



การบริการจัดเลี้ยง (Catering / Banqueting)

การบริการจัดเลี้ยง (CATERING / BANQUETING)

การบริการจัดเลี้ยง (Catering / Banqueting) เป็นการให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม เน้นการให้บริการลูกค้าที่มีความต้องการในการจัดเลี้ยงอาหารที่แตกต่างกัน ได้แก่ การจัดเลี้ยงรับรอง การจัดเลี้ยงตามโอกาส/เทศกาล การจัดงานสัมมนา การจัดปาร์ตี้บริษัท การจัดเลี้ยงบริษัท หรือแม้กระทั่งการจัดงานอีเวนต์

Catering นั้นมีความหมายโดยประมาณว่า บริการจัดเลี้ยง ซึ่งบริการจัดเลี้ยงนั้นรวมถึงบริการจัดเลี้ยงหลากหลายประเภท



การบริการจัดเลี้ยง (CATERING / BANQUETING)

Catering คือการจัดเลี้ยงอาหารในรูปแบบต่าง ๆ หลากหลายแบบ โดยบริการจัดเลี้ยงใน Catering มีดังนี้

1.อาหารว่าง หรืออีกชื่อหนึ่งคือ Coffee Break บริการจัดเลี้ยงประเภทนี้ ส่วนใหญ่จะมีเครื่องดื่มคู่กับขนมปังคาวหวาน โดยเครื่องดื่มอาจจะเป็น ชา กาแฟ โกโก้ ที่เตรียมไว้กับขนมปัง โดยเรามักจะพบเห็นได้บ่อยตามช่วงพักระหว่างของงานสัมมนาต่าง ๆ



การบริการจัดเลี้ยง (CATERING / BANQUETING)

Coffee Break



การบริการจัดเลี้ยง (CATERING / BANQUETING)

2.Snack Box ที่จริง Snack Box ของบริการ catering จะจัดเป็นชุดเซ็ทไว้ในกล่อง และมีเครื่องดื่มเป็นพร้อมน้ำผลไม้บรรจุกล่อง พร้อมทาน ซึ่งสามารถรับประทานได้สะดวกกว่า รวดเร็วกว่า และไม่ต้องเสียเวลาเก็บล้าง



การบริการจัดเลี้ยง (CATERING / BANQUETING)

3.Lunch Box อาหารกล่อง มักจะเป็นเมนูอาหารตามสั่ง ซึ่งเมนูเหล่านี้จะขึ้นอยู่กับปริมาณที่สั่ง งบประมาณ และความต้องการของลูกค้า มักจะพบเห็นได้ตามงานกีฬา งานทัศนศึกษา เป็นต้น



การบริการจัดเลี้ยง (CATERING / BANQUETING)

4.เมนูค็อกเทล จุดเด่นของเมนูค็อกเทลใน Catering ก็คือเมนูอาหาร จะถูกเสิร์ฟในรูปแบบพอดิคำ เน้นทานง่าย โดยวางไว้ในส่วนของโต๊ะอาหาร ซึ่งแขกสามารถเลือกทานของที่ชอบได้ในขนาดที่ไม่เล็กไม่ใหญ่จนเกินไป



การบริการจัดเลี้ยง (CATERING / BANQUETING)

5.อาหารบุฟเฟต์ จุดเด่นของอาหารบุฟเฟต์คือมักจะเป็นเมนูอาหารคาว และอาหารที่กินได้เรื่อย ๆ จนหมดเวลาที่กำหนดไว้นั่นเอง



การบริการจัดเลี้ยง (CATERING / BANQUETING)

6. โต๊ะจีน เป็นที่รู้จักกันดีสำหรับการจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน เนื่องจากได้รับความนิยมมานาน จุดเด่นคือ เมนูอาหารจะมีทั้งอาหารไทยและอาหารจีนที่เสิร์ฟบนโต๊ะกลม



การบริการจัดเลี้ยง (CATERING / BANQUETING)

Catering ต่างจาก Banquet อย่างไร

งานเลี้ยงแบบ Catering จะมีการจัดสไตล์หรือแบบพอมีระดับอาจจะเป็นงานเลี้ยงเล็ก ๆ ไม่จนถึงใหญ่ในระดับหนึ่ง แต่สิ่งที่ Banquet แตกต่างอย่างเห็นได้ชัดนั่นก็คือ Banquet จะมีสไตล์ที่หรูหรากว่ามีพิธีรีตองและเป็นทางการมากกว่าแบบ Catering



การบริการจัดเลี้ยง (CATERING / BANQUETING)

การบริการจัดเลี้ยง Banqueting

คือการจัดโต๊ะเลี้ยงในงานสำคัญรองรับแขกตั้งแต่ 6-8 คนไปจนถึง 80-100 คน โดยมีการจัดเตรียมอาหารในรูปแบบต่าง ๆ ทั้งอาหารจานหลัก และของหวาน และมีการจัดเตรียมเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร เช่น ช้อน ส้อม และแก้วน้ำ ให้เหมาะสมกับชนิดของอาหารที่ถูกนำมา โดยมาก จุดประสงค์เพื่อเป็นงานเลี้ยงการกุศล พิธี หรือการเฉลิมฉลองต่าง ๆ



การบริการจัดเลี้ยง (CATERING / BANQUETING)

Banquet



การบริการจัดเลี้ยง (CATERING / BANQUETING)

Banquet





การจัดโต๊ะแบบต่างๆ

การจัดรูปแบบและองค์ประกอบของโต๊ะสำหรับห้องประชุม

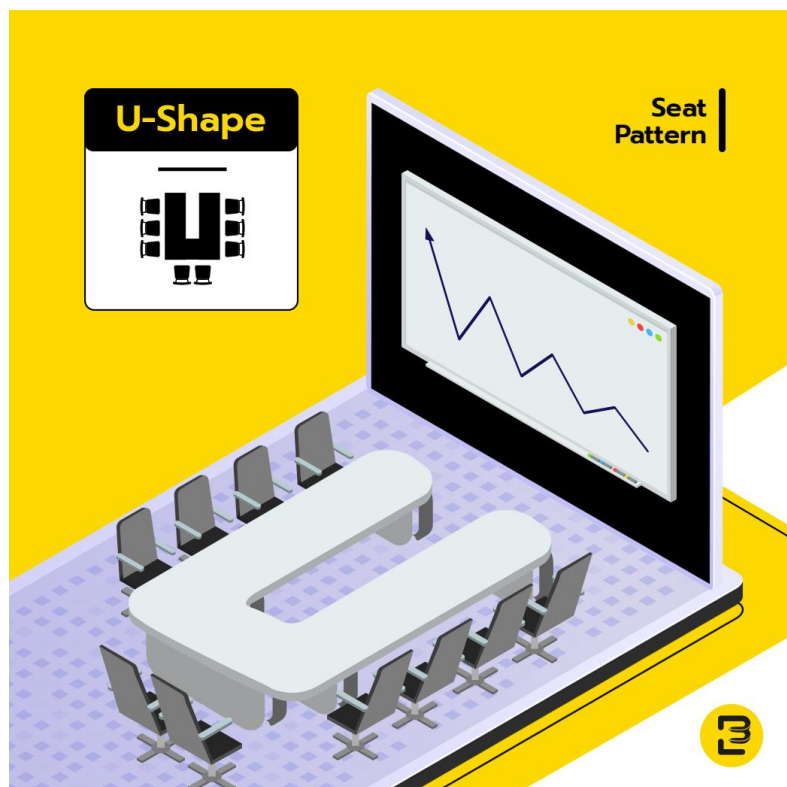
ในการเตรียมการสำหรับการจัดองค์ประกอบของห้องประชุม ควรพิจารณาและกำหนดรูปแบบของการจัดห้องประชุม

โดยใช้วัตถุประสงค์ของการประชุม จำนวนผู้เข้าร่วมประชุมและรูปแบบของการประชุมเป็นหลักสำคัญ

การจัดโต๊ะแบบต่างๆ

1. แบบ U shape จัดแบบตัวU

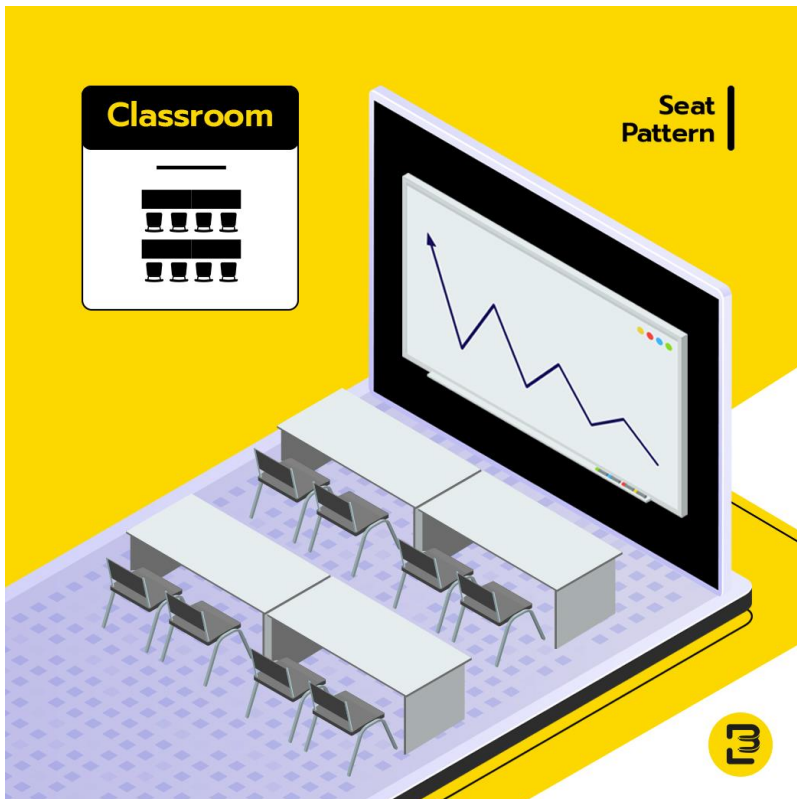
เป็นรูปแบบที่นิยมมากในกลุ่มที่ใช้การประชุมอภิปรายที่ต้องการปฏิสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิด ซึ่งจะช่วยให้ผู้เข้าร่วมประชมนั้นรู้สึกตำแหน่งเสมอกันในห้องประชุม และยังง่ายต่อการนำเสนอภาพด้านหน้าของโต๊ะประชุม รูปแบบนี้ยังสามารถปรับเปลี่ยนเป็นแบบซ้อน (Uซ้อนภายในU) หรือเพิ่มที่นั่งด้านใน การจัดห้องประชุมแบบนี้สามารถเพิ่มที่นั่งได้มากกว่าครึ่งในการขยายผู้เข้าประชุม



การจัดโต๊ะแบบต่างๆ

2.แบบ Classroom จัดแบบห้องเรียน

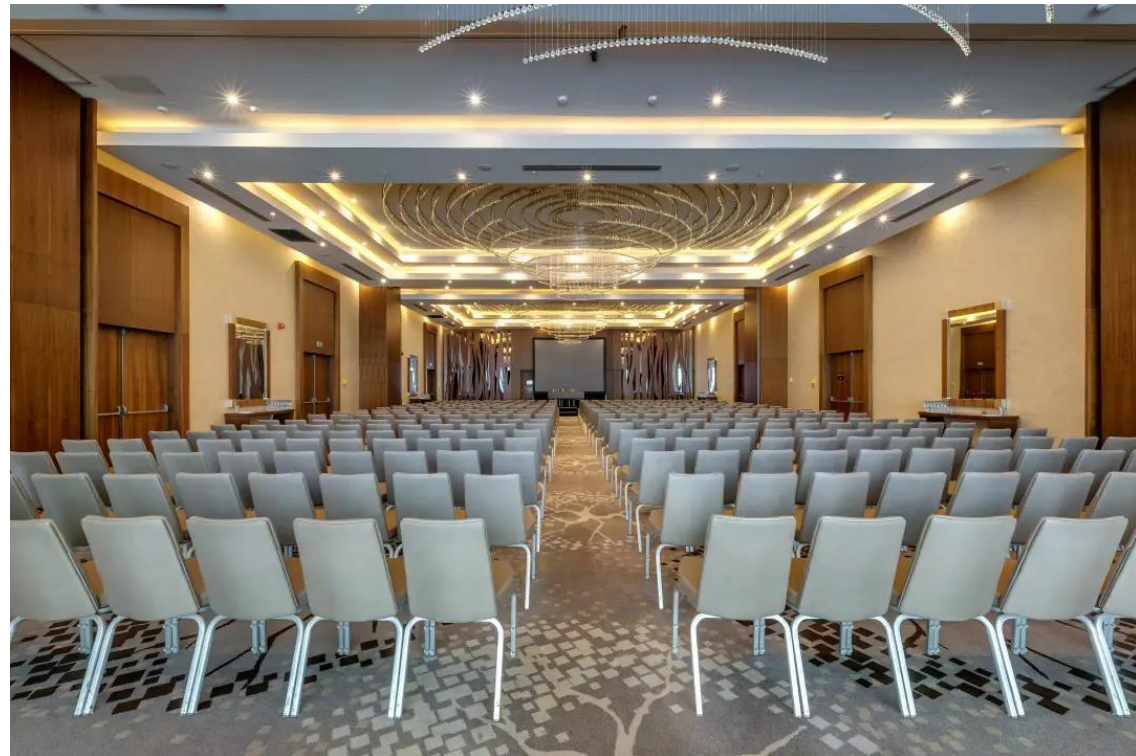
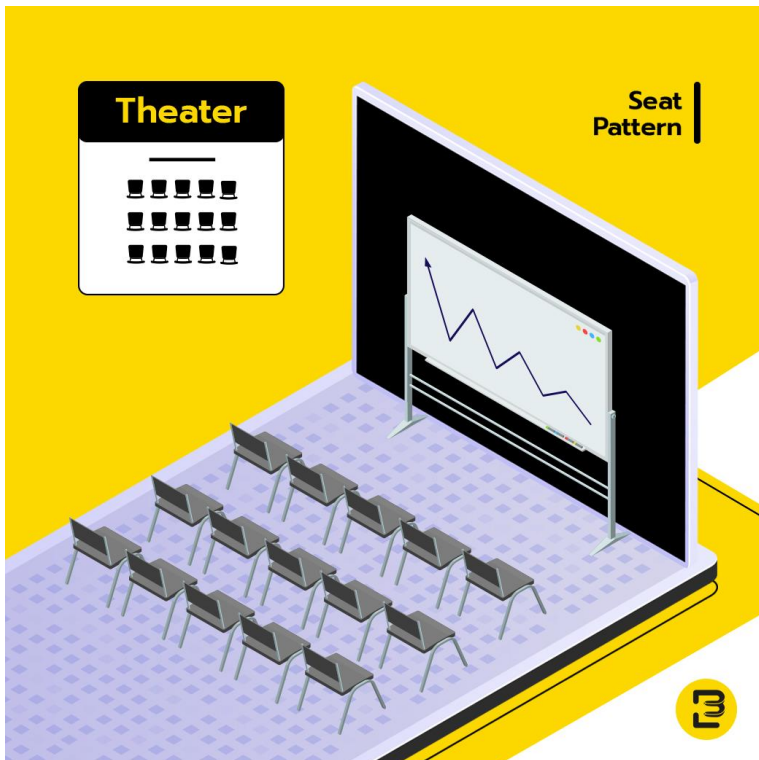
เป็นรูปแบบมาตรฐานที่ใช้ทั่วไป โดยเน้นจำนวนผู้เข้าประชุมจำนวนมาก เป็นรูปแบบที่มีประสิทธิภาพสำหรับการประชุมแบบสื่อสารทางเดียว โดยห้องประชุมแบบนี้จะเป็นการประชุมแบบที่ใช้พื้นที่สำหรับจัดบันทึก เหมาะสำหรับกลุ่มอภิปรายขนาดใหญ่



การจัดโต๊ะแบบต่างๆ

3.แบบ Theater จัดแบบโรงละคร

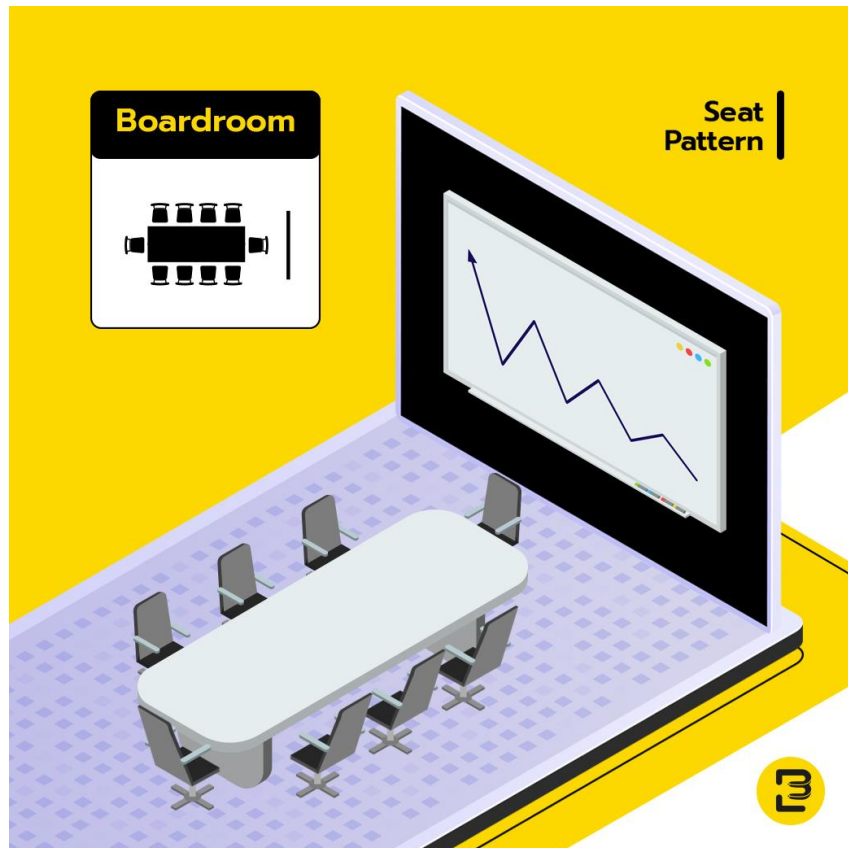
อย่างที่เราเห็นแบบการจัดห้องประชุมแบบโรงละคร โรงหนัง ซึ่งเหมาะกับผู้เข้าร่วมประชุมจำนวนมาก เน้นการสื่อสารแบบทางเดียว เหมาะสำหรับการประชุมที่นำเสนอภาพและเสียง รวมถึงการบรรยายต่างๆ ระบบเสียงจึงมีความจำเป็นมากสำหรับการประชุมแบบนี้



การจัดโต๊ะแบบต่างๆ

4.แบบ Boardroom จัดแบบประชุมคณะกรรมการ

เหมาะสำหรับการประชุมแบบประชุมอภิปรายกลุ่มเล็กๆที่ต้องการปฏิสัมพันธ์อย่างใกล้ชิด และคาดหวังผลลัพธ์ในการประชุม โดยผู้เข้าร่วมประชุมจะสามารถมองเห็นและได้ยินอย่างชัดเจน และสามารถใช้โต๊ะประชุมลักษณะนี้ในการกิจกรรมอื่นๆได้อีกด้วย แต่ผู้นำเสนอภาพในการประชุมอาจต้องสลับที่นั่งเพื่อการนำเสนอ ห้องประชุมรูปแบบนี้จะมีประสิทธิภาพมากสำหรับกลุ่มประชุมที่น้อยกว่า 20 คน



คำถาม



1. Catering คืออะไร

ตอบ. บริการจัดเลี้ยงที่มีหลากหลายประเภท

2.ยกตัวอย่างการจัดเลี้ยงแบบ Catering มา 3 แบบ

ตอบ. 1. อาหารว่าง หรือ Coffee Break

2.Snack Box จัดเป็นเซตไว้ในกล่อง

3.Lunch Box อาหารที่ใส่ไว้ในกล่องๆ เป็นอาหารตามสั่ง

4.Cocktail อาหารที่จัดไว้เป็นคำๆ

5.Buffet อาหารทั้งคาวหวานที่จัดไว้โดยลูกค้าสามารถทานได้เรื่อยๆจนหมดเวลาที่กำหนด

3.Banqueting คืออะไร

ตอบ.การจัดงานเลี้ยงที่มีความเป็นทางการ มีพิธีรีตอง มีการจัดเตรียมเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร เช่น ช้อน,ส้อม,แก้วน้ำ ให้เหมาะกับชนิดอาหารที่จะเสิร์ฟ

4.Catering ต่างจาก Banquet อย่างไร

ตอบ.Banquet จะเป็นประเภทการจัดงานที่หรูหรา มีพิธีรีตองและเป็นทางการมากกว่า Catering

5.การจัดโต๊ะมีกี่แบบ อะไรบ้าง

ตอบ. 4แบบ 1.U-shape ,Classroom ,Theater, Boardroom

6.การจัดโต๊ะต้องคำนึงถึงอะไรบ้าง

ตอบ. วัตถุประสงค์ของการประชุม ,จำนวนผู้เข้าร่วมประชุม และรูปแบบการประชุม

7.ถ้ามีผู้เข้าร่วมประชุมจำนวนมาก และมีการบรรยายภาพและเสียง ควรจัดห้องประชุมแบบใด

ตอบ. Theater

8.ถ้าการประชุมมีการจดบันทึกข้อมูล ควรจัดห้องแบบใด

ตอบ. Classroom

9.ถ้าเป็นการอภิปรายเป็นกลุ่มเล็กๆมีผู้เข้าร่วมประชุมมีไม่เกิน 20คน ควรจัดห้องแบบใด

ตอบ. Boardroom

10.จับสลากเพื่อจัดโต๊ะประชุม พร้อมทั้งอธิบายลักษณะเด่นของโต๊ะที่จัดว่าเหมาะกับการประชุมแบบไหน



จบแล้วจ้า....

