

SER2323 จัดเลี้ยง

บทที่ 1

ความรู้เบื้องต้นธุรกิจจัดเลี้ยง (Catering)

นำเสนอ ผศ ดร มั่นนยา มีนค



วัตถุประสงค์

1. การจัดเลี้ยง
2. การจัดเลี้ยงสมัยเก่า
3. การจัดเลี้ยงสมัยปัจจุบัน
4. ส่วนแบ่งทางการตลาดของธุรกิจจัดเลี้ยง
5. การบริหารจัดการธุรกิจจัดเลี้ยง
6. คุณสมบัติของผู้ทำธุรกิจ Catering



การจัดเลี้ยง (Catering)

ธุรกิจจัดเลี้ยง Catering คือ บริการจัดเลี้ยงที่ครอบคลุมตั้งแต่การเตรียมอาหาร เครื่องดื่ม ไปจนถึงการให้บริการในสถานที่ต่าง ๆ ตามความต้องการของลูกค้า โดย Catering คือ ส่วนหนึ่งของอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มที่มีความยืดหยุ่นสูง เพราะสามารถให้บริการได้ทั้งในและนอกสถานที่ ไม่ว่าจะเป็นงานแต่งงาน งานประชุมสัมมนา หรืองานเลี้ยงในโอกาสพิเศษต่าง ๆ

ปัจจุบัน Catering คือ ธุรกิจที่มีบทบาทสำคัญในวงการอาหารและการจัดงานเลี้ยง ด้วยความเป็นบริการที่ครอบคลุมทั้งการจัดหาและเตรียมอาหาร การจัดเสิร์ฟ รวมถึงการดูแลความเรียบร้อยตลอดงาน ทำให้ผู้จัดงานสามารถลดภาระและมั่นใจได้ว่างานจะออกมาสมบูรณ์แบบ





การจัดเลี้ยง (Catering)

ธุรกิจจัดเลี้ยง Catering ธุรกิจที่ให้บริการจัดเตรียมอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ และบุคลากร ณ สถานที่และเวลาที่ลูกค้ากำหนด เช่น งานแต่งงาน งานประชุม งานเลี้ยงบริษัท งานสัมมนา และงานบุญต่าง ๆ

บริการอาจครอบคลุมตั้งแต่การวางแผนเมนู การปรุงและเสิร์ฟอาหาร การตกแต่งสถานที่ ไปจนถึงการเก็บอุปกรณ์และทำความสะอาดหลังจบงาน โดยมีเป้าหมายเพื่อให้อาหารมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ บริการตรงเวลา และสร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้ร่วมงาน



การจัดเลี้ยง (Catering)

ธุรกิจจัดเลี้ยงมีลักษณะสำคัญดังนี้:

1. **การจัดเตรียมอาหารและเครื่องดื่ม:** ธุรกิจจัดเลี้ยงต้องมีเมนูที่หลากหลายและสามารถตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้าได้ รวมถึงต้องคำนึงถึงความปลอดภัยและคุณภาพของอาหาร
2. **การจัดการสถานที่:** บริการจัดเลี้ยงอาจรวมถึงการจัดหาสถานที่หรือการจัดเตรียมสถานที่ที่ลูกค้าเลือก เช่น การจัดโต๊ะ เก้าอี้ เครื่องใช้บนโต๊ะ และการตกแต่งสถานที่
3. **การให้บริการเสิร์ฟ:** บุคลากรในธุรกิจจัดเลี้ยงต้องมีความเชี่ยวชาญในการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงการดูแลความสะอาดและเรียบร้อยของสถานที่ในระหว่างงาน
4. **การให้คำปรึกษาและวางแผนงาน:** ธุรกิจจัดเลี้ยงมักให้คำปรึกษาและช่วยลูกค้าวางแผนงานเลี้ยงในด้านต่าง ๆ เช่น การเลือกเมนู การจัดเรียงที่นั่ง การเลือกฮิมและการตกแต่ง
5. **การบริหารจัดการงาน:** การจัดการและควบคุมทุกขั้นตอนของงานเลี้ยงเพื่อให้เป็นไปตามแผนและสามารถแก้ไขปัญหาที่อาจเกิดขึ้นได้อย่างรวดเร็ว

การจัดเลี้ยง (Catering)

ประเภทของ Catering

1. การจัดเลี้ยงภายในสถานที่ (On-premise Catering)

จัดงานในสถานที่ของผู้ให้บริการ เช่น โรงแรม ภัตตาคาร ห้องจัดเลี้ยง หรือศูนย์ประชุม ผู้ให้บริการมีครัว อุปกรณ์ โต๊ะ เก้าอี้ และบุคลากรพร้อมอยู่แล้ว เหมาะกับงานแต่งงาน งานสัมมนา งานประชุม และงานเลี้ยงบริษัท

ข้อดีคือควบคุมคุณภาพและการบริการได้ง่าย แต่ลูกค้าต้องเดินทางมายังสถานที่ที่กำหนด

การจัดเลี้ยง (Catering)



ประเภทของ Catering

2. การจัดเลี้ยงนอกสถานที่ (Off-premise Catering)

ผู้ให้บริการนำอาหาร อุปกรณ์ และพนักงานไปให้บริการ ณ สถานที่ของลูกค้า เช่น บ้าน สำนักงาน โรงเรียน สวน หรือสถานที่จัดกิจกรรม เหมาะกับงานทำบุญ งานเปิดตัวสินค้า งานเลี้ยงบริษัท และงานกลางแจ้ง

ธุรกิจประเภทนี้ต้องวางแผนการขนส่ง การรักษาอุณหภูมิอาหาร และการจัดเตรียมสถานที่อย่างรอบคอบ

การจัดเลี้ยง (Catering)



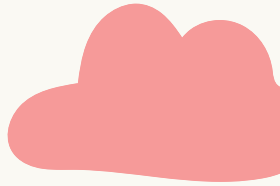
ประเภทของ Catering

3.การจัดเลี้ยงสำหรับงานสังคม (Social Event Catering)

ให้บริการในงานส่วนบุคคลและงานเฉลิมฉลอง เช่น งานแต่งงาน งานวันเกิด งานขึ้นบ้านใหม่ งานทำบุญ และงานเลี้ยงรุ่น ลักษณะอาหารและการตกแต่งจะออกแบบตามธีม งบประมาณ และความต้องการของเจ้าภาพ

จุดสำคัญคือความสวยงาม บรรยากาศ และประสบการณ์ที่น่าประทับใจของแขก

การจัดเลี้ยง (Catering)



ประเภทของ Catering

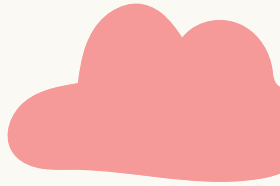
4.การจัดเลี้ยงสำหรับองค์กร (Corporate Catering)

ให้บริการแก่บริษัทหรือหน่วยงาน เช่น อาหารสำหรับการประชุม การสัมมนา การอบรม งานเลี้ยงพนักงาน และงานเปิดตัวสินค้า อาจจัดเป็นอาหารว่าง กล่องอาหาร บุฟเฟต์ หรือโต๊ะจีน

เน้นความตรงต่อเวลา ความเป็นมืออาชีพ ความสะอาด และความเหมาะสมกับภาพลักษณ์องค์กร



การจัดเลี้ยง (Catering)



ประเภทของ Catering

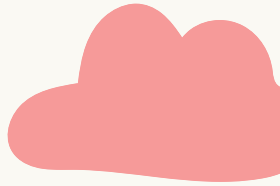
5. การจัดเลี้ยงสำหรับสถาบัน (Institutional Catering)

จัดอาหารให้แก่กลุ่มผู้ใช้บริการจำนวนมากอย่างต่อเนื่อง เช่น โรงเรียน มหาวิทยาลัย โรงพยาบาล เรือรบ
ค่ายทหาร และศูนย์ดูแลผู้สูงอายุ

ให้ความสำคัญกับคุณค่าทางโภชนาการ สุขอนามัย ความปลอดภัย ต้นทุน และข้อจำกัดด้านสุขภาพของผู้รับ
บริการ



การจัดเลี้ยง (Catering)



ประเภทของ Catering

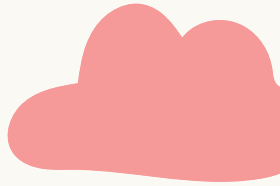
6. การจัดเลี้ยงในสถานประกอบการ (Industrial Catering)

ให้บริการอาหารแก่พนักงานในโรงงาน สำนักงาน หรือสถานประกอบการขนาดใหญ่ มักให้บริการเป็นประจำทุกวันตามรอบเวลาทำงาน

ต้องสามารถผลิตอาหารจำนวนมากได้รวดเร็ว ควบคุมต้นทุน และรักษามาตรฐานคุณภาพให้สม่ำเสมอ



การจัดเลี้ยง (Catering)



ประเภทของ Catering

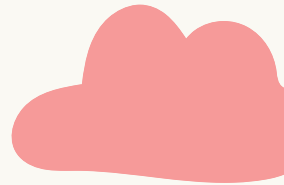
7.การจัดเลี้ยงในระบบขนส่ง (Transport Catering)

ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแก่ผู้โดยสาร เช่น บนเครื่องบิน รถไฟ เรือสำราญ และรถโดยสารระยะไกล

ต้องคำนึงถึงพื้นที่จำกัด การเก็บรักษาอาหาร ความปลอดภัย มาตรฐานเฉพาะของการเดินทาง และเวลาในการให้บริการ



การจัดเลี้ยง (Catering)



ประเภทของ Catering

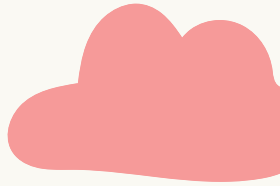
8. การจัดเลี้ยงแบบเคลื่อนที่ (Mobile Catering)

จำหน่ายหรือให้บริการอาหารผ่านรถอาหาร รถครัวเคลื่อนที่ หรือบูธชั่วคราว เช่น Food Truck ร้านอาหารในงานเทศกาล ตลาดนัด และกิจกรรมกลางแจ้ง

จุดเด่นคือย้ายสถานที่ได้ เข้าถึงลูกค้าได้หลายพื้นที่ และลงทุนด้านสถานที่น้อยกว่าร้านอาหารถาวร



การจัดเลี้ยง (Catering)



ประเภทของ Catering

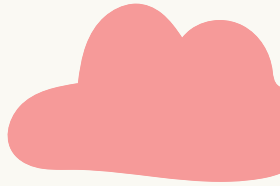
9.การจัดเลี้ยงแบบรับกลับหรือจัดส่ง (Take-away and Delivery Catering)

จัดทำอาหารตามคำสั่งซื้อแล้วให้ลูกค้ารับกลับหรือจัดส่งถึงบ้านและสำนักงาน เช่น ข้าวกล่อง ชุดอาหารว่าง ชุดเบรก และอาหารสำหรับงานประชุม

เน้นความสะดวก บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ความถูกต้องของรายการ และการส่งมอบตรงเวลา



การจัดเลี้ยง (Catering)



ประเภทของ Catering

10.การจัดเลี้ยงตามสัญญา (Contract Catering)

ผู้ให้บริการทำสัญญาระยะยาวเพื่อบริหารงานอาหารให้แก่องค์กร เช่น โรงพยาบาล โรงเรียน โรงงาน หรือสำนักงานใหญ่ โดยรับผิดชอบตั้งแต่การจัดซื้อวัตถุดิบ การผลิตอาหาร การบริหารบุคลากร ไปจนถึงการควบคุมคุณภาพ



การจัดเลี้ยง (Catering)

ประวัติความเป็นมาของการจัดเลี้ยง

การจัดเลี้ยง (Catering) มีพัฒนาการควบคู่กับสังคมมนุษย์ ตั้งแต่การรวมกลุ่มรับประทานอาหารในพิธีกรรมทางศาสนา งานเฉลิมฉลอง และการต้อนรับแขก จนกลายเป็นธุรกิจบริการที่มีระบบและมาตรฐานในปัจจุบัน

การจัดเลี้ยง (Catering)

1. ยุคโบราณ

ในอารยธรรมอียิปต์ กรีก โรมัน จีน และอินเดีย มีการจัดอาหารสำหรับงานพิธี งานเฉลิมฉลอง และงานเลี้ยงของราชสำนัก ผู้มีฐานะมักให้คนรับใช้หรือผู้ปรุงอาหารจัดเตรียมอาหารจำนวนมากเพื่อต้อนรับแขก

ในสมัยกรีกและโรมัน งานเลี้ยงยังเป็นพื้นที่พบปะทางสังคม การเมือง และการค้า จึงเริ่มมีการแบ่งหน้าที่ระหว่างผู้ปรุงอาหาร ผู้เสิร์ฟ และผู้ดูแลงานเลี้ยง

การจัดเลี้ยง (Catering)

2. ยุคกลาง

การจัดเลี้ยงส่วนใหญ่เกิดขึ้นในพระราชวัง ปราสาท ศาสนสถาน และบ้านของขุนนาง โดยเฉพาะงานราชพิธี งานแต่งงาน และการต้อนรับแขกสำคัญ มีการพัฒนารูปแบบโต๊ะอาหาร ลำดับการเสิร์ฟ และมารยาทในงานเลี้ยงมากขึ้น ขณะเดียวกัน โรงเตี๊ยมและที่พักระหว่างทางเริ่มให้บริการอาหารแก่ผู้เดินทาง ถือเป็นพื้นฐานสำคัญของธุรกิจอาหารและการจัดเลี้ยงเชิงพาณิชย์

การจัดเลี้ยง (Catering)

3. ยุคฟื้นฟูศิลปวิทยาและราชสำนักยุโรป

ช่วงประมาณคริสต์ศตวรรษที่ 15-17 งานเลี้ยงในราชสำนักยุโรปมีความหรูหราและซับซ้อนมากขึ้น มีการจัดสำหรับ การตกแต่งอาหาร การจัดโต๊ะ และการสร้างความบันเทิงภายในงาน ประเทศฝรั่งเศสมีบทบาทสำคัญในการพัฒนาศิลปะการทำอาหารและมาตรฐานการบริการ ซึ่งส่งอิทธิพลต่อการจัดเลี้ยงของโรงแรมและภัตตาคารในเวลาต่อมา

การจัดเลี้ยง (Catering)

4. ยุคปฏิบัติอุตสาหกรรม

คริสต์ศตวรรษที่ 18-19 การขยายตัวของเมือง โรงงาน ระบบขนส่ง และชนชั้นกลาง ทำให้ความต้องการบริการอาหารเพิ่มขึ้น โรงแรม ภัตตาคาร สโมสร และห้องจัดเลี้ยงจึงเริ่มรับจัดงานประชุม งานแต่งงาน และงานเลี้ยงทางธุรกิจ นอกจากนี้ โรงงานและสถานประกอบการขนาดใหญ่เริ่มจัดอาหารให้แก่พนักงาน นำไปสู่การจัดเลี้ยงสำหรับองค์กรและสถาบัน

การจัดเลี้ยง (Catering)

5. คริสต์ศตวรรษที่ 20

ธุรกิจจัดเลี้ยงขยายตัวอย่างรวดเร็วตามการเติบโตของโรงแรม การท่องเที่ยว การประชุม และการเดินทาง เกิดการจัดเลี้ยงรูปแบบต่าง ๆ เช่น

- การจัดเลี้ยงในโรงแรมและศูนย์ประชุม
- การจัดเลี้ยงนอกสถานที่
- อาหารสำหรับโรงเรียน โรงพยาบาล และโรงงาน
- อาหารบนเครื่องบิน รถไฟ และเรือ
- งานแต่งงานและงานเลี้ยงขององค์กร

มีการนำเครื่องจักร ระบบทำความเย็น การขนส่ง และมาตรฐานสุขาภิบาลมาใช้ ทำให้สามารถผลิตและให้บริการอาหารจำนวนมากได้อย่างปลอดภัย

การจัดเลี้ยง (Catering)

6. การจัดเลี้ยงในประเทศไทย

การจัดเลี้ยงของไทยมีรากฐานจากประเพณีการเลี้ยงอาหารในราชสำนัก งานบุญ งานบวช งานแต่งงาน งานศพ และการต้อนรับแขกในชุมชน เดิมมักอาศัยความร่วมมือของญาติและคนในท้องถิ่นในการเตรียมอาหาร เมื่อสังคมเมืองและธุรกิจโรงแรมเติบโตขึ้น จึงเกิดผู้ประกอบการรับจัดโต๊ะจีน อาหารบุฟเฟต์ ข้าวกล่อง อาหารว่าง และงานเลี้ยงนอกสถานที่ ต่อมา มีศูนย์ประชุม บริษัทรับจัดงาน และผู้ให้บริการจัดเลี้ยงแบบครบวงจรเพิ่มขึ้น

การจัดเลี้ยง (Catering)

7. การจัดเลี้ยงในปัจจุบัน

ปัจจุบันธุรกิจจัดเลี้ยงไม่ได้ให้บริการเฉพาะอาหารและเครื่องดื่ม แต่ครอบคลุมการวางแผนงาน ออกแบบเมนู ตกแต่งสถานที่ จัดหาอุปกรณ์และบุคลากร ตลอดจนระบบแสง สี เสียง

นอกจากนี้ ยังปรับตัวตามพฤติกรรมผู้บริโภค เช่น การสั่งอาหารออนไลน์ เมนูเพื่อสุขภาพ อาหารเฉพาะบุคคล การใช้บรรจุภัณฑ์รักษ์โลก และการจัดงานแบบยั่งยืน

การจัดเลี้ยงยุคสมัยก่อน



การจัดเลี้ยงในยุคสมัยก่อนมีลักษณะและวัฒนธรรมที่หลากหลาย ขึ้นอยู่กับภูมิภาคและช่วงเวลา ในอดีต การจัดเลี้ยงมีความหมายมากกว่าการรับประทานอาหาร เป็นการสื่อถึงสถานะทางสังคม การเฉลิมฉลองและพิธีกรรมสำคัญต่าง ๆ



1. **สมัยโบราณในอียิปต์** การจัดเลี้ยงในอียิปต์โบราณมักจะมีความหรูหรา อาหารจะประกอบด้วยเนื้อสัตว์ ปลา ผัก ผลไม้ และขนมหวาน นอกจากนี้ยังมีไวน์และเบียร์ซึ่งเป็นเครื่องดื่มที่นิยม
2. **สมัยกรีกและโรมัน** การจัดเลี้ยงในสมัยกรีกและโรมันเป็นเรื่องของศิลปะและวัฒนธรรม พวกเขาจะจัดงานเลี้ยงเพื่อพูดคุยเรื่องปรัชญาและวรรณกรรม อาหารจะประกอบด้วยขนมปัง เนื้อสัตว์ ปลา ผัก และผลไม้ และมีไวน์เป็นเครื่องดื่มหลัก



การจัดเลี้ยงยุคสมัยก่อน

3. **สมัยจีนโบราณ** การจัดเลี้ยงในจีนโบราณมีความสำคัญอย่างมาก พวกเขาจะจัดงานเลี้ยงในโอกาสสำคัญ เช่น การเฉลิมฉลองเทศกาลต่าง ๆ อาหารจะประกอบด้วยข้าว เนื้อสัตว์ ปลา ผัก และซุป โดยมักจะมีชาเป็นเครื่องดื่ม

4. **สมัยไทยโบราณ** การจัดเลี้ยงในไทยโบราณมักเกี่ยวข้องกับพิธีกรรมทางศาสนาและการเฉลิมฉลอง อาหารจะประกอบด้วยข้าว เนื้อสัตว์ ปลา ผัก และเครื่องแกงต่าง ๆ และมีน้ำพริกและขนมไทยเป็นเครื่องดื่ม



การจัดเลี้ยงในอดีตไม่เพียงแต่เป็นการรับประทานอาหารร่วมกัน แต่ยังเป็นโอกาสในการแสดงถึงวัฒนธรรม ความมั่งคั่ง และความสัมพันธ์ทางสังคมในสมัยนั้น ๆ



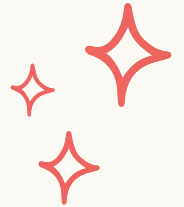
การจัดเลี้ยงยุคสมัยปัจจุบัน

การจัดเลี้ยงในยุคปัจจุบัน (Modern Catering) เป็นธุรกิจบริการที่ไม่ได้มุ่งเพียงจัดเตรียมอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น แต่ครอบคลุมการวางแผนงาน การออกแบบเมนู การตกแต่งสถานที่ การจัดหาอุปกรณ์และบุคลากร ตลอดจนการสร้างประสบการณ์ที่ประทับใจแก่ผู้ร่วมงาน

1. **การจัดเลี้ยงแบบธีม** (Themed Catering): การจัดเลี้ยงตามธีมเฉพาะเจาะจง เช่น ธีมสี ธีมภาพยนตร์ ธีมวัฒนธรรม เพื่อสร้างบรรยากาศที่เป็นเอกลักษณ์และสนุกสนาน
2. **การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์และค็อกเทล** (Buffet and Cocktail Catering): รูปแบบการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์และค็อกเทลที่เน้นความสะดวกและความหลากหลายของอาหารและเครื่องดื่ม ทำให้ผู้เข้าร่วมงานสามารถเลือกและรับประทานอาหารตามความชอบ
3. **การจัดเลี้ยงแบบอาหารฟิวชั่น** (Fusion Catering): นำเสนออาหารที่ผสมผสานวัฒนธรรมและรสชาติจากต่างประเทศ ทำให้อาหารมีความหลากหลายและน่าสนใจ



การจัดเลี้ยงยุคสมัยปัจจุบัน



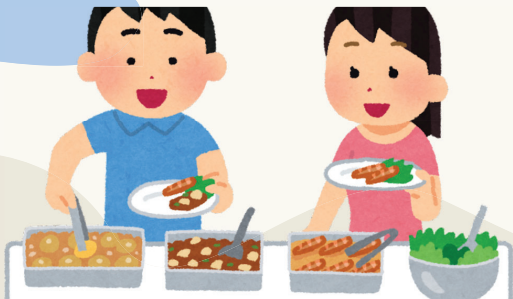
4. **การจัดเลี้ยงเพื่อสุขภาพ (Healthy Catering):** ให้บริการอาหารที่เน้นคุณค่าทางโภชนาการและสุขภาพ เช่น อาหารมังสวิรัต อาหารปราศจากกลูเตน และอาหารที่ใช้วัตถุดิบออร์แกนิก

5. **การจัดเลี้ยงแบบ DIY (Do-It-Yourself Catering):** รูปแบบการจัดเลี้ยงที่ให้ผู้เข้าร่วมงานได้มีส่วนร่วมในการปรุงอาหารหรือสร้างเมนูของตนเอง เช่น สถานีทำสลัด สถานีทำซูชิ

6. **การใช้เทคโนโลยีในงานจัดเลี้ยง** การใช้เทคโนโลยีในการวางแผนและจัดการงาน เช่น การจองออนไลน์ แอปพลิเคชันสำหรับการจัดงาน และการใช้ระบบจัดการการเสิร์ฟอาหารแบบอัตโนมัติ

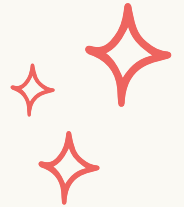
7. **การให้ความสำคัญกับความยั่งยืน (Sustainable Catering):** เน้นการใช้วัตถุดิบที่มาจากการผลิตที่ยั่งยืน ลดการใช้พลาสติกและของเสีย รวมถึงการเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

8. **การจัดเลี้ยงในที่ทำงาน (Corporate Catering):** การจัดเลี้ยงสำหรับการประชุมสัมมนา หรือกิจกรรมในองค์กร โดยเน้นการให้บริการที่รวดเร็วและมีคุณภาพ

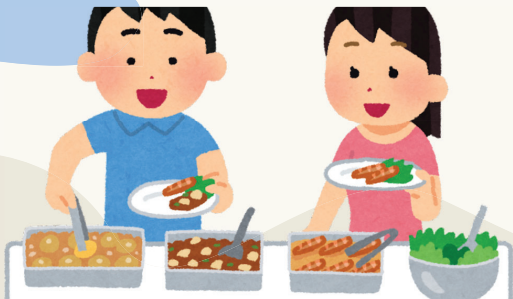




การจัดเลี้ยงยุคสมัยปัจจุบัน

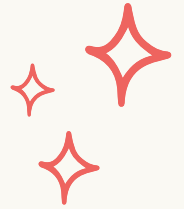


9. **การจัดเลี้ยงนอกสถานที่และบริการจัดส่ง รูปแบบ Off-premise Catering** ขยายตัวมากขึ้น เช่น การจัดอาหารที่บ้าน สำนักงาน สวน หรือสถานที่จัดกิจกรรม รวมถึงการส่งข้าวกล่อง ชุดอาหารว่าง และ Party Set ซึ่งช่วยเพิ่มความสะดวกแก่ลูกค้า
10. **การนำเสนออาหารที่สวยงาม** การจัดวางอาหาร การตกแต่งโต๊ะ และการออกแบบพื้นที่ให้ถ่ายภาพได้สวยงามมีผลต่อความพึงพอใจของลูกค้าและการเผยแพร่ภาพผ่านสื่อสังคมออนไลน์
11. **การสร้างประสบการณ์** บางงานมีการจัดครัวเปิด ชิมปรุงอาหารสด การแสดงของเชฟเมนูตามธีม และอาหารที่ผู้ร่วมงานมีส่วนร่วมได้ ทำให้อาหารกลายเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมและความบันเทิง

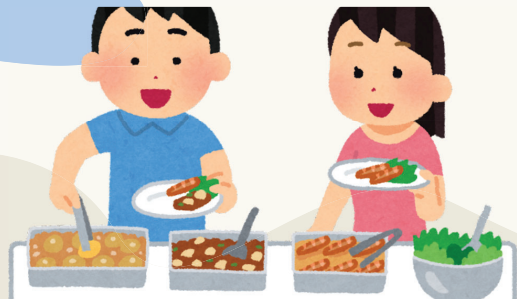


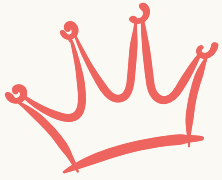


การจัดเลี้ยงยุคสมัยปัจจุบัน



สรุปได้ว่า การจัดเลี้ยงในยุคปัจจุบันเป็นการผสมผสานระหว่างอาหาร การบริการ เทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์ สุขอนามัย และความยั่งยืน ผู้ประกอบการจึงต้องปรับตัวให้รวดเร็วและสามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าที่มีความหลากหลายมากขึ้น





ลักษณะและส่วนแบ่งทางการตลาดของธุรกิจจัดเลี้ยง

ลักษณะและส่วนแบ่งทางการตลาดของธุรกิจจัดเลี้ยงมีความหลากหลายและขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายประการ เช่น ประเภทของงานเลี้ยง แนวโน้มของผู้บริโภค และความต้องการในตลาดแต่ละภูมิภาค

