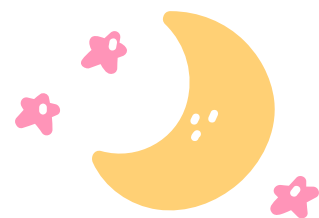


บทที่ 4

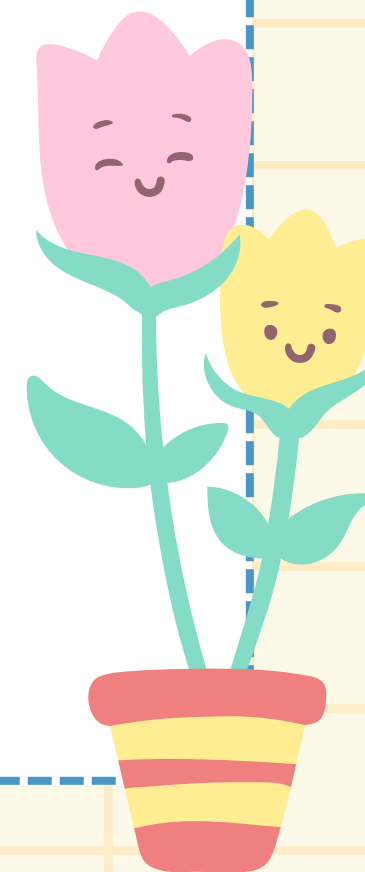
หัวใจสำคัญของธุรกิจCATERING
และอนาคตของธุรกิจ

อาจารย์วราภรณ์ พุทธรังษี

หัวใจสำคัญของธุรกิจ CATERING และอนาคตของธุรกิจ



หากหัวใจของการจัดเลี้ยง คือการสร้างความประทับใจให้กับ
เจ้าของและแขกผู้ร่วมงานแล้วละก็ ผู้ดำเนินธุรกิจจัดเลี้ยงต้อง
ควบคุมดูแลภาพรวมของงานให้สมบูรณ์แบบที่สุด ต้อง
ทำความเข้าใจเรื่องรูปแบบของงานที่ลูกค้าต้องการ ต้องเตรียม
ความพร้อมของอุปกรณ์และบุคลากร ต้องคำนึงถึงการ
ตกแต่งสถานที่อย่างสวยงาม หน้าตาและรสชาติอาหาร



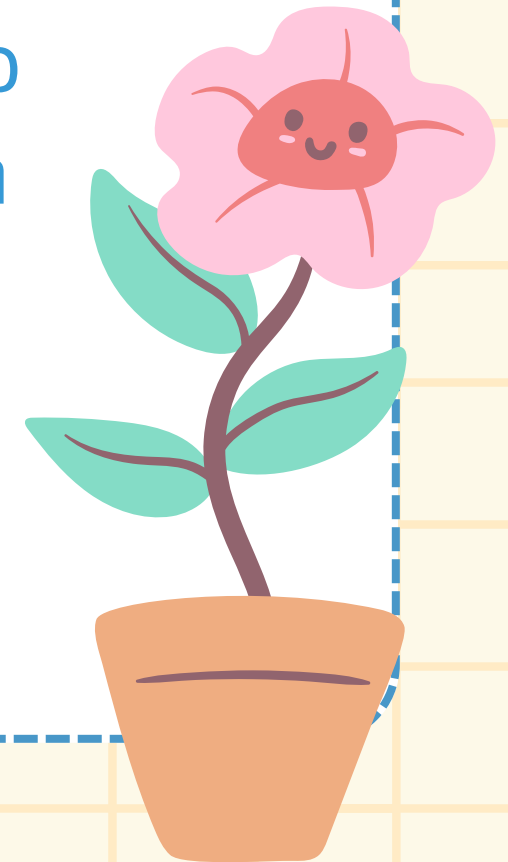
1.หัวใจเรื่องรสชาติอาหาร

ที่เป็นมากกว่าธุรกิจการทำอาหาร จุดเด่นเรื่องรสชาติอาหารจะต้องมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ในแบบสไตส์ของตัวเอง เพื่อเอามาทำให้เป็น จุดแข็ง รสชาติอาหารแต่ละอย่างต้องมึรสชาติเฉพาะตัว เครื่องปรุงรส วัตถุดิบต่างๆที่ใช้ต้องดี มีคุณภาพ จุดเด่นที่นอกเหนือจากรสชาติอาหารที่มีความอร่อยแล้ว ก็คือรูปร่างหน้าตา อาหารต้องสวยงามไม่เหมือนใคร สามารถสร้างความแปลกใหม่ให้งานเลี้ยงได้ด้วยการใช้ไอเดียตกแต่งอาหารให้เข้ากับบรรยากาศสถานที่ ผู้ทำธุรกิจต้องมีความชำนาญและประสบการณ์และที่สำคัญต้องมีหัวใจที่รักให้การทำงานอาหารด้วย ถึงจะช่วยให้ธุรกิจนี้ประสบความสำเร็จ

2. หัวใจด้านบริการ SERVICE MIND

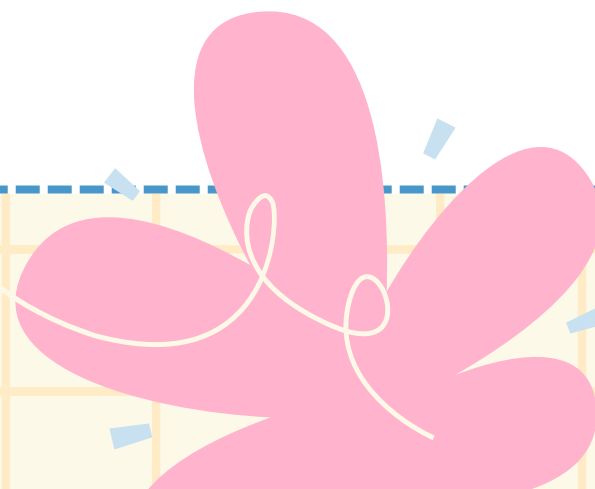
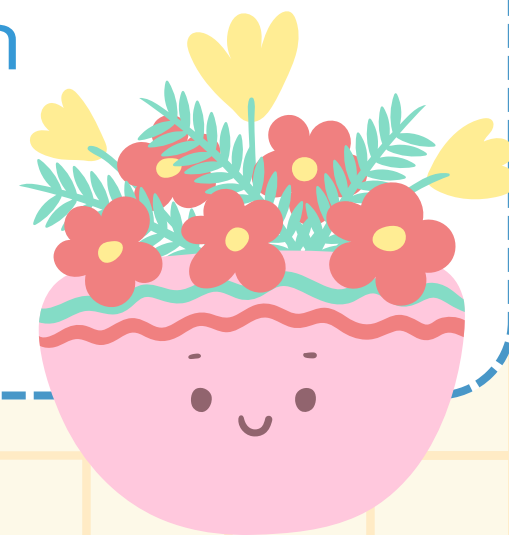
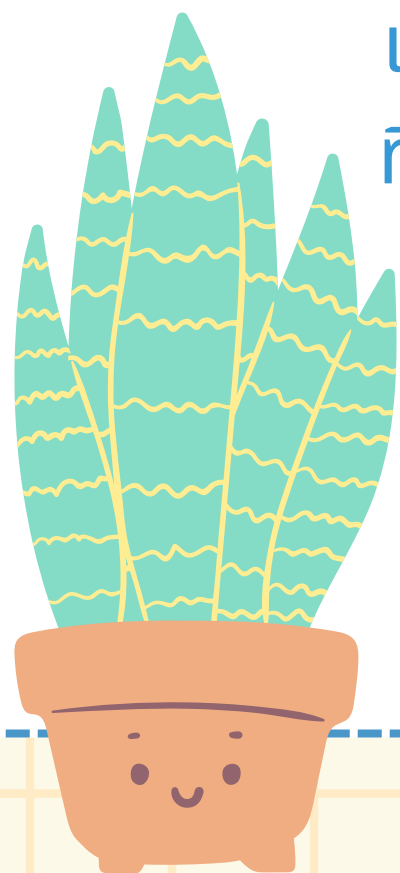


Service Mind ถือเป็นหัวใจสำคัญของงานบริการ คนที่ทำงานบริการจะต้องให้บริการแก่ลูกค้าด้วยจิตใจที่รักงานบริการอย่างเต็มเปี่ยมและแสดงออกให้ลูกค้าเห็นถึงความเอาใจใส่ของคุณที่มีต่อลูกค้าให้สมกับที่เป็นพนักงานบริการลูกค้า การบริการลูกค้า สิ่งสำคัญคือการมีทีมงานที่ดีเป็นมืออาชีพ ซึ่งต้องเริ่มตั้งแต่การคัดสรรพนักงาน ใช้เวลาในการฝึกฝนกว่าที่เขาจะให้บริการที่ดีและมีใจที่รักงานบริการมาจากข้างใน นอกจากนี้องค์กรที่น่าอยู่ก็สำคัญ เมื่อพนักงานมีความสุข มีความเป็นมิตรเวลาเขาทำงานก็จะสามารถส่งต่อความสุขตรงนี้ให้แก่ลูกค้าได้



3. ต้องมีความเป็นมืออาชีพ PROFESSIONAL

ธุรกิจ Catering การจัดเลี้ยงนอกสถานที่ แต่ละครั้งไม่มีใครสามารถ
เดาได้ล่วงหน้าเลยว่าจะเกิดเหตุการณ์อะไรหน้างานบ้าง ไม่ว่าจะเป็น
ด้านที่สถานที่ไม่พร้อม สภาพอากาศที่ไม่เอื้ออำนวย (จัดงาน
แบบOutdoor) จำนวนแขกที่ร่วมงานอาจมากเกินไปเกินคาด ด้านพนักงาน
ที่อาจบริการได้ไม่ทั่วถึง ฯลฯ ฉะนั้นทักษะด้านการบริหารจัดการจึงเป็น
สิ่งสำคัญมากๆ ธุรกิจนี้จึงต้องฝึกทักษะด้านการบริหารจัดการ และ
คอยฝึกพนักงานบริการอยู่เสมอ เพราะการบริการนั้นสำคัญมาก
เป็นการสร้างความประทับใจให้แขกและลูกค้า



4. มีความคิดสร้างสรรค์

ปัจจุบันมี Catering มากมายนับว่าหลากหลายเจ้า ถือว่าเป็นการแข่งขันที่สูงมากในตลาดสำหรับธุรกิจนี้ สิ่งที่เราต้องคำนึงอยู่เสมอคือการไม่หยุดที่จะพัฒนาไอเดียใหม่ๆ ความคิดสร้างสรรค์ รูปแบบการจัดงาน สามารถจัดได้ตอบโจทย์ลูกค้า จัดได้หลากหลายสไตล์ คิดเมนูอาหารแปลกใหม่ สร้างสรรค์เมนูใหม่ๆ ขึ้นมา การจะจัดงานแต่ละครั้ง เราต้องรู้ความต้องการของลูกค้า สร้างความแปลกใหม่ให้แก่ลูกค้าทั้งในเรื่องของอาหาร รสชาติ ความสวยงาม ออกแบบการให้บริการให้ตรงใจลูกค้ามากที่สุด



Q&A

หากมีคำถามหรือข้อสงสัยเชิญถามได้เลย