดเลี้ยง เพราะมีบริการที่หลากหลายและมีพื้นที่ในการจัดงานมาก รวมทั้งมีบริการห้องพักซึ่งทำให้ลูกค้าได้ตัดสินใจใช้บริการแบบ One Stop Service โดยเฉพาะอย่างยิ่งหากลูกค้าจองห้องพักของโรงแรมจำนวนมาก มักได้รับข้อเสนอในการจัดเลี้ยงรวมเข้าไปอยู่ในห้องพักด้วย โรงแรมบางแห่งสามารถให้บริการจัดเลี้ยงตามบริเวณต่าง ๆ โดยเฉพาะได้ โรงแรมหรูหรามักจะเสนอสถานที่จัดเลี้ยงที่สวยงาม น่าสนใจ พร้อมยื่นข้อเสนอและการบริการและสิ่งอำนวยความสะดวกให้กับผู้ใช้บริการ ในกรณีที่ใช้ห้องอาหารของโรงแรมเป็นสถานที่จัดเลี้ยง ผู้จัดการห้องอาหารต้องมั่นใจว่าหากปิดห้องอาหารเพื่อให้บริการจัดเลี้ยงต้องมีรายได้มากกว่าการให้บริการปกติของโรงแรม (Shock, Sgovio and Stefanelli, 2011 : 4-5)

1.4.2 ร้านอาหาร (Restaurant)

ร้านอาหาร เป็นสถานบริการอาหารทั่วไป แต่อาจมีเพิ่มเติมในส่วนที่จัดไว้เป็นห้องเฉพาะในการจัดเลี้ยง (Party Room) ร่วมกับการขายหน้าร้านหรืออาจจะให้บริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ โดยทั่วไปร้านอาหารขนาดเล็กจะไม่ค่อยนิยมรับจัดเลี้ยงเนื่องจากข้อจำกัดด้านบุคลากรและอุปกรณ์ ส่วนใหญ่จะเป็นร้านอาหารขนาดใหญ่หรือภัตตาคารที่มีพนักงานจำนวนมากและมีอุปกรณ์เพียงพอสามารถให้บริการจัดเลี้ยงไปพร้อม ๆ กับการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามปกติของร้านได้ ส่วนการบริการและการตกแต่งสถานที่อาจมีข้อจำกัดมากกว่าโรงแรมหรือศูนย์ประชุม แต่ให้ความอบอุ่นเป็นกันเอง อาหารส่วนใหญ่เป็นรายการอาหารที่มีให้บริการในร้านอาหารอยู่แล้ว ปัจจุบันร้านอาหารหลายแห่งมีการให้บริการรับจัดเลี้ยงโดยมีการจัดเตรียมห้องจัดเลี้ยงพิเศษไว้ต่างหาก หรือสามารถเช่าพื้นที่ร้านทั้งหมดเพื่อทำการจัดเลี้ยงได้ นอกจากนี้ร้านอาหารในปัจจุบันยังมีการจัดตกแต่งสวยงามเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของร้านแต่ละแห่งเพื่อดึงดูดความสนใจให้ผู้มาใช้บริการจัดเลี้ยงภายในร้านอาหาร เช่น ร้าน แอนดร้า แอนด์ ชาร์ลี (Anna & Charlie) ร้านอาหารเพลิน ร้านเลอปีติ ร้านเมฆาวัลย์ศรแดง เป็นต้น





ภาพที่ 1.10 ห้องวิภาเพลิน 3 ร้านอาหารเพลิน
ที่มา : <http://www.caretery.com/ploen/function-room/>

1.4.3 ศูนย์การประชุม (Convention Center)

ศูนย์การประชุม เป็นสถานที่ให้บริการจัดเลี้ยงที่มีศักยภาพมาก โดยเฉพาะในการรองรับงานจัดเลี้ยงสำหรับคนจำนวนมาก นอกจากนั้นศูนย์ประชุมยังสามารถรองรับทั้งด้านการจัดประชุม (Conference) หรืองานเลี้ยงขนาดใหญ่ (Banquet) ได้มากกว่าสถานที่ให้บริการจัดเลี้ยงประเภทอื่น ๆ มีการให้บริการจัดเลี้ยงอาหารสำหรับงานประชุมและการแสดงสินค้าที่มาจัดงานในพื้นที่ รวมทั้งให้บริการกับบริษัทที่ทำสัญญากับทางศูนย์ประชุมหรือจากแผนกจัดเลี้ยงภายในของศูนย์ประชุมเอง เช่น ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพค เมืองทองธานี ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติ จังหวัดเชียงใหม่ ศูนย์ประชุมนานาชาติฉลองสิริราชสมบัติครบ 60 ปี จังหวัดสงขลา ศูนย์ประชุมอเนกประสงค์กาญจนาภิเษก จังหวัดขอนแก่น เป็นต้น ซึ่งปัจจุบันศูนย์การประชุมได้รับความนิยมในการจัดเลี้ยงเพิ่มมากขึ้นโดยเฉพาะการจัดเลี้ยงงานแต่งงาน หรืองานสังสรรค์อื่น ๆ เช่น งานเลี้ยงประจำปีของพนักงานบริษัท งานเลี้ยงเกษียณงานเลี้ยงวันเกิด เป็นต้น เนื่องจากสามารถรองรับการจัดเลี้ยงได้จำนวนมาก



ภาพที่ 1.11 ห้องจัดเลี้ยงรอยัลจูบิลลี่ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพคเมืองทองธานี
ที่มา : <http://www.impact.co.th/index.php/facilities/royaljubileeballroom/th>

1.4.4 ธุรกิจบริการจัดเลี้ยง (Catering Service)

ธุรกิจบริการจัดเลี้ยง เป็นธุรกิจที่จัดตั้งขึ้นเพื่อให้บริการจัดเลี้ยงโดยเฉพาะ ส่วนใหญ่เป็นการให้บริการนอกสถานที่เพราะไม่มีหน้าร้านหรือห้องจัดเลี้ยงเป็นของตนเองแต่ดำเนินการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มเป็นหลักในรูปแบบที่ไม่เป็นทางการมากนัก เน้นความสะดวกสบาย และความเร็วเป็นหลัก มีการให้บริการด้วยอุปกรณ์เครื่องมือที่เหมาะสมพร้อมอาหารที่ถูกผลิตและจัดเตรียมมาอย่างเรียบร้อย ณ สถานที่จัดงาน เช่น การส่งอาหารให้แก่ทีมงานผลิตละคร หรือภาพยนตร์งานเลี้ยงของบริษัท งานแต่งงาน งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น ตัวอย่างธุรกิจจัดเลี้ยง เช่น รอยัลฟู้ด เซ็นเตอร์ ปารมิตตาเคอเทริง ชามเคเทอริง ดีเคเทอริง และเดอะเซฟเคเทอริง เป็นต้น

1.4.5 สโมสรส่วนบุคคล (Private Club)

สโมสรส่วนบุคคล เหมาะสำหรับบุคคลที่เป็นสมาชิก ซึ่งจะมีสโมสรที่อยู่ทั้งในเมืองและอยู่นอกเมือง โดยสโมสรที่อยู่นอกเมืองส่วนใหญ่จะจัดงานสังคมของสโมสรเป็นหลัก เช่น งานแต่งงาน หรืองานเต้นรำ และมักมีสิ่งอำนวยความสะดวก เช่น สระน้ำ สนามกอล์ฟ รวมทั้งสถานที่ถ่ายรูปที่สวยงาม ส่วนสโมสรที่อยู่ในเมือง มีความเชี่ยวชาญในการจัดเลี้ยงแบบธุรกิจ เช่น การประชุมบริษัท การรับประทานอาหารกลางวันสำหรับผู้บริหารหรืองานต่าง ๆ โดยทั่วไปสโมสรส่วนบุคคลจะมีพนักงานบริการน้อยเมื่อเทียบกับโรงแรมหรือร้านอาหารใหญ่ ๆ ดังนั้นผู้ที่ทำหน้าที่จัดเลี้ยงต้องทำงานหลายหน้าที่และจำกัดจำนวนผู้มาใช้บริการในภาคธุรกิจ ยกเว้นการให้บริการจัดเลี้ยงสำหรับสมาชิกของสโมสรเป็นหลัก

ปัจจุบันนอกจากผู้ให้บริการงานจัดเลี้ยงที่กล่าวมาแล้ว ยังมีองค์กรต่าง ๆ ที่อาจจะมีการให้บริการจัดงานเลี้ยง เช่น มหาวิทยาลัย วิทยาลัย โรงพยาบาล ห้องสมุด โบสถ์ พิพิธภัณฑ์ และสโมสรของหน่วยงานภาครัฐต่าง ๆ เช่น สโมสรกองทัพบก สโมสรทหารอากาศ สโมสรตำรวจ สโมสรทหารเรือ เป็นต้น



ภาพที่ 1.12 การจัดเลี้ยงที่โรงแรมราชมงคลชลคืน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
ที่มา : วิวรรณ วงศ์อรุณ



จะเห็นได้ว่าผู้ให้บริการงานจัดเลี้ยงไม่ว่าจะเป็น โรงแรม ร้านอาหาร ศูนย์ประชุม สโมสร ส่วนบุคคล สามารถให้บริการจัดงานเลี้ยงให้กับลูกค้าได้อย่างสะดวก เพราะมีสถานที่ และสิ่งอำนวยความสะดวกภายในสถานประกอบการ โดยเฉพาะในการจัดงานเลี้ยงในสถานที่ ส่วนธุรกิจจัดเลี้ยงส่วนใหญ่เน้นการให้บริการนอกสถานที่ เหมาะสำหรับลูกค้าที่ต้องการจัดงานเลี้ยงในสถานที่ส่วนตัวหรือที่มีสถานที่จัดงานอยู่แล้ว

1.5 โครงสร้างและหน้าที่ความรับผิดชอบในงานจัดเลี้ยง

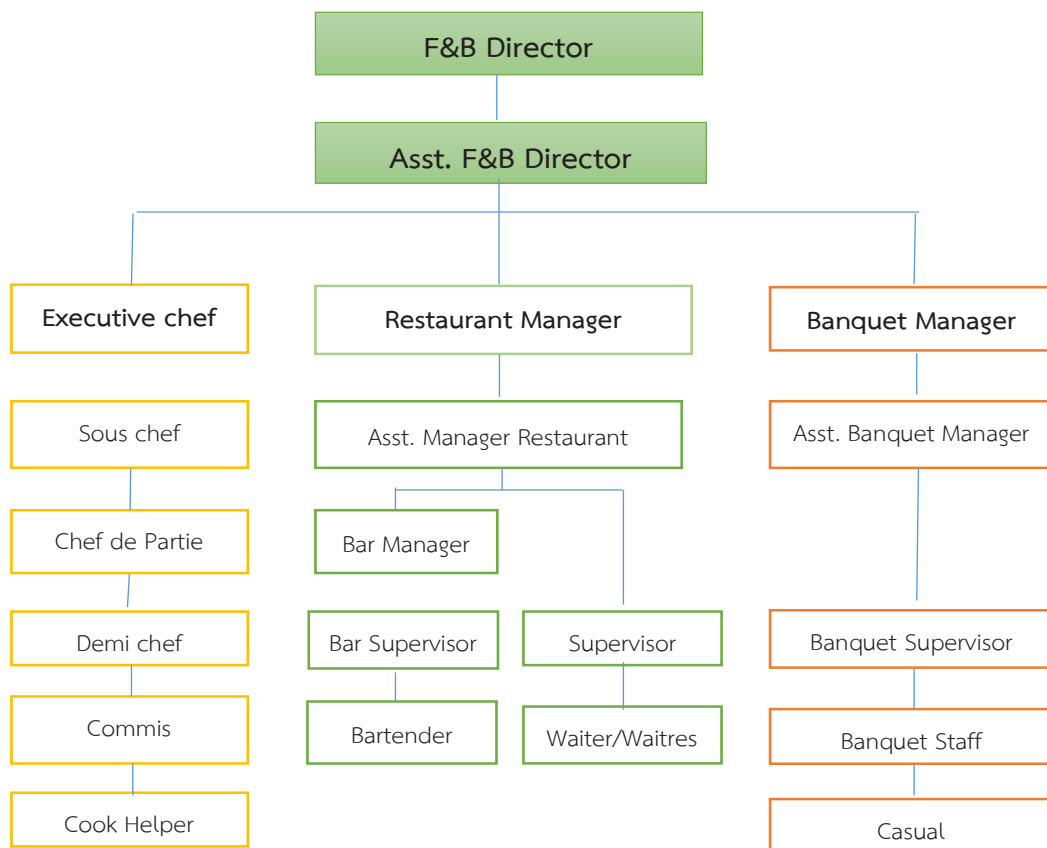
ในการจัดเลี้ยงจะเห็นได้ว่ามีผู้ให้บริการงานจัดเลี้ยงหลายกลุ่มไม่ว่าจะเป็น โรงแรม ร้านอาหาร ศูนย์การประชุม หรือผู้ประกอบการธุรกิจจัดเลี้ยงรวมทั้งสโมสรส่วนบุคคล มหาวิทยาลัย วิทยาลัยซึ่งมีให้เลือกมากในปัจจุบัน โดยเฉพาะโรงแรมซึ่งเป็นสถานประกอบการที่ได้รับความนิยมในการจัดเลี้ยงอย่างมากเพราะมีศักยภาพและความพร้อมในงานจัดงานเลี้ยงค่อนข้างมากเนื่องจากโครงสร้างองค์กรของโรงแรมมีส่วนงานทั้งส่วนที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งทำหน้าที่ในการผลิตและบริการอาหารและเครื่องดื่มในงานจัดเลี้ยงและส่วนงานอื่น ๆ ที่สนับสนุนการจัดเลี้ยงไม่ว่าจะเป็นส่วนงานแม่บ้านที่ดูแลเรื่องของความสะอาด การตกแต่งสถานที่ ส่วนงานส่วนหน้าที่ดูแลที่พักเพื่ออำนวยความสะดวกให้กับผู้ที่มาร่วมงานเลี้ยงในรูปแบบต่าง ๆ ดังนั้นในส่วนโครงสร้างหน้าที่ความรับผิดชอบในงานจัดเลี้ยงในที่นี้จะกล่าวถึงโครงสร้างและหน้าที่ความรับผิดชอบในส่วนของโรงแรม

1.5.1 โครงสร้างของแผนกจัดเลี้ยง (Catering / Banquet Organization Chart)

โครงสร้างแผนกจัดเลี้ยงในแต่ละโรงแรมจะแตกต่างกันขึ้นอยู่กับขนาดของโรงแรม จำนวนห้องประชุม วัตถุประสงค์และนโยบายในการทำงานของแต่ละโรงแรม โดยทั่วไปหากเป็นโรงแรมขนาดใหญ่ มีจำนวนห้องพักและห้องประชุมมากหรือโรงแรมที่เป็นโรงแรมสำหรับการจัดประชุมสัมมนาโดยเฉพาะมักจะแยกแผนกจัดเลี้ยง และแผนกบริการห้องอาหารออกจากกัน โดยโรงแรมบางแห่งแผนกจัดเลี้ยงมีหน้าที่รับผิดชอบงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดเลี้ยงทั้งหมดทั้งในส่วนของการผลิตอาหารและการบริการในงานจัดเลี้ยง ทั้งนี้เพื่อความสะดวกในการบริหารจัดการซึ่งมักเป็นโรงแรมที่มีงานจัดเลี้ยงเป็นประจำ ในขณะที่โรงแรมบางแห่งแผนกจัดเลี้ยงจะมีหน้าที่รับผิดชอบเฉพาะส่วนของการบริการงานจัดเลี้ยงเท่านั้น ในส่วนการผลิตอาหารจะเป็นหน้าที่ของแผนกครัวหลักของโรงแรม แต่หากเป็นโรงแรมขนาดกลางหรือขนาดเล็กบางแห่งโครงสร้างองค์กรไม่มีแผนกจัดเลี้ยงโดยตรง แต่เป็นหน้าที่ของแผนกอาหารและเครื่องดื่มเป็นผู้ดูแลรับผิดชอบการจัดเลี้ยงของโรงแรม เพราะแผนกดังกล่าวมีหน้าที่ในการควบคุมดูแลทั้งในส่วนของการผลิตอาหารและการบริการอาหารภายในโรงแรมอยู่แล้วและหากมีพนักงานไม่เพียงพอโรงแรมจะใช้วิธีการจ้างพนักงานชั่วคราวมาช่วยเป็นกรณี เนื่องจากการจัดเลี้ยงไม่ใช่งานหลักของโรงแรม

ในปัจจุบันแผนกจัดเลี้ยงในโรงแรมส่วนใหญ่จะอยู่ในความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Department) เนื่องจากงานเลี้ยงเป็นงานผลิตและบริการอาหารและเครื่องดื่มเป็นหลัก เป็นงานที่ทางโรงแรมมีให้บริการแขกประจำของโรงแรมไม่ว่าจะเป็นการบริการอาหารเช้าสำหรับแขกที่พักที่โรงแรม หรือการบริการอาหารในห้องอาหารต่าง ๆ ที่ทางโรงแรมจัดไว้บริการแขกทั่วไป ในส่วนของงานจัดเลี้ยงจะเป็นงานที่ให้บริการแขกจำนวนมากที่มีการจองเข้ามาที่โรงแรมตามช่วงเวลาต่าง ๆ ซึ่งไม่ใช่เป็นลักษณะของการให้บริการประจำเหมือนกับการ

ให้บริการของห้องอาหารหรือการบริการอาหารเข้าในโรงแรม ซึ่งโครงสร้างและหน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมแต่ละแห่งก็จะแตกต่างกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับนโยบายการบริหารจัดการของโรงแรมหรือสถานประกอบการแต่ละแห่ง ยกตัวอย่าง เช่น โครงสร้างแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ดังภาพที่ 1.13

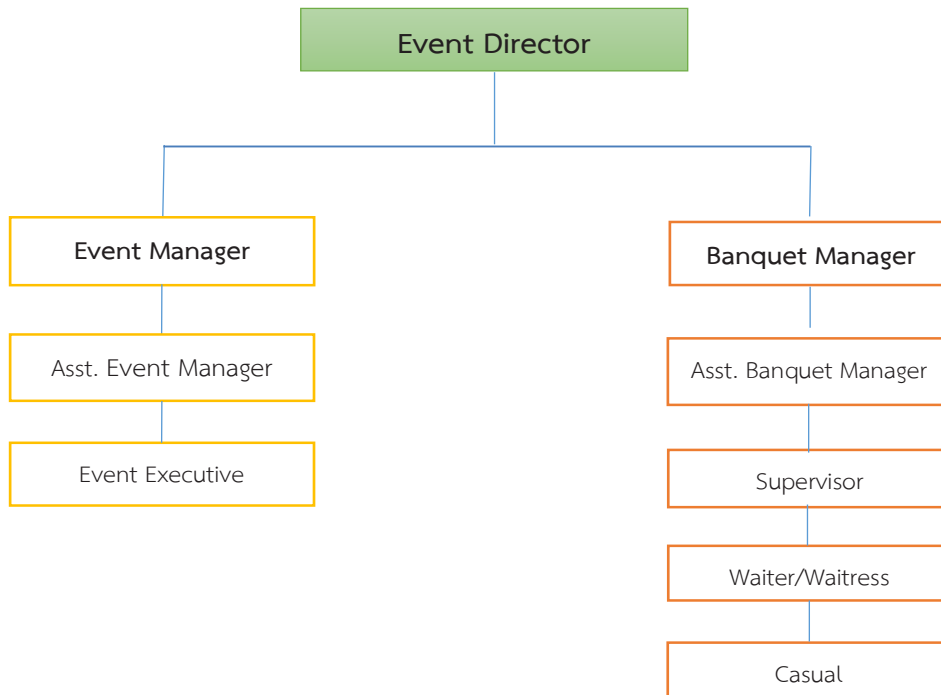


ภาพที่ 1.13 โครงสร้างแผนกอาหารและเครื่องดื่ม
ที่มา : วิวรรณ วงศ์อรุณ

จากภาพที่ 1.13 จะเห็นว่า แผนกจัดเลี้ยงอยู่ภายใต้ความรับผิดชอบของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม โดยมีผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง เป็นผู้ที่ทำหน้าที่รับผิดชอบงานจัดเลี้ยงทั้งหมดและมีพนักงานจัดเลี้ยง ทำหน้าที่ดูแลให้บริการงานจัดเลี้ยง

นอกจากนั้น ปัจจุบันโรงแรมบางแห่ง แผนกจัดเลี้ยงจะอยู่ภายใต้ความรับผิดชอบของแผนกอีเวนต์ จะมีเพียงผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยงและผู้ช่วยผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยงทำหน้าที่ดูแลรับผิดชอบงานจัดเลี้ยง ส่วนพนักงานบริการงานจัดเลี้ยงมักใช้พนักงานบริการจากแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม และพนักงานชั่วคราว ดังตัวอย่างโครงสร้างแผนกอีเวนต์ ดังภาพที่ 1.14





ภาพที่ 1.14 โครงสร้างแผนกอีเวนต์
ที่มา : วิวรรณ วงศ์อรุณ

1.5.2 หน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานในแผนกจัดเลี้ยง (Banquet Department Staff)

ในการปฏิบัติงานของแผนกจัดเลี้ยงพนักงานจะทำหน้าที่หลักในการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มรวมถึงการจัดตกแต่งสถานที่สำหรับงานเลี้ยงต่าง ๆ และการจัดประชุมสัมมนา รวมทั้งงานอีเวนต์ ต่าง ๆ พนักงานแผนกจัดเลี้ยงแต่ละแห่งจะมีตำแหน่งและหน้าที่ความรับผิดชอบของแต่ละท่านขึ้นอยู่กับนโยบายและโครงสร้างการปฏิบัติงานภายในโรงแรม โดยทั่วไปจะมีหน้าที่ความรับผิดชอบคล้ายกับพนักงานแผนกห้องอาหาร ในที่นี้จะขอกล่าวถึงตำแหน่งหน้าที่ความรับผิดชอบของแผนกจัดเลี้ยงดังนี้

1.5.2.1 ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง (Banquet Manager) และผู้ช่วยผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง (Assistant Banquet Manager) มีหน้าที่รับผิดชอบในการควบคุมดูแลงานจัดเลี้ยงทั้งหมดทั้งงานด้านการบริหารและควบคุมในการจัดเลี้ยง การบริการอาหารและเครื่องดื่มในการจัดเลี้ยงที่จัดขึ้นทั้งภายในและภายนอกโรงแรม รวมทั้งติดต่อประสานงานกับแผนกต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเลี้ยง เช่น แผนกอีเวนต์ แผนกครัว แผนกเครื่องดื่ม แผนกแม่บ้าน แผนกช่าง ฯลฯ รวมทั้งควบคุมดูแลการปฏิบัติงานของพนักงานแผนกจัดเลี้ยง แก้ไขปรับปรุงมาตรฐานการให้บริการ ดูแลความสะอาดและการปฏิบัติตามนโยบายต่าง ๆ ตลอดจนการส่งเสริมการขาย

1.5.2.2 หัวหน้าพนักงานบริการแผนกจัดเลี้ยงหรือหัวหน้าแผนกจัดเลี้ยง (Banquet Head Waiter/ Banquet Supervisor) อยู่ภายใต้การบังคับบัญชาของผู้ช่วยผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง หรือผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง มีหน้าที่ความรับผิดชอบคือปฏิบัติหน้าที่รองลงมาจากผู้จัดการ