



บทที่ 1

ความรู้เบื้องต้นการจัดเลี้ยง

อาจารย์วรานิษฐ์ พุทธโรจน์รังษี

เนื้อหาการเรียนรู้



- การจัดเลี้ยง
- การจัดเลี้ยงสมัยเก่า
- การจัดเลี้ยงสมัยปัจจุบัน
- ส่วนแบ่งทางการตลาดของธุรกิจจัดเลี้ยง
- การบริหารจัดการธุรกิจจัดเลี้ยง
- คุณสมบัติของผู้ทำธุรกิจ catering

การจัดเลี้ยง (catering)

ธุรกิจจัดเลี้ยง หมายถึงการให้บริการจัดเตรียมอาหารและเครื่องดื่มสำหรับงานเลี้ยงและกิจกรรมต่างๆ เช่นงานแต่งงาน งานสัมมนา งานปาร์ตี้หรืองานประชุมบริการนี้รวมถึงการจัดหาสถานที่การจัดเตรียมอุปกรณ์ที่จำเป็นการจัดเตรียมอาหารและเครื่องดื่มรวมถึงการให้บริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มในงาน



ธุรกิจจัดเลี้ยงมีลักษณะสำคัญดังนี้

- **การจัดเตรียมอาหารและเครื่องดื่ม**

บุคลากรในธุรกิจจัดเลี้ยงต้องมีความเชี่ยวชาญในการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มรวมถึงการดูแลความสะอาดและเรียบร้อยของสถานที่ในระหว่างงาน

- **การให้บริการเสิร์ฟ**

บุคลากรในธุรกิจจัดเลี้ยงต้องมีความเชี่ยวชาญในการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มรวมถึงการดูแลความสะอาดและเรียบร้อยของสถานที่ในระหว่างงาน



ธุรกิจจัดเลี้ยงมีลักษณะสำคัญดังนี้

- **การจัดการสถานที่**

บริการจัดเลี้ยงอาจรวมถึงการจัดหาสถานที่หรือการจัดเตรียมสถานที่ที่ลูกค้าเลือกเช่นการจัดโต๊ะเก้าอี้เครื่องใช้บนโต๊ะ และการตกแต่งสถานที่

- **การให้คำปรึกษา วางแผนงาน และการบริหารจัดการงาน**

ธุรกิจจัดเลี้ยงมักให้คำปรึกษาและช่วยลูกค้าวางแผนงานเลี้ยงในด้านต่างรวมถึงการจัดการและควบคุมทุกขั้นตอนของงานเลี้ยงเพื่อให้เป็นไปตามแผนและสามารถแก้ไขปัญหาที่อาจเกิดขึ้นได้อย่างรวดเร็ว



การจัดเลี้ยงยุคสมัยก่อน

การจัดเลี้ยงในยุคสมัยก่อนมีลักษณะและวัฒนธรรมที่หลากหลายขึ้นอยู่กับภูมิภาคและช่วงเวลา 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 และมีน้ำพริกและขนมไทยเป็นเครื่องเคียง การจัดเลี้ยงในอดีตไม่เพียงแต่เป็นการรับประทานอาหารร่วมกัน แต่ยังเป็นโอกาสในการแสดงถึงวัฒนธรรม ความมั่งคั่ง และความสัมพันธ์ทางสังคมในสมัยนั้น ๆ



การจัดเลี้ยงยุคสมัยปัจจุบัน

การจัดเลี้ยงในยุคสมัยปัจจุบันมีลักษณะและรูปแบบที่หลากหลายและ
พัฒนาขึ้นอย่างมากเพื่อตอบสนองความต้องการที่เปลี่ยนแปลงไป
ของผู้บริโภค มีแนวโน้มและทิศทางหลายอย่างที่เราได้เห็นชัดในยุคนี้

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



การจัดเลี้ยงยุคสมัยปัจจุบัน

4. การจัดเลี้ยงเพื่อสุขภาพ (Healthy Catering): ให้บริการอาหารที่เน้นคุณค่าทางโภชนาการและสุขภาพ เช่น อาหารมังสวิรัติ 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 รวมถึงการเลือกใช้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

8. การจัดเลี้ยงในที่ทำงาน (Corporate Catering): การจัดเลี้ยงสำหรับการประชุมสัมมนา หรือกิจกรรมในองค์กร โดยเน้นการให้บริการที่รวดเร็วและมีคุณภาพ



ลักษณะและส่วนแบ่งทางการตลาด ของธุรกิจจัดเลี้ยง

ลักษณะและส่วนแบ่งทางการตลาดของธุรกิจจัดเลี้ยงมีความหลากหลายและขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายประการ เช่น ประเภทของงานเลี้ยง แนวโน้มของผู้บริโภค และความต้องการในตลาดแต่ละภูมิภาค



ลักษณะและส่วนแบ่งทางการตลาดของธุรกิจจัดเลี้ยง

ลักษณะของธุรกิจจัดเลี้ยง

1. การจัดเลี้ยงสำหรับงานแต่งงาน (wedding catering):
 - เป็นตลาดที่มีขนาดใหญ่และมักมีความต้องการที่หลากหลายตั้งแต่การจัดเลี้ยงอาหารค่ำแบบหรูหราไปจนถึงการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์
 - การให้บริการที่ครอบคลุมทั้งอาหาร เครื่องดื่ม และการตกแต่งสถานที่
2. การจัดเลี้ยงสำหรับองค์กร (corporate catering):
 - ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับการประชุม สัมมนา งานเปิดตัวผลิตภัณฑ์ และงานเลี้ยงประจำปีของบริษัท
 - เน้นการให้บริการที่รวดเร็วมีประสิทธิภาพและสามารถตอบสนองต่อความต้องการที่เฉพาะเจาะจงขององค์กร



ลักษณะและส่วนแบ่งทางการตลาดของธุรกิจจัดเลี้ยง

ลักษณะของธุรกิจจัดเลี้ยง

3. การจัดเลี้ยงสำหรับงานส่วนตัว (Private Event Catering):

- รวมถึงงานเลี้ยงวันเกิด งานครบรอบ และงานเลี้ยงส่วนตัวอื่น ๆ
- มีความยืดหยุ่นสูงในการปรับเมนูและการจัดการตามความต้องการของลูกค้า

4. การจัดเลี้ยงสำหรับงานสาธารณะและงานเทศกาล (Public Event and Festival Catering):

- ให้บริการอาหารในงานแสดงสินค้า งานเทศกาล และงานสาธารณะอื่น ๆ
- มักจะมีความหลากหลายของเมนูและรูปแบบการเสิร์ฟเพื่อรองรับผู้เข้าร่วมงานจำนวนมาก

5. การจัดเลี้ยงแบบพิเศษ (Specialty Catering):

- รวมถึงการจัดเลี้ยงที่เน้นอาหารเฉพาะทาง เช่น อาหารมังสวิรัต อาหารปราศจากกลูเตน หรืออาหารที่ใช้วัตถุดิบออร์แกนิก
- ตอบสนองความต้องการเฉพาะกลุ่มลูกค้าที่มีข้อจำกัดด้านอาหาร



ส่วนแบ่งทางการตลาดของธุรกิจจัดเลี้ยง

ส่วนแบ่งทางการตลาดของธุรกิจจัดเลี้ยงขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย เช่น ขนาดของตลาดภูมิภาค แนวโน้มการใช้บริการ และประเภทของงานเลี้ยง ตัวอย่างเช่น:

1. ภูมิภาค:

- ตลาดในเมืองใหญ่หรือศูนย์กลางทางธุรกิจมักมีความต้องการสูงสำหรับการจัดเลี้ยงในองค์กรและงานแต่งงาน
- ตลาดในพื้นที่ท่องเที่ยวอาจมีความต้องการสูงสำหรับการจัดเลี้ยงงานเทศกาลและงานเลี้ยงส่วนตัว

2. แนวโน้มการใช้บริการ:

- การจัดเลี้ยงที่เน้นสุขภาพและความยั่งยืนมีแนวโน้มเติบโต เนื่องจากผู้บริโภคให้ความสำคัญกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อมมากขึ้น
- การจัดเลี้ยงแบบฟิวชั่นและอาหารที่มีความคิดสร้างสรรค์เป็นที่นิยมในกลุ่มลูกค้าที่ต้องการประสบการณ์ที่แปลกใหม่



ส่วนแบ่งทางการตลาดของธุรกิจจัดเลี้ยง

3. ประเภทของงานเลี้ยง:

- งานแต่งงานมักมีงบประมาณสูงและมีความต้องการที่ซับซ้อน ทำให้เป็นตลาดที่มีการแข่งขันสูงและมีกำไรดี
- การจัดเลี้ยงสำหรับองค์กรมีความต้องการอย่างต่อเนื่องและมั่นคง แต่ต้องเน้นการบริการที่มีประสิทธิภาพและทันเวลา

การวิเคราะห์ตลาดและการตอบสนองต่อแนวโน้มที่เปลี่ยนแปลงเป็นสิ่งสำคัญสำหรับธุรกิจจัดเลี้ยงในการรักษาความสามารถในการแข่งขันและการเติบโตในตลาด



การบริหารจัดการธุรกิจจัดเลี้ยง

การบริหารจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงเป็นกระบวนการที่ต้องการ
การวางแผนที่ดี การจัดการทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ
และการให้บริการที่มีคุณภาพเพื่อตอบสนองความต้องการ
ของลูกค้าอย่างครบถ้วน นี่คือนั่นขั้นตอนสำคัญและแนวทาง
ในการบริหารจัดการธุรกิจจัดเลี้ยง:



การบริหารจัดการธุรกิจจัดเลี้ยง

1. การวางแผนและการจัดเตรียม

- การวิเคราะห์ตลาด: ศึกษาตลาดและความต้องการของลูกค้าในพื้นที่เป้าหมาย เพื่อสร้างเมนูและบริการที่ตรงกับความต้องการ
- การวางแผนเมนู: สร้างเมนูที่หลากหลายและมีคุณภาพ โดยคำนึงถึงงบประมาณและความต้องการทางโภชนาการของลูกค้า
- การเลือกซัพพลายเออร์: คัดเลือกซัพพลายเออร์ที่มีคุณภาพสำหรับวัตถุดิบอาหารและอุปกรณ์ต่าง ๆ เพื่อให้แน่ใจว่าสามารถจัดหาวัตถุดิบที่มีคุณภาพและในเวลาที่กำหนด



การบริหารจัดการธุรกิจจัดเลี้ยง

2. การจัดการทรัพยากร

- การจัดการบุคลากร: จ้างและฝึกอบรมพนักงานที่มีความเชี่ยวชาญในการเตรียมอาหาร การเสิร์ฟ และการบริการลูกค้า
- การจัดการสต็อก: ควบคุมการสั่งซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อลดการสูญเสียและการเสื่อมสภาพของวัตถุดิบ
- การจัดการอุปกรณ์: ตรวจสอบและบำรุงรักษาอุปกรณ์ต่าง ๆ เช่น เครื่องครัว เครื่องทำความเย็น และอุปกรณ์เสิร์ฟ



การบริหารจัดการธุรกิจจัดเลี้ยง

3. การจัดการลูกค้า

- การติดต่อสื่อสารกับลูกค้า: ให้บริการลูกค้าด้วยความสุภาพและมีอาชีพ รับฟังความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงการบริการ
- การวางแผนงานเลี้ยง: ทำงานร่วมกับลูกค้าเพื่อวางแผนและจัดเตรียมงานเลี้ยงตามความต้องการเฉพาะของพวกเขา
- การให้บริการในงาน: จัดการทีมงานเพื่อให้บริการในงานอย่างมีประสิทธิภาพ ดูแลความเรียบร้อยและความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมงาน



การบริหารจัดการธุรกิจจัดเลี้ยง

4. การบริหารการเงิน

- การตั้งราคา: กำหนดราคาอย่างเหมาะสมโดยคำนึงถึงต้นทุนการผลิต
กำไรที่ต้องการ และความสามารถในการแข่งขันในตลาด
- การควบคุมงบประมาณ: วางแผนงบประมาณและควบคุมค่าใช้จ่ายอย่าง
รัดกุมเพื่อให้ธุรกิจมีกำไร
- การทำบัญชีและการวิเคราะห์การเงิน: จัดทำบัญชีอย่างเป็นระบบและ
วิเคราะห์ข้อมูลทางการเงินเพื่อประเมินประสิทธิภาพของธุรกิจและวางแผน
การปรับปรุง



การบริหารจัดการธุรกิจจัดเลี้ยง

5. การตลาดและการส่งเสริมการขาย

- การสร้างแบรนด์: พัฒนาแบรนด์และสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับธุรกิจ
- การใช้สื่อออนไลน์: ใช้สื่อสังคมออนไลน์ เว็บไซต์ และแอปพลิเคชันเพื่อโปรโมตธุรกิจและเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
- การสร้างเครือข่าย: สร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า ชัพพลายเออร์ และพันธมิตรทางธุรกิจเพื่อเพิ่มโอกาสในการเติบโต



การบริหารจัดการธุรกิจจัดเลี้ยง

6. การประเมินผลและการปรับปรุง

- การประเมินผลการทำงาน: ตรวจสอบผลการดำเนินงานอย่างสม่ำเสมอ เพื่อประเมินความสำเร็จและจุดที่ต้องปรับปรุง
- การเรียนรู้และพัฒนา: รับฟังความคิดเห็นของลูกค้าและพนักงานเพื่อนำมาปรับปรุงการบริการและการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง

การบริหารจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงที่มีประสิทธิภาพจะช่วยให้ธุรกิจสามารถตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้าได้อย่างครบถ้วน มีความสามารถในการแข่งขัน และสามารถเติบโตอย่างยั่งยืนในตลาดที่มีการแข่งขันสูง คุณสมบัติของผู้ทำธุรกิจ



คุณสมบัติของผู้ทำธุรกิจ catering

ควรมีคุณสมบัติและทักษะ ดังต่อไปนี้

ทักษะการทำอาหาร

ควรมีความรู้และประสบการณ์ใน
การทำอาหารที่หลากหลาย
พร้อมทั้งสามารถสร้างสรรค์เมนู
ที่ตอบโจทย์ลูกค้าได้

การวางแผนและการจัดการ

ควรมีความสามารถในการ
วางแผนงานจัดการเวลาและ
ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ
รวมถึงการจัดเตรียมอุปกรณ์
และวัตถุดิบที่จำเป็น

การบริการลูกค้า

ควรมีทักษะในการสื่อสารและ
การบริการลูกค้าที่ดีเพื่อให้ลูกค้า
พึงพอใจและสร้างความประทับใจ
ในการบริการ



คุณสมบัติของผู้ทำธุรกิจ catering

ควรมีคุณสมบัติและทักษะ ดังต่อไปนี้

ความละเอียดและ ความสะอาด

การทำงานในธุรกิจอาหารต้องให้ความสำคัญกับความสะอาดและสุขอนามัย รวมถึงความละเอียดในการจัดเตรียมและตกแต่งอาหาร

ความยืดหยุ่นและ ความคิดสร้างสรรค์

สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ต่างๆ และมีความคิดสร้างสรรค์ในการนำเสนออาหารและการจัดเลี้ยง

ทักษะการบริหาร จัดการงบประมาณ

ควรมีความสามารถในการคำนวณและจัดการงบประมาณเพื่อให้การจัดเลี้ยงมีประสิทธิภาพและคุ้มค่ากับค่าใช้จ่าย



คุณสมบัติของผู้ทำธุรกิจ catering

ควรมีคุณสมบัติและทักษะ ดังต่อไปนี้

ทักษะการทำงานเป็นทีม

ควรสามารถทำงานร่วมกับทีมได้ดี และสามารถประสานงานกับบุคคลต่างๆที่เกี่ยวข้องในการจัดเลี้ยง



การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า

ควรมีทักษะในการแก้ไขปัญห และการตัดสินใจที่ดีเมื่อเกิดสถานการณ์ที่ไม่คาดคิด



໐
ຂົງ

ດາມ-ຕອບ