



## โครงการ

เรื่อง การนำรถเข็นอาหารบนเครื่องบินที่ไม่ใช้แล้วมาใช้สำหรับงานจัดเลี้ยง

**Reusing In-flight Meal Cart for Banquet Operations**

จัดทำโดย

นางสาว ปรียวรรณ แก้วทองทา 5804400004

นาย ชูเกียรติ จงอ่อน 5804400114

รายงานเล่มนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาสหกิจศึกษา

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2561

หัวข้อโครงการ                      การนำรถเข็นอาหารบนเครื่องบินที่ไม่ใช้แล้วมาใช้สำหรับงานจัดเลี้ยง

Reusing In-flight Meal Cart for Banquet Operations

รายชื่อผู้จัดทำ                      นางสาว ปรียาวรรณ แก้วทองทา

นาย ชูเกียรติ จงอ่อน

ภาควิชา                                  การโรงแรมและการท่องเที่ยว

อาจารย์ที่ปรึกษา                      ดร. นันทิรา ภูขาว สนใจ

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของงานสหกิจศึกษาภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะศิลปศาสตร์ ประจำปีภาคการศึกษาที่ 1/2561

คณะกรรมการ โครงการงาน

.....*นพ.*.....อาจารย์ที่ปรึกษา

(ดร. นันทิรา ภูขาว สนใจ)

.....*[Signature]*.....พนักงานที่ปรึกษา

(คุณปรัชญา ธรรมธรณ์)

.....*[Signature]*.....กรรมการกลาง

(อ. ปัญจมา เปมะโยธิน)

.....*[Signature]*.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา

(ศศ.ดร. มารุจ ติมปะวัฒนะ)

ชื่อโครงการ : การนำรถเข็นอาหารบนเครื่องบินที่ไม่ใช้แล้วมาใช้สำหรับงานจัดเลี้ยง

ชื่อนักศึกษา : นางสาวปริยววรรณ แก้วทองทา  
นายชูเกียรติ จงอ่อน

อาจารย์ที่ปรึกษา : ดร. นันทิรา ภูขาว สนใจ

ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี

ภาควิชา : การโรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะ : ศิลปศาสตร์

ภาคการศึกษา/ ปีการศึกษา : 1/2561

### บทคัดย่อ

บริษัท การบินไทย จำกัด เป็นสายการบินแห่งชาติของประเทศไทย ได้ทำการเปิดเป็น ครีวการบินไทยเพื่อผลิตอาหารไปบริการบนเครื่องบินของสายการบินไทยและสายการบินอื่นๆ และมีการบริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ ทางคณะผู้จัดทำได้เข้าไปฝึกปฏิบัติงานในแผนกจัดเลี้ยง (Outside Catering Service Division ) ได้สังเกตเห็นว่ามีรถเข็นอาหารบนเครื่องบินที่ไม่ใช้แล้วถูกทิ้งเป็นจำนวนมาก ดังนั้นโครงการนี้จึงมีวัตถุประสงค์ดังต่อไปนี้ 1) เพื่อการศึกษาข้อมูลการปฏิบัติงานของครีวการบินไทย ฝ่ายจัดเลี้ยง แผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่ 2) เพื่อเสนอแนวทางแก้ปัญหาในการปฏิบัติงานของครีวการบินไทย ฝ่ายจัดเลี้ยง แผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่ให้เกิดการบริการที่รวดเร็ว ความสะดวกและลดอุบัติเหตุในการเคลื่อนย้ายอุปกรณ์ ผลของโครงการที่ได้จากการแจกแบบสอบถามให้กับพนักงานในแผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่ พบว่าพนักงานมีความพึงพอใจมากที่สุด ในเรื่องความสามารถเป็นประโยชน์ต่อการออกงานเลี้ยงนอกสถานที่ได้ รองลงมาคือเรื่องการประหยัดเวลาในการจัดงาน และรูปลักษณ์ที่ทันสมัยน่าใช้

คำสำคัญ : รถเข็นอาหาร งานจัดเลี้ยง ครีวการบินไทย

**Project Title:** Reusing In-flight Meal Carts for Banquet Operations  
**Student's Names:** Ms. Priyawan Kaewtongta  
Mr. Chukeat Jong-on  
**Advisor:** Dr. Nantira Pookhao Sonjai  
**Education Level:** Bachelor of Arts  
**Department:** Hotel and Tourism Studies  
**Faculty:** Liberal Arts  
**Semester / Academic Year:** 1/2018

### ABSTRACT

Thai Airways Company Limited is the Thailand's national airline, which has launched the Thai Airways kitchen to prepare food for serving on Thai Airways airlines and other airlines with an off-site catering services. The researchers had conducted the co-operative study in the Outside Catering Service Division, and noticed that there was a large number of airline food trolleys that were discarded. Therefore, this project has the following objectives; 1) to study the operations of Thai Airways kitchen in the Outside Catering Service Division 2) to suggest the resolutions for the problems in the operations of Thai Airways kitchen in the Outside Catering Service Division to help quicken services, enhance facilitation and reduce damage caused by moving food containers. The results showed that the respondents had the highest satisfaction towards the benefit of cart for usage when having outside banquets. Saving time and modern appearance of the cart were considered as the second issue that the respondents satisfied.

**Keywords:** Cart / banquet / Thai catering

ดร. นันทิรา ปุ๊กhao Sonjai

## กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgment)

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ บริษัท การบินไทยจำกัด ตั้งแต่วันที่ 20 สิงหาคม ถึงวันที่ 7 ธันวาคม 2561 เป็นเวลาจำนวน 16 สัปดาห์ ส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้ ประสบการณ์ต่างๆ ทักษะในการทำงาน เทคนิคในการบริการลูกค้า เรียนรู้ระบบการทำงานขององค์กร และการแก้ไขปัญหาต่างๆ ซึ่งสามารถนำมาประยุกต์ใช้ให้เข้ากับการปฏิบัติงานได้จริงสำหรับรายงานสหกิจศึกษานี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายท่าน ดังนี้

1. ดร. นันทิรา ภูขาว สนใจ อาจารย์ที่ปรึกษา
  2. คุณ ปรัชญา ธรรมธรณ์ รองหัวหน้าผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่
- และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ ตลอดจนให้การดูแลและความเข้าใจเกี่ยวกับชีวิตของการทำงานจริง คณะผู้จัดทำรายงานขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

คณะผู้จัดทำ

นางสาว ปรียวรรณ แก้วทองทา

นาย ชูเกียรติ จงอ่อน

20 มกราคม 2562

## สารบัญ

|                                              | หน้า |
|----------------------------------------------|------|
| จดหมายนำส่ง                                  | ก    |
| กิตติกรรมประกาศ                              | ข    |
| บทคัดย่อ                                     | ค    |
| Abstract                                     | ง    |
| บทที่ 1 บทนำ                                 |      |
| 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา           | 1    |
| 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ                   | 1    |
| 1.3 ขอบเขตของโครงการ                         | 1    |
| 1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ                        | 2    |
| บทที่ 2 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน           |      |
| 2.1 รถเข็นอาหารบนเครื่องบิน                  | 3    |
| 2.2 การจัดเลี้ยงนอกสถานที่                   | 4    |
| 2.2.1 ของว่าง                                | 6    |
| 2.2.2 บุฟเฟต์                                | 8    |
| 2.2.3 อาหาร                                  | 9    |
| 2.3 คอนเทนเนอร์ หรือ กล่องใส่ของอเนกประสงค์  | 10   |
| บทที่ 3 รายละเอียดและการปฏิบัติงาน           |      |
| 3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ           | 11   |
| 3.1.1 ประวัติการบินไทย                       | 11   |
| 3.1.2 ภาพแผนที่ของดีกร้าการบินไทย คอนเมือง   | 15   |
| 3.1.3 ข้อมูลทั่วไป                           | 16   |
| 3.2 ลักษณะการประกอบการ ผลิตภัณฑ์การให้บริการ | 16   |

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| 3.3 รูปแบบการจัดองค์กรและการบริหารงานขององค์กร                | 19 |
| 3.3.1 รูปแบบการจัดองค์กรแผนกฝ่ายผลิตและบริการภาคพื้น          | 19 |
| 3.4 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบ   | 22 |
| 3.5 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา                      | 24 |
| 3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน                                     | 25 |
| 3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน                                | 25 |
| 3.8 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้                                | 26 |
| <b>บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล และรายละเอียดของโครงการ</b>   |    |
| 4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถาม                          | 30 |
| 4.2 ความพึงพอใจต่อการใช้อาหารสนามสำหรับการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ | 33 |
| <b>บทที่ 5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ</b>                   |    |
| 5.1 สรุปผลการศึกษา                                            | 34 |
| 5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา                             | 34 |
| <b>บรรณานุกรม</b>                                             |    |
| <b>ภาคผนวก ก แบบสอบถาม</b>                                    |    |
| <b>ภาคผนวก ข ภาพปฏิบัติงาน</b>                                |    |
| <b>ภาคผนวก ค แบบสัมภาษณ์</b>                                  |    |
| <b>ภาคผนวก ง บทความทางวิชาการ</b>                             |    |
| <b>ภาคผนวก จ โปสเตอร์</b>                                     |    |
| <b>ภาคผนวก ฉ ประวัติผู้จัดทำ</b>                              |    |

## สารบัญภาพ

|                                                                  | หน้า |
|------------------------------------------------------------------|------|
| รูปภาพที่ 2.1 รถเข็นอาหารบนเครื่องบิน                            | 3    |
| รูปภาพที่ 2.2 การจัดเลี้ยงนอกสถานที่                             | 4    |
| รูปภาพที่ 2.3 ของว่าง                                            | 7    |
| รูปภาพที่ 2.4 บุฟเฟต์                                            | 8    |
| รูปภาพที่ 2.5 อาหาร                                              | 9    |
| รูปภาพที่ 2.6 คอนเทนเนอร์ หรือกล่องใส่ของเนกประสงค์              | 10   |
| รูปภาพที่ 3.1 สัญลักษณ์ของ บริษัท การบินไทย จำกัด                | 11   |
| รูปภาพที่ 3.2 ตึก ครุฑการบินไทย คอนเมือง                         | 15   |
| รูปภาพที่ 3.3 แผนที่ตึก ครุฑการบินไทย คอนเมือง                   | 15   |
| รูปภาพที่ 3.4 อาหารกล่อง                                         | 17   |
| รูปภาพที่ 3.5 อาหารว่างกล่อง                                     | 17   |
| รูปภาพที่ 3.6 น้ำดื่มเอื้องหลวง                                  | 18   |
| รูปภาพที่ 3.7 น้ำส้มเอื้องหลวง                                   | 18   |
| รูปภาพที่ 3.8 แผนผังองค์กรครุฑการบินไทย คอนเมือง                 | 19   |
| รูปภาพที่ 3.9 นางสาว ปรีชาวรรณ แก้วทองทา                         | 22   |
| รูปภาพที่ 3.10 นาย ชูเกียรติ จงอ่อน                              | 23   |
| รูปภาพที่ 3.11 นาย ปรัชญา ธรรมธรรณ                               | 24   |
| รูปภาพที่ 4.1 ก่อนใช้งานรถเข็นอาหารสนามสำหรับจัดเลี้ยงนอกสถานที่ | 28   |
| รูปภาพที่ 4.2 หลังใช้งานรถเข็นอาหารสนามสำหรับจัดเลี้ยงนอกสถานที่ | 29   |



## สารบัญตาราง

|                                                           | หน้า |
|-----------------------------------------------------------|------|
| ตารางที่ 3.1 ตารางแสดงขั้นตอนการดำเนินงาน                 | 25   |
| ตารางที่ 4.2 ความพึงพอใจของพนักงานแผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่ | 40   |



## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ครัวการบินไทย (ฝ่ายจัดเลี้ยง) ครัวการบินก่อตั้งเมื่อปี พ.ศ. 2503 ประสบการณ์มากกว่า 58 ปี ในการผลิตและบริการอาหารสำหรับสายการบินและภาคพื้นดิน เช่น การผลิตเบเกอรี่และการจัดเลี้ยง บริการรับจัดเลี้ยงทั้งในและนอกสถานที่ครบวงจร ส่วนงานนี้ที่มีหน้าที่รับจัดงานทั้งภายใน และ ภายนอกสถานที่ ลักษณะของงานประกอบด้วย การจัดงานประชุม งานบุญขึ้นบ้านใหม่ งานศพ ฯลฯ ใน ทุกๆ งานจัดเลี้ยง ต้องทำการจัดเตรียมอาหารว่าง และเครื่องดื่ม ซึ่งจะต้องมีการขนย้ายสิ่งของที่จะต้อง จัดเตรียมภายในงานทั้งนี้ในบางที่อาจเกิดอุบัติเหตุในการขนย้ายเพราะว่าในการขนย้ายสิ่งของทาง บริษัทนั้นจะทำการนำสิ่งของใส่กระบะและยก หรือใส่รถเข็นไป ซึ่งสิ่งเหล่านี้อาจจะทำให้สิ่งของที่จะต้องใช้ในการทำงานเกิดการ แตกหัก ร้าว พัง ต่างๆ

คณะผู้จัดทำรายงานจึงขอเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาของการขนย้ายสิ่งของดังนี้ โดยใช้รถเข็นอาหารบนเครื่องบินสำหรับใส่ถาดหรือ เครื่องดื่ม บนเครื่องบิน มาประยุกต์ใช้ใน ภาคพื้นดินกับการจัดงานนอกสถานที่สำหรับการเคลื่อนย้ายสิ่งของต่างๆ ซึ่งรถเข็นอาหารบน เครื่องบินสามารถเก็บแก้วน้ำไฮบอล (Highball) แก้วไวน์ (Wine) จานกระเบื้อง หรือสิ่งของต่างๆ ที่ สามารถแตกหักได้ง่าย

#### 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อศึกษาข้อมูลการปฏิบัติงานของครัวการบินไทย ฝ่ายจัดเลี้ยง แผนกจัดเลี้ยงนอก สถานที่

1.2.2 เพื่อเสนอแนวทางแก้ปัญหาในการปฏิบัติงานของครัวการบินไทย ฝ่ายจัดเลี้ยง แผนกจัด เลี้ยงนอกสถานที่ ให้เกิดการบริการที่รวดเร็ว ความสะดวก และลดการเกิดอุบัติเหตุในการเคลื่อนย้าย อุปกรณ์

### 1.3 ขอบเขตของโครงการ

- 1.3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา งานจากการปฏิบัติงานจัดเลี้ยงนอกสถานที่
- 1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร พนักงานในแผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่
- 1.3.3 ขอบเขตด้านพื้นที่เมื่อมีงานออกนอกสถานที่ บริษัท การบินไทย จำกัด (สำนักงานใหญ่)

ครัวการบินไทย สนามบินสุวรรณภูมิ กองบินตำรวจ รัฐสภาไทย วัดพระศรีมหาธาตุ

- 1.3.4 ขอบเขตด้านเวลา ธันวาคม

### 1.4 ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1.4.1 แผนกครัวการบินไทยได้เพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานของครัวการบินไทย ฝ่ายจัดเลี้ยง

- 1.4.2 ครัวการบินไทยสามารถลดความเสียหายที่เกิดจากการขนย้ายภาชนะได้



## บทที่ 2

### ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

หลังจากที่คณะผู้จัดทำรายงานขอนำเสนอ แนวทางการแก้ไขปัญหาของการเคลื่อนย้ายสิ่งของนี้ โดยใช้รถเข็นอาหารที่ไม่ได้ใช้แล้วนำมาประยุกต์ใช้ในภาคพื้นดินกับการจัดงานนอกสถานที่สำหรับการเคลื่อนย้าย โดยใช้ชื่อเรียกว่า “รถเข็นอาหารบนเครื่องบินที่ไม่ได้ใช้แล้วมาใช้สำหรับงานจัดเลี้ยง”

#### 2.1 รถเข็นอาหารบนเครื่องบิน

#### 2.2 การจัดเลี้ยงนอกสถานที่

##### 2.2.1 ของว่าง

##### 2.2.2 บุฟเฟ่ต์

##### 2.2.3 อาหาร

#### 2.3 คอนเทนเนอร์ หรือ กล่องใส่ของอเนกประสงค์

2.4 การจัดเลี้ยงอย่างมีประสิทธิภาพ กำหนดเป้าหมายในการทำงานอย่างชัดเจน สมาชิกในทีมสามารถทำงานแทนกันได้

#### 2.1 รถเข็นอาหารบนเครื่องบิน



รูปภาพที่ 2.1 รถเข็นอาหารบนเครื่องบิน

ที่มา: [www.blonggang.com](http://www.blonggang.com)

รถเข็นอาหารบนเครื่องบิน เอาไว้ใช้สำหรับบรรจุกาอาหาร เครื่องดื่ม ช้อน ส้อมหรือสินค้าปลอดภาษีแล้วแต่สายการบินว่าต้องการจะนำตัวไปใช้ทำอะไร โดยแต่ละตู้จะมีป้ายหน้าตู้ระบุหมายเลขตำแหน่งที่จะโหลดตู้ รวมถึงรายละเอียดของต่างๆที่อยู่ภายในให้ผู้ใช้งานได้ทราบด้วย

## 2.2 การจัดงานเลี้ยงนอกสถานที่



รูปภาพที่ 2.2 การจัดเลี้ยงนอกสถานที่

ที่มา: ชูเกียรติ จงอ่อน

พิสมัย ปโชติการ (2521, หน้า 101) การบริการอาหารและเครื่องดื่มมีรูปแบบของการบริการหลายรูปแบบด้วยกัน แต่ละรูปแบบจะมีลักษณะ ของการบริการที่แตกต่างกันออกไป จึงจำเป็นที่ผู้ทำงานในสาขานี้ต้องทำความเข้าใจ เพื่อจะได้เลือกใช้ได้ ตามความเหมาะสมของห้องอาหารนั้นๆ

รูปแบบของการบริการทั่วไปสามารถแบ่งออกได้เป็น 6 แบบ คือ

1. การบริการแบบฝรั่งเศส (French service)
2. การบริการแบบอังกฤษ (English service)
3. การบริการแบบรัสเซีย (Russian service)
4. การบริการแบบอเมริกัน (American service)
5. การบริการแบบคาเฟ่ที่เรีย (cafeteria service)
6. การบริการแบบบุฟเฟต์ (buffet service)

1. การบริการแบบฝรั่งเศส เป็นการบริการที่เริ่มมาจากประเทศฝรั่งเศส โดยเริ่มจากการบริการอาหารสำหรับแขกที่มาเยี่ยมเยียนยังบ้านพักอาศัย การบริการแบบนี้จะวางจานเปล่าให้แขกก่อน แล้วจึงนำอาหารที่ปรุงเสร็จจากครัวใส่ถาดหรือภาชนะที่เหมาะสม นำมายื่นให้แขกทางด้านซ้ายมือของแขกแขกจะตักอาหารจากถาดนั้นลงจานของตนเอง

2. การบริการแบบอังกฤษ มีลักษณะการบริการคล้ายกับการบริการฝรั่งเศส คือ แขกจะมีจานเปล่าวางอยู่ด้านหน้าของแขกแต่ละคน พนักงานจะนำอาหารซึ่งจัดใส่ถาดหรือภาชนะที่เหมาะสมมายื่นเสนอทางซ้ายมือของแขก พนักงานจะเป็นผู้ตักอาหารใส่จานแขก โดยถือถาดมือซ้ายและตักอาหารมือขวาให้แขก

3. การบริการแบบรัสเซีย หมายถึง การบริการจากระต๋องหรือที่เรียกว่า เกอริดอง โดยการนำอาหารมาไว้ที่ระต๋อง เพื่อทำอย่างใดอย่างหนึ่งก่อน เช่น การตกแต่งลงในจาน การตักแบ่งใส่จาน แล้วจึงนำอาหารนั้นไปเสิร์ฟให้แขกแต่ละคนอีกทีหนึ่ง

4. การบริการแบบอเมริกัน มีบริการที่เรียบง่ายกว่าฝรั่งเศส อังกฤษ และรัสเซีย คือ อาหารจะปรุงเสร็จจากครัวและจัดใส่จานไว้เรียบร้อยแล้ว พนักงานบริการจะลำเลียงอาหารนั้นออกมาจากครัวแล้วจึงเสิร์ฟให้แขกได้เลย การบริการแบบอเมริกันจึงลดขั้นตอนยุ่งยากในการบริการลง

5. การบริการแบบคาเฟ่ที่เรียบง่าย การบริการรูปแบบนี้จะเน้น สำหรับสถานที่ที่มีแขกจำนวนมากซึ่งแขกจะช่วยตัวเอง ไม่มีพนักงานบริการอาหารแต่ละประเภทจะถูกจัดใส่จานไว้ที่บริเวณเคาน์เตอร์แขกจะเริ่มเข้าจากทางเข้าของปลายเคาน์เตอร์ที่จัดให้รับถาดใส่อาหาร และหยิบจานอาหารตามที่ต้องการจนถึงปลายเคาน์เตอร์อีกด้านหนึ่ง ซึ่งมีพนักงานเก็บเงินรอคิดราคาของอาหารที่ใส่ถาดมาและเก็บเงิน จากนั้นแขกจึงเติมเครื่องปรุงหรือขอสินที่ที่จัดไว้ให้หยิบเครื่องมือในการรับประทาน เช่น มีด ช้อน ส้อม และยกอาหารไปทานที่โต๊ะที่จัดไว้ให้

6. การบริการแบบบุฟเฟต์ รูปแบบการบริการแบบนี้จะจัดอาหารไว้บนโต๊ะต่างหาก โดยเรียงลำดับอาหารตามการรับประทานก่อนหลังมืออาหาร มีภาชนะให้แขกตักอาหาร โดยแขกจะเป็นผู้มาตักอาหารตามความต้องการ แล้วนำจานอาหารไปรับประทานยังโต๊ะนั่งที่จัดไว้ให้ซึ่งมีเครื่องมือในการรับประทานจัดไว้ให้ที่โต๊ะเรียบร้อยแล้ว พนักงานบริการจะมีหน้าที่ในการเสิร์ฟน้ำ หรือเครื่องดื่ม และเก็บจานหรือสิ่งของที่ใช้แล้วออกจากโต๊ะ



### 2.2.1 ของว่าง



รูปภาพที่ 2.3 ของว่าง

ที่มา: ปรีชาวรรณ แก้วทองทา

จตุพร จันทะสุด (2539 , หน้า 273) อาหารว่างเป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันในช่วงระหว่างมื้ออาหารหลัก พร้อมกับเครื่องดื่ม อาจจะเป็นน้ำชา กาแฟ หรือน้ำผลไม้ประเภทต่างๆอาหารที่ใช้รับประทานเป็นอาหารว่างเป็นอาหารเบาๆ เช่น แซนวิช เค้ก ผลไม้ ของหวาน อาหารมือนี้อาจจะเป็นอาหารที่จัดในระหว่างช่วงพักการประชุมหรือสัมมนา ซึ่งจะปรากฏในกำหนดการประชุม 2 ช่วงเวลาด้วยกัน คือช่วงระหว่างอาหารเช้าและอาหารกลางวันและช่วงพักการประชุมตอนบ่าย นิยมเรียกว่า afternoon tea หรือ coffee break นอกจากนี้ สำหรับผู้ที่นอนดึกสาย โรงแรมจะให้มือาหาร ที่ประกอบด้วยอาหารเช้าและอาหารกลางวันรวมกันซึ่งเรียกว่า บรันจ์ (brunch) อาหารมือนี้นี้มักจะเป็นการให้บริการในวันอาทิตย์และจัดในรูปแบบของการบริการแบบบุฟเฟ่ต์



## 2.2.2 บุฟเฟต์



รูปภาพที่ 2.4 บุฟเฟต์

ที่มา: ชูเกียรติ จงอ่อน

พิสมัย ปโชติการ (2521, หน้า 101) ได้กล่าวถึง ในภาษาไทย บุฟเฟต์ เรียกการเลี้ยงอาหารแบบที่จัดวางอาหารทั้งหมดไว้บนโต๊ะ และให้ผู้ที่เป็นแขกในงานเดินไปตักอาหารต่าง ๆ นั้นด้วยตนเอง ในบางครั้งอาจมีผู้ช่วยจัดอาหารไว้เป็นจาน ๆ แต่ผู้เป็นแขกก็ต้องไปหยิบอาหารเหล่านั้นเอง ปัจจุบัน คำว่า บุฟเฟต์ ในภาษาไทย ได้ขยายความหมาย ถึงแบบการขายอาหารซึ่งผู้ขายจัดอาหารไว้หลายอย่าง และคิดราคาอาหารเหมาเป็นรายบุคคลด้วย ผู้ซื้อเลือกหยิบอาหารรับประทานเองและรับประทานได้เต็มที่ตามความพอใจ ทั้งมีการจัดอาหารหลาย ๆ แบบด้วย เช่น บุฟเฟต์อาหารไทย บุฟเฟต์อาหารเจ บุฟเฟต์ข้าวต้ม

การจัดเลี้ยงอาหารแบบบุฟเฟต์ (Buffet) นิยมใช้เลี้ยงกับคนจำนวนมาก ในการเลี้ยงแบบนี้แขกจะช่วยตัวเอง ตักอาหาร ดังนั้นอาหารทุกอย่างตลอดจนเครื่องดื่มจะจัดไว้ที่โต๊ะ เรียบร้อย โดยมีคนเสิร์ฟไว้ช่วยดูแลบ้างการจัดบุฟเฟต์ มี 3 แบบ แบบจัดอาหารทุกชนิดพร้อมอุปกรณ์ จัดวางไว้ที่โต๊ะแต่ละโต๊ะที่จัดวางจะมี แก้วจัดให้นั่งตามจำนวนแขก แขกก็เลือกอาหารที่โต๊ะ รับประทานเอง ถ้าอาหารจานไหนเลือกไม่ถึง หรือตักลำบากก็จะยกหรือ ส่งต่อกันในการจัดเลี้ยงแบบนี้นิยมใช้ในบ้านใช้กับแขกจำนวนน้อยใช้ กับแขกที่สนิทสนมกันดี

### 2.2.3 อาหาร



รูปภาพที่ 2.5 อาหาร

ที่มา: [www.google.co.th/](http://www.google.co.th/)

เสาวนีย์ จักรพิทักษ์ (2541 : 1) กล่าวว่า อาหาร หมายถึง สิ่งใด ๆ ก็ตามที่รับเข้าสู่ร่างกาย ไม่ว่าจะเป็นการดื่มน้ำ การกิน หรือการฉีดก็ตาม แล้วเกิดประโยชน์แก่ร่างกาย โดยให้สารอาหาร อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่าง

สุคนธ์ ชูแก้ว (2545 : 8) ได้สรุปความหมายของอาหารไว้ว่า สิ่งที่เรากินหรือดื่มน้ำเข้าไปแล้วเกิดประโยชน์ต่อร่างกาย ทำให้ร่างกายเจริญเติบโต และสามารถดำรงชีวิตอยู่ได้อย่างปกติ

จากความหมายดังกล่าว สรุปได้ว่า อาหาร หมายถึง สิ่งต่าง ๆ ที่เรารับเข้าสู่ร่างกายโดยการ กิน หรือดื่มน้ำ แล้วก่อให้เกิดประโยชน์แก่ร่างกาย ไม่ทำให้เกิดโทษต่อร่างกาย โดยมีสารอาหาร ชนิดเดียว หรือหลายชนิดก็ได้ และสามารถดำรงชีวิตอยู่ได้อย่างปกติ

### 2.3 คอนเทรนเนอร์ หรือ กล้องใสของอเนกประสงค์



รูปภาพที่ 2.6 คอนเทนเนอร์ หรือกล่องใส่ของอเนกประสงค์

ที่มา: [www.blonggang.com](http://www.blonggang.com)

เป็นกล่องโลหะสำหรับใส่ของอเนกประสงค์เอาไว้ใช้บนเครื่องบินทั้งของซอส แก๊สขวด กาแฟ กล่องชา กระดาษทิชชู ซ้อนส้อม แผ่นรองนั่งส้วม น้ำยาทำความสะอาด อาหารร้อนมือต่อไป หรือ บางครั้งก็มีกระเป๋าสตางค์ของลูกเรือหลงมาเหมือนกัน กล่องนี้จะสามารถใส่เข้าไปในช่องเก็บมีล้อคัน ตกที่ออกแบบมาเรียบร้อย ซึ่งจะอยู่ในครัวเป็นส่วนใหญ่

### บทที่ 3

#### รายละเอียดและการปฏิบัติงาน

ขอสงวนสิทธิ์ในการเผยแพร่ข้อมูลของบริษัท



## บทที่ 4

### ผลการวิเคราะห์ข้อมูล และรายละเอียดของโครงการ

#### 4.1 รายละเอียดโครงการ

จากการที่คณะผู้จัดทำโครงการ “การนำรถเข็นอาหารบนเครื่องบินที่ไม่ได้ใช้แล้วมาใช้สำหรับงานจัดเลี้ยง” ของ บริษัท การบินไทย จำกัด จึงมีความคิดที่จะนำรถเข็นอาหารบนเครื่องบินที่วางไว้มาประยุกต์ใช้งานใหม่ ซึ่งจากที่ทราบข้อมูลรถเข็นอาหารนี้มีหน้าที่ใส่อาหารบนเครื่องบิน คณะผู้จัดทำจึงนำเสนอให้นำรถเข็นอาหารมาใช้งานด้วยการนำรถเข็นอาหารมาใส่ เบเกอร์ ขนมไทยเพื่อความสะดวกและรวดเร็วต่อการทำงาน

#### 4.2 ก่อนนำรถเข็นอาหารสนามมาใช้

บริษัท การบินไทย จำกัด ได้เปิดเป็นครัวการบินไทยเพื่อผลิตอาหารให้กับสายการบินไทย และสายการบินอื่นๆอีก 50 สายการบิน ทางครัวการบินไทยมีบริการด้านการรับจัดเลี้ยงนอกสถานที่ต่างๆ การจัดเลี้ยงนอกสถานที่นั้น จะต้องมีการขนย้ายอุปกรณ์และอาหารเป็นจำนวนมาก ทางครัวการบินไทยมีการใช้ ถาดขนาดใหญ่วางซ้อนกันหลายชั้นสำหรับใส่อาหารออกยังงานจัดเลี้ยงนอกสถานที่ เพื่อป้องกันความเสียหายให้กับอาหารที่จะนำไปบริการลูกค้า แต่ไม่เป็นผล เพราะ ภาชนะที่ใส่อาหารภายในถาดมีขนาดเล็กกว่าถาดทำให้มีการขยับไปมาของภาชนะและอาหารได้รับความเสียหาย จึงได้มีการคิดค้นหาอุปกรณ์ที่จะมาใช้ในการขนย้ายอาหารและอุปกรณ์สำหรับออกงานจัดเลี้ยงนอกสถานที่

#### 4.3 หลังนำรถเข็นอาหารสนามมาใช้

จากการที่พบปัญหาของการขนย้ายอุปกรณ์และอาหารเป็นจำนวนมากออกยังงานจัดเลี้ยงนอกสถานที่จึงได้มีการคิดค้นหาอุปกรณ์ที่จะนำมาใช้ในการขนย้ายอุปกรณ์ในการจัดงาน และอาหารสำหรับออกงานจัดเลี้ยงนอกสถานที่ ให้ได้รับความเสียหายน้อยที่สุด และมีความสะดวกสบายที่สุด โดยได้นำรถเข็นอาหารบนเครื่องบินที่ไม่ได้ใช้แล้วนำมาดัดแปลงใส่ถาดที่มีขนาดพอเหมาะพอดีให้สามารถปิดฝาของรถเข็นอาหารได้ นำมาใช้สำหรับใส่อาหารและอุปกรณ์ต่างๆ

#### 4.4 ประสิทธิภาพรถเข็นอาหารสนามบิน

รถเข็นอาหารสนามบินสามารถทำให้การจัดเลี้ยงนอกสถานที่มีความสะดวกสบายมากยิ่งขึ้น ป้องกันความเสียหายกับอุปกรณ์ และอาหารที่จะนำไปจัดเลี้ยงนอกสถานที่ให้คงความสมบูรณ์และมีคุณภาพที่สุด

ก่อนใช้งานรถเข็นอาหารสนามบินสำหรับจัดเลี้ยงนอกสถานที่



รูปภาพที่ 4.1 ก่อนใช้งานรถเข็นอาหารสนามบินสำหรับจัดเลี้ยงนอกสถานที่



หลังใช้งานรถเข็นอาหารสนามสำหรับจัดเลี้ยงนอกสถานที่



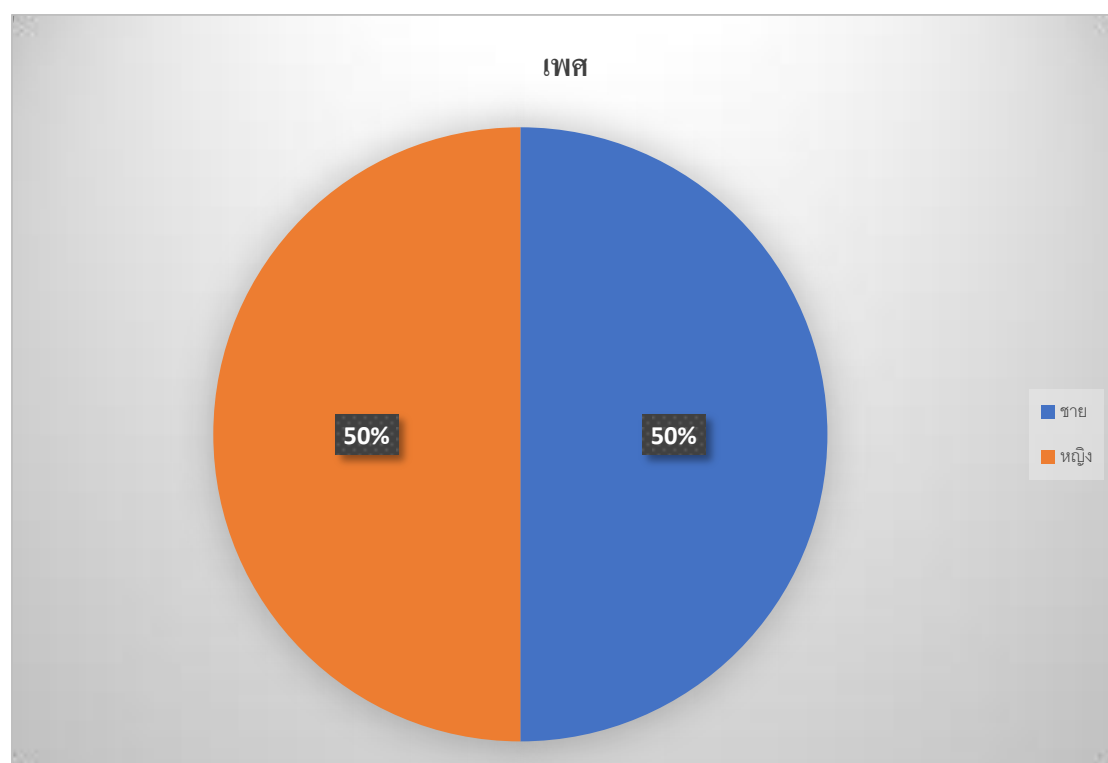
รูปภาพที่ 4.2 หลังใช้งานรถเข็นอาหารสนามสำหรับจัดเลี้ยงนอกสถานที่

### ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถาม

เมื่อนำรตเงินอาหารสนามมาใช้ในแผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่ คณะผู้จัดทำได้ทำการประเมินความพึงพอใจของพนักงานในแผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่ จำนวน 20 คน ได้ผลดังนี้

#### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปใช้การประเมินค่าแบบร้อยละ

##### 1. เพศ

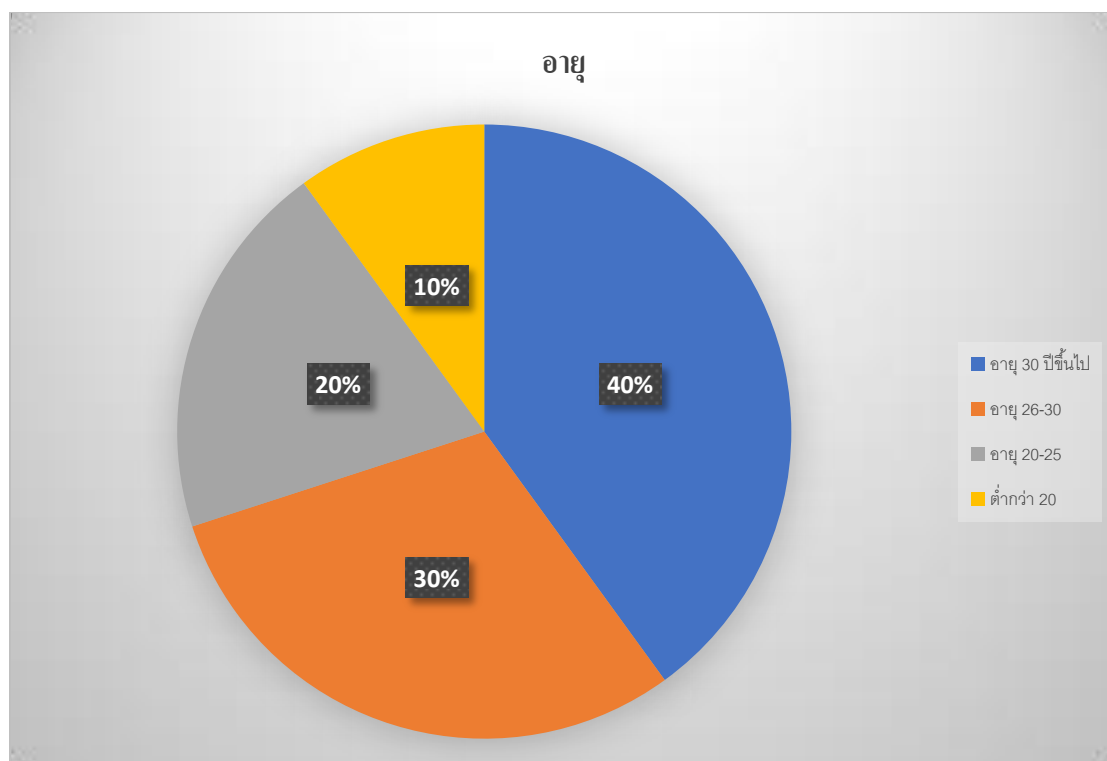


แผนภูมิที่ 4.1 เพศ

จากแผนภูมิสรุปผลจำนวนเพศพบว่า จำนวนพนักงานที่ตอบแบบสอบถามมีทั้งหมด 20 คน เป็นเพศชาย



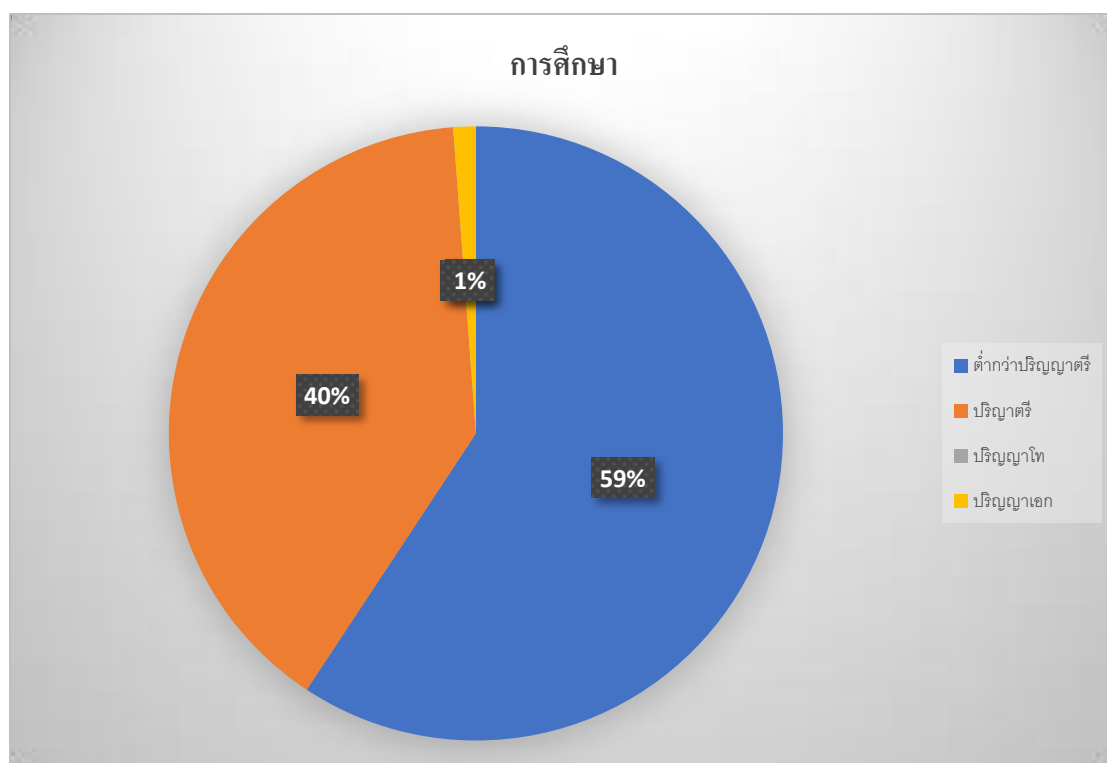
## 2. อายุ



### แผนภูมิที่ 4.2 อายุ

จากแผนภูมิสรุปผลอายุพบว่าพนักงานแผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่ มีอายุ 30 ปีขึ้นไป มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 40 อายุ 26-30 ปี คิดเป็นร้อยละ 30 อายุ 21-25 ปี คิดเป็นร้อยละ 20 และน้อยที่สุดต่ำกว่า 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 10

### 3.การศึกษา



แผนภูมิที่ 4.3 การศึกษา

จากแผนภูมิสรุปผลการศึกษาของพนักงานแผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่ ต่ำกว่าปริญญาตรี มาก

## ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อการใช้รถเข็นอาหารสนามสำหรับการจัดเลี้ยงนอกสถานที่

ในส่วนที่ 2 นี้ใช้การประเมินแบบค่าเฉลี่ย(Mean) ตามแนวคิดของ Likert Rating scale โดยแปลความหมายข้อมูลดังนี้

1.00 – 1.49 หมายถึง พึงพอใจน้อยที่สุด

1.50 – 2.49 หมายถึง พึงพอใจน้อย

2.50 – 3.49 หมายถึง พึงพอใจปานกลาง

3.50 – 4.49 หมายถึง พึงพอใจมาก

4.50 – 5.00 หมายถึง พึงพอใจมากที่สุด

ตารางที่ 4.2 ความพึงพอใจของพนักงานแผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่ ที่ใช้รถเข็นอาหารสนามสำหรับจัดเลี้ยงนอกสถานที่

| ประเด็น                                             | ค่าเฉลี่ย | ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน | ระดับความพึงพอใจ |
|-----------------------------------------------------|-----------|---------------------|------------------|
| ความสะดวกในการเคลื่อนย้าย                           | 4.46      | 0.77                | มาก              |
| รูปลักษณ์ที่ทันสมัยน่าใช้งาน                        | 4.81      | 0.24                | มากที่สุด        |
| ประหยัดเวลาในการจัดงาน                              | 4.88      | 0.31                | มากที่สุด        |
| ง่ายต่อการเก็บ ทำความสะอาด                          | 4.79      | 0.32                | มากที่สุด        |
| สามารถรักษาอุณหภูมิได้นาน                           | 4.32      | 0.68                | มาก              |
| สามารถใส่เบเกอรี่ ขนมไทย ได้ในจำนวนที่เพียงพอต่อแขก | 4.76      | 0.34                | มากที่สุด        |
| สามารถเป็นประโยชน์ต่อการออกงานเลี้ยงนอกสถานที่ได้   | 5         | 0.00                | มากที่สุด        |

จากตารางพบว่าพนักงานมีความพึงพอใจมากที่สุดในเรื่อง ความสามารถเป็นประโยชน์ต่อการออกงานเลี้ยงนอกสถานที่ได้ โดยมีค่าเฉลี่ย 5 รองลงมาคือเรื่อง การประหยัดเวลาในการจัดงาน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.88 รูปลักษณ์ที่ทันสมัยน่าใช้งาน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.81 ง่ายต่อการเก็บ ทำความสะอาด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.79 สามารถใส่เบเกอรี่ ขนมไทย ได้ในจำนวนที่เพียงพอต่อแขก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.76 ส่วน

ประเด็นที่มีความพึงพอใจในระดับมาก คือ ความสะดวกในการเคลื่อนย้าย และสามารถรักษาอุณหภูมิได้นาน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.46 และ 4.32 ตามลำดับ



## บทที่ 5

### สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลการศึกษา

เนื่องจากคณะผู้จัดรายงานทำได้เข้ารับการปฏิบัติงาน โครงการสหกิจศึกษา ณ บริษัท การบินไทย จำกัด ในส่วนของแผนก Outside Catering Services Division หรือแผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่ เป็นระยะเวลา 4 เดือน ให้ได้ทราบถึงการปฏิบัติงานจริงทั้งในและนอกสถานที่ การฝึกทำงานเป็นทีม ต้องทำงานร่วมกับคนจำนวนมาก และการจัดเสิร์ฟอาหารว่างที่ล่าช้าเพราะการเข็นรถอาหารต้องดำเนินการครั้งละ 1 ตู้ เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหาย และคงความร้อน อีกทั้ง การจัดเตรียมอาหารว่าง และเครื่องดื่มภายนอกสถานที่ ก่อให้เกิดความไม่สะดวกของวัสดุ และวัตถุดิบที่ใช้สำหรับเตรียมอาหารอีกด้วย ทั้งนี้ คณะผู้จัดทำจึงขอเสนอแนะแนวทางการแก้ไขปัญหาของการบริการอาหารนี้ โดยใช้นำรถเข็นอาหารบนเครื่องบินที่ไม่ได้ใช้แล้วมาใช้สำหรับงานจัดเลี้ยงมาประยุกต์ใช้ กับการจัดงานนอกสถานที่สำหรับให้บริการเสิร์ฟอาหาร โดยใช้ชื่อเรียกว่า “การนำรถเข็นอาหารบนเครื่องบินที่ไม่ได้ใช้แล้วมาใช้สำหรับงานจัดเลี้ยง” รถเข็นอาหารสนามนี้ มีความสามารถในการใส่อาหาร หรือ เบเกอรี่ ได้เลย เก็บรักษาอุณหภูมิความร้อนได้นานถึง 7 ชั่วโมง รองรับได้สูงสุด 13 ชั้น ต่อการออกงาน 1 ครั้ง และยังสามารถเคลื่อนย้ายไปใช้งานนอกสถานที่ได้สะดวก ทำให้ประหยัดเวลา และก๊าซหุงต้ม หรือระบบไฟฟ้า ในการนำอาหารใส่รถเข็นเพื่อรักษาอุณหภูมิไว้ตลอด และไม่ต้องคอยระวังเรื่องการหกเลอะเทอะ

#### 5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

จากขั้นตอนการประเมินผลคณะผู้จัดทำได้มีการจัดทำแบบประเมินผลให้กับพนักงานผู้เชี่ยวชาญภายในแผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่ ที่คณะผู้จัดทำได้ปฏิบัติงาน โดยได้จัดทำแบบประเมินขึ้นมา 20 ฉบับ เป็นการทราบผลตอบรับความพึงพอใจและความคิดเห็นรวมทั้งข้อเสนอแนะต่างๆ โดยคณะผู้จัดทำสามารถนำส่วนที่ได้รับจากการประเมินผลนั้น มาปรับปรุงแก้ไขให้ดีขึ้น

ผลจากการตอบแบบสอบถาม ในส่วนที่ 1 ประเมินโดยใช้ค่าร้อยละ ด้านเพศ ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศชายและเพศหญิงมีจำนวนที่เท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 50 ด้านอายุ ผู้ตอบแบบสอบถามมีอายุ มากกว่า 31 ปีขึ้นไป มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 40 ด้านการศึกษา ผู้ตอบแบบสอบถามจบปริญญาตรี มีจำนวนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70 ในส่วนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามโดยใช้ค่าเฉลี่ย พบว่าตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากที่สุดในเรื่องความสามารถเป็นประโยชน์ต่อการออกงานเลี้ยงนอกสถานที่ได้ โดยมีค่าเฉลี่ย 5 รองลงมาคือเรื่องการประหยัดเวลาในการจัดงาน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.88 รูปลักษณะที่ทันสมัยน่าใช้งาน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.81 ง่ายต่อการเก็บ ทำความสะอาด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.79 สามารถใส่เบเกอรี่ ขนมไทย ได้ในจำนวนที่เพียงพอต่อแขก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.76 ส่วนประเด็นที่มีความพึงพอใจในระดับมาก คือ ความสะดวกในการเคลื่อนย้าย และสามารถรักษาอุณหภูมิได้นาน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.46 และ 4.32 ตามลำดับ

### 5.2.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

การที่ได้ออกมาปฏิบัติงานในครั้งนี้ทำให้คณะผู้จัดทำได้นำเอาความรู้จากตอนศึกษามาใช้ประโยชน์ได้จริงในวิชาชีพ ได้เรียนรู้ถึงชีวิตจริงของการทำงานและปฏิบัติงานจริงในชีวิตประจำวัน ได้รู้จักการทำงานที่เป็นทีม และกับคนจำนวนมาก ได้รู้จักมิตรภาพที่องค์กรที่มีประสิทธิภาพ ได้สอนงานใหม่นอกจากความรู้ในห้องเรียน เพื่อนำมาปรับเปลี่ยนการทำงานของตนเอง ให้มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายมากขึ้น และฝึกให้มีการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าเมื่อเจอปัญหา ซึ่งผู้จัดทำได้เก็บไว้เป็นประสบการณ์ที่ดีที่สุดในชีวิต

### 5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

- การปรับตัวในช่วงแรกของการทำงาน
- ปัญหาเรื่องของการเดินทางไปปฏิบัติงานในช่วงแรก
- ปัญหาของการเตรียมอุปกรณ์ อุปกรณ์แต่ละชิ้นจะมีที่เก็บในแต่ละมุม จึงทำให้ต้องอ่านป้ายชื่อหาอุปกรณ์ ทำให้เกิดความล่าช้า

### 5.2.3 ปัญหาที่พบในการทำโครงการ

- ในการปฏิบัติงานไม่สามารถนำโทรศัพท์เข้าพื้นที่ได้ในบางงาน จึงทำให้มีรูปภาพประกอบในการทำโครงการน้อย

#### 5.2.4 การแก้ไขปัญหาและข้อเสนอแนะ

1. ควรตั้งใจฟังแผนงานและรายละเอียดการจัดงาน หรือสอบถามงานที่ตนเองได้รับมอบหมาย
2. ฝึกบุคลิกภาพใหม่ เช่นการยืน การนั่ง และการไหว้
3. พยายามศึกษาลักษณะงานให้มากที่สุด สามารถนำไปใช้ในอนาคตการทำงานได้อย่างมาก



## บรรณานุกรม

- จตุพร จันทะสุด, ญัฐพล กลั่นวารี และ พิศมัย ปโชติการ. (2539). *การจัดการและเทคนิคการบริการในโรงแรม*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- ฉลองศรี พิมพ์สมพงศ์. (2543). *การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ญัฐพล กลั่นวารี. (2534). *การจัดการและเทคนิคการบริการในโรงแรม*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- ไทยแคทเทอริง. (2012). *การบินไทย*. เข้าถึงได้จาก : <http://www.thaicatering.com/thaicatering/th/> สืบค้นเมื่อ 3 พฤศจิกายน 2561.
- บล็อกแก๊ง. (2004). *คอนเทรน์เนอร์*. เข้าถึงได้จาก : <https://www.bloggang.com/mainblog.php?id=kwae&month=25-04-2012&group=2&gblog=5> สืบค้นเมื่อ 4 พฤศจิกายน 2561.
- บล็อกแก๊ง. (2004). *ตู้คาร์ท*. เข้าถึงได้จาก : <https://www.bloggang.com/mainblog.php?id=kwae&month=25-04-2012&group=2&gblog=5> สืบค้นเมื่อ 4 พฤศจิกายน 2561.
- พิศมัย ปโชติการ. (2521). *งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุคนธ์ ชูแก้ว. (2545). *ศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการเลือกบริโภคอาหารของนักศึกษาวิทยาลัยการสาธารณสุข จังหวัดยะลา*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต). ยะลา: วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร.
- เสาวนีย์ จักรพิทักษ์. (2541). *หลักโภชนาการปัจจุบัน* (พิมพ์ครั้งที่ 8). กรุงเทพมหานคร : ไทยวัฒนาพานิช.
- เอื้องหลวง. (2012). *การจัดเลี้ยงนอกสถานที่*. เข้าถึงได้จาก : <http://www.eurngluang.com/eurngluang/th/> สืบค้นเมื่อ 3 พฤศจิกายน 2561.



# ภาคผนวก ก



แบบสอบถาม

ความพึงพอใจของพนักงานแผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่  
ที่ใช้ร้านอาหารสนามสำหรับจัดเลี้ยงนอกสถานที่

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน □ ที่ท่านต้องการเลือก

- |         |                                                    |                                           |
|---------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1. เพศ  | <input type="checkbox"/> 1.ชาย                     | <input type="checkbox"/> 2.หญิง           |
| 2. อายุ | <input type="checkbox"/> 1. ต่ำกว่า 20 ปี          | <input type="checkbox"/> 2. 20-25 ปี      |
|         | <input type="checkbox"/> 3. 26-30ปี                | <input type="checkbox"/> 4. มากกว่า 30 ปี |
| 3. แผนก | <input type="checkbox"/> 1.แผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่ |                                           |
|         | <input type="checkbox"/> 2. แผนกครัวร้อนและเย็น    |                                           |
|         | <input type="checkbox"/> 3.แผนกเบเกอรี่            |                                           |

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจต่อการใช้อาหารสนามสำหรับจัดเลี้ยงนอกสถานที่

| ประเด็น                                               | ระดับความสำคัญของความพึงพอใจ |     |         |      |            |
|-------------------------------------------------------|------------------------------|-----|---------|------|------------|
|                                                       | มากที่สุด                    | มาก | ปานกลาง | น้อย | น้อยที่สุด |
| 1.ความสะดวกในการเคลื่อนย้าย                           |                              |     |         |      |            |
| 2.รูปลักษณ์ที่ทันสมัยน่าใช้                           |                              |     |         |      |            |
| 3.ประหยัดเวลาในการจัดงาน                              |                              |     |         |      |            |
| 4.ง่ายต่อการเก็บ และทำความสะอาด                       |                              |     |         |      |            |
| 5.สามารถรักษาอุณหภูมิได้นาน                           |                              |     |         |      |            |
| 6.สามารถใส่เบเกอรี่ ขนมไทย ได้ในจำนวนที่เพียงพอต่อแขก |                              |     |         |      |            |
| 7.สามารถเป็นประโยชน์ต่อการออกงานเลี้ยงนอกสถานที่      |                              |     |         |      |            |

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

.....

# ภาคผนวก ข



ภาพปฏิบัติงาน

ขอสงวนสิทธิ์ในการเผยแพร่ภาพภายในบริษัท



ภาคผนวก ค



## แบบสัมภาษณ์

นักศึกษามีความตั้งใจที่จะนำเอาของที่เหลือใช้แล้วมาทำให้เกิดประโยชน์ โดยการนำรถเข็นอาหารบนเครื่องบินมาดัดแปลงใส่ถาดเข้าไปเพื่อให้สามารถบรรจุอาหาร หรืออุปกรณ์ที่จะนำออกไปจัดงานเลี้ยงนอกสถานที่ รู้สึกพึงพอใจและได้รับประโยชน์จากผลิตภัณฑ์รถเข็นอาหารของนักศึกษา เพราะหลังจากที่ทดลองใช้งานรถเข็นอาหารสนาม ทำให้การทำงานมีความสะดวกสบายมากยิ่งขึ้น ง่ายต่อการขนย้ายเพราะมีล้อด้านล่างและยังสามารถรักษาอุณหภูมิอาหาร ป้องกันการแตกเสียหายของอุปกรณ์ที่จะนำไปใช้ในงานจัดเลี้ยงได้เป็นอย่างดี

นายปรัชญา ธรรมธรณ์

ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่





ภาคผนวก ง

## การนำรถเข็นอาหารบนเครื่องบินที่ไม่ใช้แล้วมาใช้สำหรับงานจัดเลี้ยง

(Reusing In-flight Meal Cart for Banquet Operations)

นางสาว ปรียาวรรณ แก้วทองทา

นาย ชูเกียรติ จงอ่อน

ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ 10160

Email : [Priyawan.kae@siam.edu](mailto:Priyawan.kae@siam.edu) [Chukeat.jon@siam.edu](mailto:Chukeat.jon@siam.edu)

### บทคัดย่อ

บริษัท การบินไทย จำกัด เป็นสายการบินแห่งชาติของประเทศไทย ได้ทำการเปิดเป็น คราวการบินไทยเพื่อผลิตอาหารไปบริการบนเครื่องบินของสายการบินไทยและสายการบินอื่นๆ และมีการบริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ ทางคณะผู้จัดทำได้เข้าไปฝึกปฏิบัติงานในแผนกจัดเลี้ยง (Outside Catering Service Division) ได้สังเกตเห็นว่ามีรถเข็นอาหารบนเครื่องบินที่ไม่ใช้แล้วถูกทิ้งเป็นจำนวนมาก ดังนั้นโครงการนี้จึงมีวัตถุประสงค์ดังต่อไปนี้

- 1) เพื่อการศึกษาข้อมูลการปฏิบัติงานของครัวการบินไทย ฝ่ายจัดเลี้ยง แผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่
- 2) เพื่อเสนอแนวทางแก้ปัญหาในการปฏิบัติงานของครัวการบินไทย ฝ่ายจัดเลี้ยง แผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่ให้เกิดการบริการที่รวดเร็ว ความสะดวก และลดอุบัติเหตุในการเคลื่อนย้ายอุปกรณ์ ผลของ

โครงการที่ได้จากการแจกแบบสอบถามให้กับพนักงานในแผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่พบว่าพนักงานมีความพึงพอใจมากที่สุดในเรื่องความสามารถเป็นประโยชน์ต่อการออกงานเลี้ยงนอกสถานที่ได้รองลงมาคือเรื่องการประหยัดเวลาในการจัดงาน และรูปลักษณ์ที่ทันสมัยน่าใช้

คำสำคัญ : รถเข็นอาหาร/งานจัดเลี้ยง/ครัวการบินไทย

### ABSTRACT

Thai Airways Company Limited is the Thailand's national airline which has launched the Thai Airways kitchen to prepare foods for serving on Thai Airways airlines and other airlines with an off-site catering services. The researchers had conducted the co-operative study in the Outside



Catering Service Division and noticed that there was a large number of airline food trolleys discarded. Therefore, this project has the following objectives; 1) to study the operations of Thai Airways kitchen in the Outside Catering Service Division 2) to suggest the resolutions for the problems in the operations of Thai Airways kitchen in the Outside Catering Service Division to help fastening services, enhancing facilitation and reducing damage caused by moving food containers. The results showed that the respondents had the highest satisfaction towards the benefit of the cart for using when having outside banquet. Saving time and modern appearance of the cart were considered as the second issues that the respondents satisfied.

**Keywords:** Cart / banquet / Thai catering

#### ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ครัวการบินไทย (ฝ่ายจัดเลี้ยง) ครัวการบิน ก่อตั้งเมื่อปี พ.ศ. 2503 ประสพการณ์มากกว่า 58 ปี ในการผลิตและบริการอาหารสำหรับสายการบิน และภาคพื้นดิน เช่น การผลิตเบเกอรี่และการจัดเลี้ยง บริการรับจัดเลี้ยงทั้งในและนอกสถานที่ครบวงจร ส่วนงานนี้ที่มีหน้าที่รับจัดงานทั้งภายใน และภายนอกสถานที่ ลักษณะของงานประกอบด้วย การจัดงานประชุม งานบุญขึ้นบ้านใหม่ งานศพฯลฯ ในทุกๆ งานจัดเลี้ยง ต้องทำการจัดเตรียมอาหารว่าง และเครื่องดื่ม ซึ่งจะต้องมีการขนย้ายสิ่งของที่จะต้องจัดเตรียมภายในงานทั้งนี้ในบางที่อาจเกิดอุบัติเหตุในการขนย้ายเพราะว่าในการขนย้ายสิ่งของทางบริษัทนั้นจะทำการนำสิ่งของใส่กระบะ

และยก หรือใส่รถขึ้นไป ซึ่งสิ่งเหล่านี้อาจจะทำให้สิ่งของที่จะต้องใช้ในการทำงานเกิดการ แตกหัก ร้าว พัง ต่างๆ

คณะผู้จัดทำรายงานจึงขอเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาของการขนย้ายสิ่งของดังนี้ โดยใช้รถเข็นอาหารบนเครื่องบินสำหรับใส่ถาด หรือ เครื่องดื่ม บนเครื่องบิน มาประยุกต์ใช้ในภาคพื้นดินกับการจัดงานนอกสถานที่สำหรับใช้ในการเคลื่อนย้ายสิ่งของต่างๆ ซึ่งรถเข็นอาหารบนเครื่องบินสามารถเก็บแก้วน้ำไฮบอล (Highball) แก้วไวน์ (Wine) จานกระเบื้อง หรือสิ่งของต่างๆที่สามารถแตกหักได้ง่าย

#### วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษาข้อมูลการปฏิบัติงานของครัวการบินไทย ฝ่ายจัดเลี้ยง แผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่
2. เพื่อเสนอแนวทางแก้ปัญหาในการปฏิบัติงานของครัวการบินไทย ฝ่ายจัดเลี้ยง แผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่ ให้เกิดการบริการที่รวดเร็ว ความสะดวก และลดการเกิดอุบัติเหตุในการเคลื่อนย้ายอุปกรณ์

#### ขอบเขตของโครงการ

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา งาน จากการปฏิบัติงานจัดเลี้ยงนอกสถานที่
2. ขอบเขตด้านประชากร พนักงานในแผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่
3. ขอบเขตด้านพื้นที่เมื่อมีงานออกนอกสถานที่ บริษัท การบินไทย จำกัด (สำนักงานใหญ่)

ครัวการบินไทย สนามบินสุวรรณภูมิ กองบิน  
ตำรวจ รัฐบาลไทย วัดพระศรีมหาธาตุ

#### 4. ขอบเขตด้านเวลา ธันวาคม

### ประโยชน์ที่ได้รับ

1. แผนครัวการบินไทยได้เพิ่ม  
ประสิทธิภาพในการทำงานของครัวการบินไทย  
ฝ่ายจัดเลี้ยง

2. ครัวการบินไทยสามารถลดความ  
เสียหายที่เกิดจากการขนย้ายภาชนะได้

### สรุปผลการศึกษา

เนื่องจากคณะผู้จัดรายงานทำได้เข้ารับ  
การปฏิบัติงานโครงการสหกิจศึกษา ณ บริษัท การ  
บินไทย จำกัด ในส่วนของแผนก Outside Catering  
Services Division หรือแผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่  
เป็นระยะเวลา 4 เดือน ให้ได้ทราบถึงการปฏิบัติงาน  
จริงทั้งในและนอกสถานที่ การฝึกทำงานเป็นทีม  
ต้องทำงานร่วมกับคนจำนวนมาก และการจัดเสิร์ฟ  
อาหารว่างที่ล่าช้าเพราะการเข็นรถอาหารต้อง  
ดำเนินการครั้งละ 1 ตู้ เพื่อไม่ให้มีความเสียหาย  
และคงความร้อน อีกทั้ง การจัดเตรียมอาหารว่าง  
และเครื่องดื่มภายนอกสถานที่ ก่อให้เกิดความไม่  
สะดวกของวัสดุ และวัตถุดิบที่ใช้สำหรับเตรียม  
อาหารอีกด้วย ทั้งนี้คณะผู้จัดทำจึงขอเสนอแนว  
ทางการแก้ไขปัญหาของการบริการอาหารนี้ โดยใช้  
การนำรถเข็นอาหารบนเครื่องบินที่ไม่ได้ใช้แล้วมา  
ใช้สำหรับงานจัดเลี้ยงมาประยุกต์ใช้ กับการจัดงาน  
นอกสถานที่สำหรับให้บริการเสิร์ฟอาหาร โดยใช้  
ชื่อเรียกว่า “การนำรถเข็นอาหารบนเครื่องบินที่  
ไม่ได้ใช้แล้วมาใช้สำหรับงานจัดเลี้ยง” รถเข็น

อาหารสนามนี้ มีความสามารถในการใส่อาหาร  
หรือ เบเกอร์รี่ ได้เลย เก็บรักษาอุณหภูมิความร้อนได้  
นานถึง 7 ชั่วโมง รองรับได้สูงสุด 13 ชั้น ต่อการ  
ออกงาน 1 ครั้ง และยังสามารถเคลื่อนย้ายไปใช้  
งานนอกสถานที่ได้สะดวก ทำให้ประหยัดเวลา  
และก๊าซหุงต้ม หรือระบบไฟฟ้า ในการนำอาหาร  
ใส่รถเข็นเพื่อรักษาอุณหภูมิไว้ตลอด และไม่ต้อง  
คอยระวังเรื่องการหกเลอะเทอะ

ผลจากการตอบแบบสอบถาม ในส่วนที่ 1  
ประเมินโดยใช้ค่าร้อยละ ด้านเพศ ผู้ตอบ  
แบบสอบถามเป็นเพศชายและเพศหญิงมีจำนวนที่  
เท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 50 ด้านอายุ ผู้ตอบ  
แบบสอบถามมีอายุมากกว่า 31 ปีขึ้นไป มากที่สุด  
คิดเป็นร้อยละ 40 ด้านการศึกษา ผู้ตอบ  
แบบสอบถามจบปริญญาตรี มีจำนวนมากที่สุด คิด  
เป็นร้อยละ 70 ในส่วนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจ  
ของผู้ตอบแบบสอบถามโดยใช้ค่าเฉลี่ย พบว่าตอบ  
แบบสอบถามมีความพึงพอใจมากที่สุดในเรื่อง  
ความสามารถเป็นประโยชน์ต่อการออกงานจัดเลี้ยง  
นอกสถานที่ได้ โดยมีค่าเฉลี่ย 5 รองลงมาคือเรื่อง  
การประหยัดเวลาในการจัดงาน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.88  
รูปลักษณะที่ทันสมัยน่าใช้งาน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.81  
ง่ายต่อการเก็บ ทำความสะอาด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.79  
สามารถใส่เบเกอร์รี่ ขนมไทย ได้ในจำนวนที่  
เพียงพอต่อแขก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.76 ส่วนประเด็นที่  
มีความพึงพอใจในระดับมาก คือ ความสะดวกใน  
การเคลื่อนย้าย และสามารถรักษาอุณหภูมิได้นาน  
โดยมีค่าเฉลี่ย 4.46 และ 4.32 ตามลำดับ

### บรรณานุกรม

จตุพร จันทะสุด, ฌัฐพล กลั่นวารี, พิศมัย ปิโสดิ  
การ. (2539). การจัดการและเทคนิคการบริการใน

โรงแรม. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัย  
ธรรมมาธิราช.

ฉลองศรี พิมลสมพงษ์. (2543). การจัดการบริการอาหาร  
และเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ:

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ฌัฐพล กลั่นวารี (2534). การจัดการและเทคนิคการ  
บริการในโรงแรม. กรุงเทพฯ:

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.

ไทยแคทเทอริง. (2012). การบินไทย. สืบค้นเมื่อ 3  
พฤศจิกายน 2561,

[http://www.thaicatering.com/thaicatering  
/th/](http://www.thaicatering.com/thaicatering/th/)

บล็อกแก๊ง. (2004). คอนเทรน์เนอร์. สืบค้นเมื่อ 4  
พฤศจิกายน 2561, สืบค้นจาก

[https://www.bloggang.com/mainblog.ph  
p?id=kwae&month=25-04-  
2012&group=2&gblog=5](https://www.bloggang.com/mainblog.php?id=kwae&month=25-04-2012&group=2&gblog=5)

บล็อกแก๊ง. (2004). ตู้คาร์ท. สืบค้นเมื่อ 4  
พฤศจิกายน 2561, สืบค้นจาก

[https://www.bloggang.com/mainblog.ph  
p?id=kwae&month=25-04-  
2012&group=2&gblog=5](https://www.bloggang.com/mainblog.php?id=kwae&month=25-04-2012&group=2&gblog=5)

พิศมัย ปิโสดิการ (2521). งานบริการอาหารและ  
เครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่ง

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สุคนธ์ ชูแก้ว. (2545). ศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์  
กับพฤติกรรมการเลือกบริโภคอาหารของ

เสาวนีย์ จักรพิทักษ์. (2541). หลักโภชนาการ

ปัจจุบัน. พิมพ์ครั้งที่ 8. กรุงเทพมหานคร :

ไทยวัฒนาพานิช. [ม.ป.ป].

เอื้องหลวง. (2012). การจัดเลี้ยงนอกสถานที่.

สืบค้นเมื่อ 3 พฤศจิกายน 2561, สืบค้นจาก

[http://www.eurngluang.com/eurngluang/t  
h/](http://www.eurngluang.com/eurngluang/th/)



ภาคผนวก จ



มหาวิทยาลัยสยาม  
Siam University

คณะผู้จัดทำ

นางสาว ปิยาพรรณ แก้วทองทา 5804400004

นาย ชูเกียรติ จงอ่อน 58044000114

อาจารย์ที่ปรึกษา : ดร. นันทพร อุทวาศาปกิจ

พนักงานที่ปรึกษา : คุณ ปรัชญา ธรรมธรรณ์

สถานประกอบการ : บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)



## การนำรถเข็นอาหารบนเครื่องบินที่ไม่ใช้แล้วมาใช้สำหรับงานจัดเลี้ยง

### (Reusing In-flight Meal Cart for Banquet Operations)

บริษัท การบินไทย จำกัด เป็นสายการบินแห่งชาติของประเทศไทย ได้ทำการเปิดเป็น ครั้วการบินไทยเพื่อผลิตอาหารไปบริการบนเครื่องบินของสายการบินไทยและสายการบินอื่นๆ และมีการบริหารจัดการเลี้ยงนอกสถานที่ ทางคณะผู้จัดทำได้เข้าไปฝึกปฏิบัติงานในแผนกจัดเลี้ยง (Outside Catering Service Division) ได้สังเกตเห็นว่ามีรถเข็นอาหารบนเครื่องบินที่ไม่ใช้แล้วถูกทิ้งเป็นจำนวนมาก ดังนั้น โครงการนี้จึงมีวัตถุประสงค์ดังต่อไปนี้ 1) เพื่อการศึกษาข้อมูลการปฏิบัติงานของครั้วการบินไทย ฝ่ายจัดเลี้ยง แผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่ 2) เพื่อเสนอแนวทางแก้ปัญหาในการปฏิบัติงานของครั้วการบินไทย ฝ่ายจัดเลี้ยง แผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่ให้เกิดการบริการที่รวดเร็ว ความสะดวก และลดอุบัติเหตุในการเคลื่อนย้ายอุปกรณ์ ผลของโครงการที่ได้จากการแจกแบบสอบถามให้กับพนักงานในแผนก จำนวน 20 ชุด คิดเป็นค่าเฉลี่ยเท่ากับ 9.74 ซึ่งอยู่ในระดับพึงพอใจมาก โดยรถเข็นอาหารมีความคงทนและแข็งแรงสามารถใช้งานได้นาน และสามารถลดค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อภาชนะที่จะแตกชำรุดเสียหายได้

#### วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาข้อมูลการปฏิบัติงานของครั้วการบินไทย ฝ่ายจัดเลี้ยง แผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่
2. เพื่อเสนอแนวทางแก้ปัญหาในการปฏิบัติงานของครั้วการบินไทย ฝ่ายจัดเลี้ยง แผนกจัดเลี้ยงนอกสถานที่ ให้เกิดการบริการที่รวดเร็ว ความสะดวก และลดการเกิดอุบัติเหตุในการเคลื่อนย้ายอุปกรณ์

#### ขั้นตอนการดำเนินงาน

- 1.วางแผนการจัดทำโครงการ
2. รวบรวมข้อมูล
3. วิเคราะห์ผล
- 4.ตรวจสอบแก้ไขโครงการ
- 5.นำเสนอโครงการ

จากขั้นตอนการประเมินผลให้กับพนักงานที่ทำงานที่ที่คณะผู้จัดทำ 20ฉบับ เป็นการทบทวนทั้งข้อเสนอแนะจากการประเมินผล



า

# ภาคผนวก น



## ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล: นางสาว ปรียวรรณ แก้วทองทา

รหัส: 5804400004

คณะ: ศิลปศาสตร์

สาขา: การโรงแรม

ผลงาน: การนำรถเข็นอาหารบนเครื่องบินที่ไม่ใช้แล้วมาใช้สำหรับงานจัดเลี้ยง



ชื่อ-นามสกุล: นาย ชูเกียรติ จงอ่อน

รหัส: 5804400004

คณะ: ศิลปศาสตร์

สาขา: การโรงแรม

ผลงาน: การนำรถเข็นอาหารบนเครื่องบินที่ไม่ใช้แล้วมาใช้งานจัดเลี้ยง

