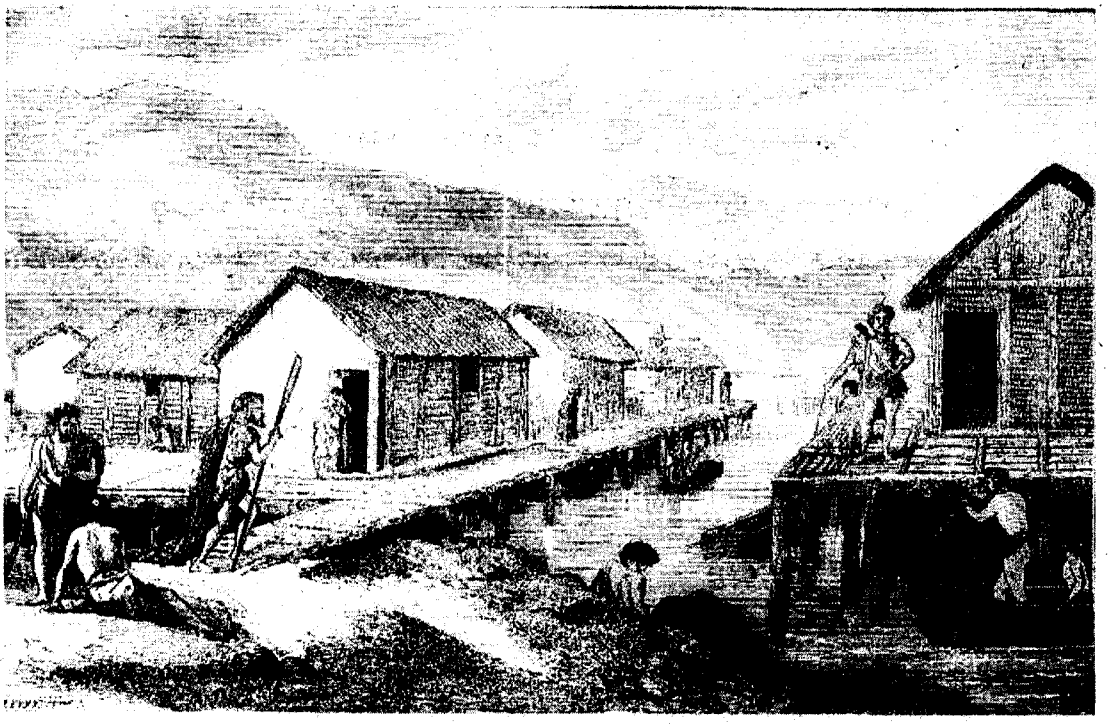
บทที่ 1
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม

ความสำคัญของอาหารและน้ำที่มีต่อชีวิตมนุษย์

อาหารและน้ำ เป็นสิ่งจำเป็นสำหรับชีวิตมนุษย์ มานับตั้งแต่ มนุษย์เริ่มอุบัติขึ้นในโลก มนุษย์ต้องกินอาหารและน้ำเพื่อให้มีชีวิตอยู่ มีกำลัง สามารถกระทำกิจการต่างๆ ที่มนุษย์ต้องการได้

มนุษย์ในยุคแรก **(ยุคก่อนประวัติศาสตร์ – Prehistoric Age ในช่วงยุคหินเก่า Paleolithic Age or Old Stone Age 2,000,000 – 8,000 BC)** กินอาหารดิบ เช่น เนื้อสัตว์ดิบ ผักสด ผลไม้สด กินน้ำในห้วยหนอง คลอง บึง โดยอาศัยวิธีสังเกตจากประสบการณ์ว่าสิ่งใดกินได้ สิ่งใดกินไม่ได้ แต่ด้วยเหตุที่มนุษย์มีลักษณะพิเศษกว่าสัตว์ คือ มีปัญญาและความคิด ดังนั้น ต่อมาใน **ยุคหินใหม่ (Neolithic Age or New Stone Age 8,000 - 4,000 BC)** มนุษย์จึงรู้จักนำความร้อนจากไฟมาใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งการประกอบอาหารและน้ำดื่มด้วย ดังนั้น อาหารดิบจึงได้พัฒนาเป็นอาหารสุกบ้าง กึ่งดิบกึ่งสุกบ้าง ด้วยวิธีการต่างๆ เช่น ปิ้ง ย่าง เผา หรือ ต้มด้วยน้ำร้อน เป็นต้น จนพัฒนามาเป็นอาหารที่ปรุงอย่างประณีต สำหรับ น้ำดื่ม ได้พัฒนากลายเป็นเครื่องดื่มประเภทต่างๆ ด้วยวิธีการต่างๆ เช่น การคั้นน้ำจากผลไม้ แล้วกินสดๆ หรือนำไปต้ม ตลอดจนการนำผลไม้มาหมัก เพื่อให้น้ำที่ออกมากลายเป็นเครื่องดื่มที่มีรสชาติแปลกไป จนพัฒนามาเป็นเหล้าและไวน์ต่างๆ ด้วยเหตุนี้ อาหารและเครื่องดื่มของมนุษย์ในยุคต่อมา จึงมีรสชาดดีขึ้นและมีความหลากหลายยิ่งขึ้น ทำให้มนุษย์นิยมกินทั้งอาหารดิบ เช่น ผักสด และ อาหารสุก เช่น เนื้อสัตว์ต่างๆ รวมทั้งเครื่องดื่มประเภทต่างๆ ที่ผ่านกรรมวิธีการประกอบอาหารและเครื่องดื่มมาแล้ว



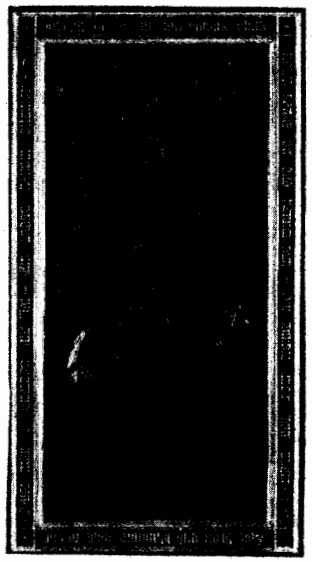
Lake Village, Switzerland.

Lake Village ชุมชนยุคก่อนประวัติศาสตรในประเทศสวิทเซอร์แลนด์
ที่มา www.harvestfields.ca.

ด้วยเหตุที่มนุษย์ในยุคก่อนประวัติศาสตร์ ไม่มีความเข้าใจในธรรมชาติ โดยเฉพาะปรากฏการณ์ต่างๆ เช่น ฝนตก ฟ้าร้อง ฟ้าผ่า น้ำท่วม เป็นต้น ทำให้มนุษย์กลัวธรรมชาติ กลัวความโดดเดี่ยว ดังนั้นมนุษย์จึงนิยมอยู่รวมกันเป็นหมู่เป็นเหล่า เป็นพวกพ้องเช่นเดียวกับสัตว์ ความนิยมของมนุษย์ในลักษณะนี้ ต่อมาได้กลายเป็น **สังคมมนุษย์** และคงเป็นเช่นนี้ สืบมาจนปัจจุบัน การอยู่รวมเป็นสังคม เกิดความจำเป็นต้องแบ่งหน้าที่กัน คือ ชายในฐานะที่เป็นเพศที่แข็งแรงกว่า โดยสัญชาตญาณ ต้องออกจากที่พักอาศัยไปล่าสัตว์ หรือเก็บลูกไม้ป่า ผลไม้ป่าหรือผัก มาเป็นอาหาร ส่วนหญิงในฐานะที่เป็นเพศที่อ่อนแอกว่ามีหน้าที่ให้กำเนิดและเลี้ยงดูผู้ที่จะมาเป็นแรงงานของสังคมมนุษย์ต่อไป รวมทั้งต้องเฝ้าที่พักอาศัย ปรุงอาหารและนำมาเลี้ยงดูกันในสังคม ตลอดจนเก็บอาหารส่วนที่เหลือไว้ในเวลาที่จำเป็น การจัดแบ่งหน้าที่ ในสังคมมนุษย์ในลักษณะนี้ นับเป็นต้นกำเนิดของการบริการอาหารและเครื่องดื่มในยุคต่อมา

ความเป็นมาของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม

มนุษย์มีความจำเป็นต้องเดินทางด้วยวัตถุประสงค์ต่างๆ กัน เช่น การอพยพเพื่อตั้งถิ่นฐานใหม่ (migrate) ถิ่นฐานเก่าขาดแคลนทรัพยากร ความต้องการหารกรากใหม่ที่อุดมสมบูรณ์กว่าเดิม การสงคราม ฯลฯ และโดยเฉพาะอย่างยิ่ง มนุษย์มีความจำเป็นที่จะต้องติดต่อสื่อสารซึ่งกันและกัน ดังนั้น การเดินทางจึงทำให้สังคมมนุษย์เกิดปฏิสัมพันธ์ (reaction) ตามธรรมชาติของมนุษย์ แต่ในยุคจารีต การเดินทางในแต่ละครั้ง ต้องใช้เวลานานเพราะนิยมเดินเท้า หรือใช้สัตว์ เช่น ม้า พา พ่อ เป็นพาหนะ แม้ต่อมาในยุคที่เทคโนโลยีเจริญขึ้น ได้มีการประดิษฐ์ยานพาหนะเทียมด้วยสัตว์ เช่น รถม้า รถลาก เกวียน ฯลฯ เพื่อย่นย่อระยะเวลาในการเดินทางลงแล้วก็ตาม แต่ก็ยังต้องใช้เวลาในการเดินทางมิใช่น้อย และหากจะต้องเดินทางไกล เช่น การอพยพหรือการข้ามดินแดน ก็ย่อมต้องใช้เวลานานมากขึ้นไปอีก ดังนั้น ความจำเป็นที่จะต้องมีที่พักชั่วคราวพร้อมอาหาร จึงเกิดขึ้นด้วยเหตุนี้ ในระยะแรกสันนิษฐานว่า มนุษย์ย่อมพักตามที่พักริมทาง มีเสบียงกรัง หรือหุงหาอาหารอย่างง่ายๆ ต่อมา จึงมีผู้สร้างที่พักริมทางชั่วคราวพร้อมอาหารไว้บริการ ดังปรากฏหลักฐานว่าใน **ยุคกลางของทวีปยุโรป (Medieval Age 5 – 1500 AD)** มีปรากฏการณ์สำคัญ 2 ประการที่ทำให้การบริการที่พักรวมทั้งอาหารและเครื่องดื่มเกิดเป็นธุรกิจที่ต้องประกอบการขึ้น คือ



จักรพรรดิชาร์ลมาญ (Charlemagne 768 – 814 AD)
ที่มา www.adam-carr.net

1. ความศรัทธาในคริสต์ศาสนา (Age of Faith)

ในยุคนี้เป็นยุคที่มนุษย์มีความศรัทธาในศาสนาอย่างเต็มเปี่ยมโดยเฉพาะคริสต์ศาสนา ซึ่งเปรียบเสมือนสื่อที่ต้องเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างดินแดนต่างๆ ในยุโรป ให้มีเอกภาพทางศาสนา ดังนั้น บาทหลวงจึงถูกกำหนดให้เป็นผู้แทนศาสนจักรและปฏิบัติหน้าที่อันสำคัญนี้ โดยต้องเดินทางไปทั่วทวีปยุโรป โดยเฉพาะในรัชสมัยของ **จักรพรรดิชาร์ลมาญ (Charlemagne 768 – 814 AD)** มีกฎหมายระบุว่า คริสต์ศาสนิกชนทุกคน ต้องจัดที่พักและอาหารให้แก่ผู้เดินทาง โดยถือเป็นหน้าที่ ต้องแสดงน้ำใจต่อสังคมและศาสนจักร แต่กำหนดให้ผู้ที่มาพักชั่วคราวนั้น

พักได้ไม่เกิน 3 คืน เพื่อป้องกันนักเดินทางที่ฉวยโอกาสใช้บริการที่พักแรม พร้อมทั้งอาหารและเครื่องดื่ม โดยไม่เสียค่าใช้จ่าย แม้แต่วัดในศาสนาเอง ก็ยังจัดให้มีที่พักและอาหารบริการแก่ผู้เดินทางด้วย เรียกว่า **Religious House**[1] ประกอบกับในยุคนี้เกิดเหตุการณ์สำคัญทางศาสนาขึ้นเหตุการณ์หนึ่ง คือ **สงครามครูเสด (Crusade War 1095 - 1291 AD)** ซึ่งกินเวลาร่วมสองร้อยปี ผู้เข้าร่วมสงครามต้องเดินทางข้ามทวีปยุโรป เพื่อไปรบถึงดินแดนตะวันออกกลาง จึงเกิดความจำเป็นที่จะต้องมีที่พักแรมระหว่างทางมากขึ้น ดังนั้น ความสำคัญของการมีที่พักแรมระหว่างทางจึงได้เริ่มทวีมากขึ้นเป็นลำดับ

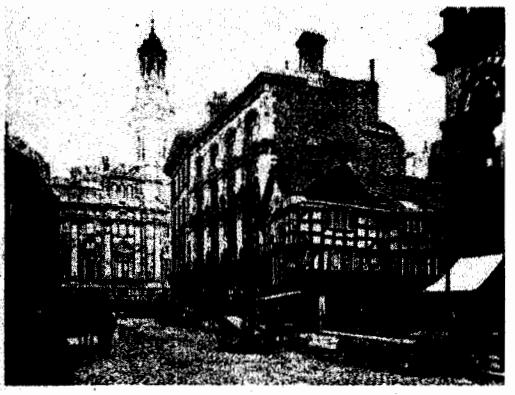
2. การขยายตัวทางการค้าระหว่างดินแดน

นับแต่ในยุคกลางตอนปลาย (หลัง 1200 AD) เป็นต้นมา มีการสร้างถนนหนทางและสะพานมากขึ้น ทำให้เกิดเส้นทางการค้าสายสำคัญๆ ดังนั้น การค้าระหว่างดินแดนต่างๆ ในทวีปยุโรปจึงเริ่มขยายตัวขึ้น จึงเกิดความจำเป็นในการเดินทางเพื่อการค้าระหว่างดินแดน ดังนั้น จึงเกิดมีการบริการที่พักระหว่างทาง รวมทั้งอาหารและเครื่องดื่ม ให้กับพ่อค้าและผู้ที่เดินทาง ที่พักเหล่านี้เรียกว่า **อินน์ (Inn)** และ **ทาเวิร์น (Taverns)** มีลักษณะเป็น **สถานที่พักผ่อนเล็กๆ (Resting Places)**[2] ดำเนินการโดยชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในละแวกนั้น ซึ่งใช้บ้านของตนเองเป็นที่ให้บริการ หรือสร้างอาคารขึ้นมาเพื่อการนี้โดยเฉพาะ แต่การบริการของที่พักเหล่านี้ไม่อยู่ในระดับที่ดีนัก จะเห็นได้จากงานวรรณกรรมชิ้นเอกๆ ในยุคนี้ เช่น **Fablio** หรือ **Roman de Renart** ของฝรั่งเศส หรือ **Tales of Canterburry** โดย **Geoffrey Chaucher** ซึ่งบรรยายสภาพของโรงแรมที่นักแสวงบุญมาพัก ก่อนจะเดินทางไปมหาวิหารแคนเตอเบอรี ได้เห็นภาพอย่างชัดเจน เป็นต้น

---

[1]อรวินท์ เลาหรัชตนันท์, ***หน่วยที่ 8 การจัดบริการอาหารในโรงแรม*** ใน ***เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดบริการอาหารในโรงเรียนและสถาบัน***, พิมพ์ครั้งที่ 4, (นนทบุรี : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2539) หน้า 439.

[2]พลศรี คชาชีวะ และ บุญเสริม หุตะแพทย์, ***หน่วยที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกิจการภัตตาคาร*** ใน ***เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการและเทคนิคบริการในภัตตาคาร***,พิมพ์ครั้งที่ 2, (นนทบุรี : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2545) หน้า 7.



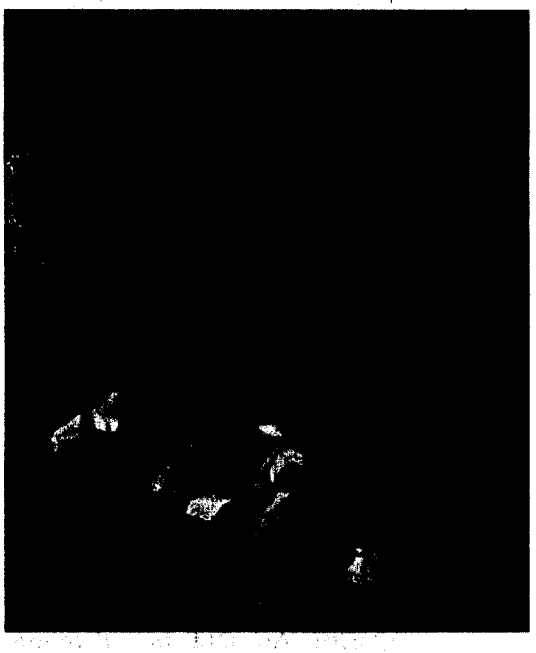
The Old Wellington Inn เมืองแมนเชสเตอร์ (Manchester) ประเทศอังกฤษ
เปรียบเทียบระหว่างภาพเขียนและภาพถ่าย
ที่มา rylibweb.man.ac.uk

ภาพเขียน An Old Inn Kitchen
Frederick William Elwell (1870-1958)
วาดขึ้นเมื่อ ค.ศ. 1922 แสดงสภาพภายในครัวของอินน์

ที่มา www.liverpoolmuseums.org.uk

ภาพเขียน
Tavern of the Crescent Moon
วาดโดย MOLENAER, Jan Miense
ปัจจุบันจัดแสดงอยู่ที่
Museum of Fine Arts
กรุงบูดาเปสต์ ประเทศฮังการี

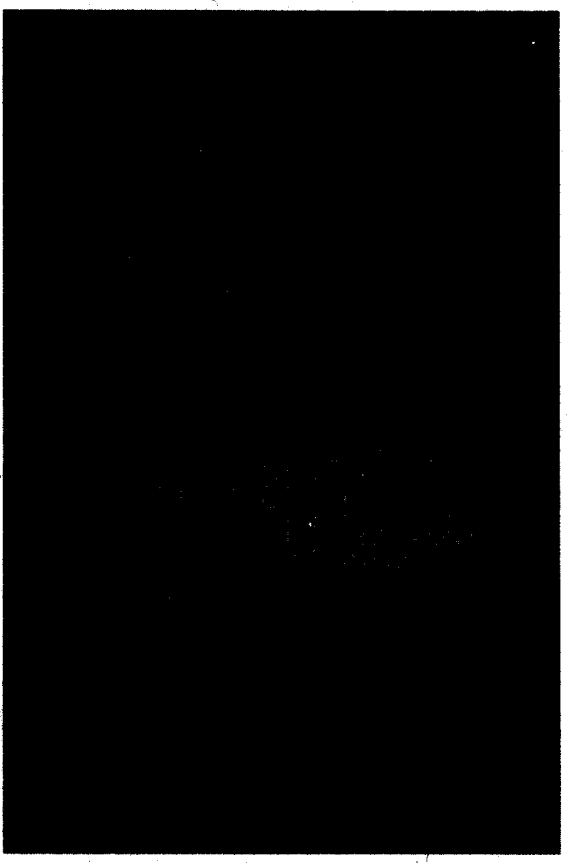
ที่มา www.wga.hu



ภาพเขียน Tavern Scene
โดย DUSART, Cornelis
แสดงสภาพภายในของอินน์
ปัจจุบันจัดแสดงอยู่ที่ Museum of Fine Arts
กรุงบูดาเปสต์ ประเทศฮังการี

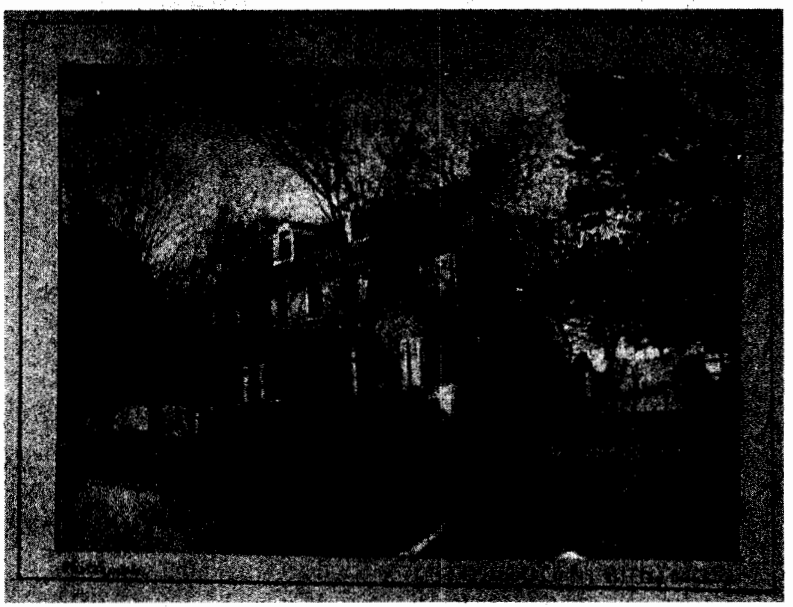
ที่มา www.wga.hu

ภาพถ่าย Bell Tavern
ตั้งอยู่ที่ West side of Eighth Street, North of
Sansom Street กรุงลอนดอน
ประเทศอังกฤษ
ถ่ายเมื่อ พฤษภาคม ค.ศ.1857



ที่มา www.brynmawr.edu

ภาพถ่าย
Macnett'sTavern
ไม่ปรากฏที่ตั้ง ทราบเพียง
อยู่ในประเทศอเมริกา
ถ่ายเมื่อเมษายน
ค.ศ. 1859



ที่มา www.brynmawr.edu

ภาพถ่าย
Old Washington Tavern
ตั้งอยู่ที่ the corner of
Washington Lane and
the main street – Germantown
ประเทศสหรัฐอเมริกา
ถ่ายเมื่อเมษายน ค.ศ. 1859

ที่มา www.brynmawr.edu

สมาคมธุรกิจการบริการ

เมื่อทวีปยุโรปเข้าสู่ **ยุคปฏิวัติอุตสาหกรรม (Industrial Revolution 1800 - 1900 AD)** ได้เกิดชนชั้นใหม่ขึ้นในสังคม เรียกว่า **ชนชั้นกระฎุมพี (Bourgeois)** ชนชั้นนี้มีลักษณะเป็นช่างฝีมือ ประกอบการอาชีพใดอาชีพหนึ่งโดยเฉพาะ เช่น เกษตรกรประกอบอาชีพเกษตรกรรม กสิกรประกอบอาชีพกสิกรรม พ่อค้าประกอบอาชีพพณิชยกรรม เป็นต้น ด้วยเหตุที่ช่างฝีมือต้องมีความเชี่ยวชาญในอาชีพของตนเอง และในทางตรงกันข้าม ลูกค้าหรือ

ผู้มาใช้บริการของช่างฝีมือ ก็จะเป็นผู้กำหนดมาตรฐานของงานนั้นๆ ด้วย ดังนั้น จึงเกิดการรวมตัวของผู้ประกอบการขึ้นเป็นสมาคมที่เรียกว่า **สมาคมช่าง (Guild)** เกิดขึ้นตามเมืองต่างๆ เช่น สมาคมช่างทอผ้าในเมืองโบโลญนา ประเทศอิตาลี เป็นต้น[3] โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อกำหนดมาตรฐานของวิชาชีพต่างๆ ที่เกิดขึ้นอย่างมากมายในเวลานั้น

ทางด้านผู้ประกอบการบริการที่พัก ก็ได้รวมกันจัดตั้ง **"สมาคมธุรกิจการบริการ"** ขึ้นที่เมืองฟลอเรนซ์ ประเทศอิตาลี เมื่อ ค.ศ.1282 โดยได้กำหนดมาตรฐาน การดำเนินงานของสถานบริการที่พักแรมให้อยู่ในระดับดี หากผู้ประกอบการรายใดต้องการประกอบการบริการที่พักแรม ก็ต้องดำเนินการให้เป็นไปในลักษณะนี้ สมาคมจึงจะอนุญาตให้เปิดดำเนินการได้ ด้วยแนวคิดนี้เอง จึงทำให้เกิดสมาคมธุรกิจการบริการที่พักแรมเกิดขึ้น และกระจายไปตามเมืองที่เป็นศูนย์การค้าอีกหลายเมือง[4] นับว่าการจัดมาตรฐานของธุรกิจบริการที่พักแรมพร้อมอาหารและเครื่องดื่มได้เกิดขึ้นเป็นครั้งแรก

มาตรฐานการดำเนินงานของสถานบริการที่พักแรมซึ่งสมาคมธุรกิจการบริการกำหนดขึ้น ทำให้สถานบริการที่พักแรมมีพัฒนาการสำคัญ 2 ประการ คือ

1. สถานที่พัฒนาจนมีสภาพดีขึ้น

มีการจัดแบ่งห้องพักเป็นสัดส่วน มีพนักงานดูแลทำความสะอาด มีการแบ่งส่วนพักผ่อน เดินเล่น นั่งเล่น ชมทิวทัศน์ของสถานที่ เป็นต้น จนในที่สุด ได้เปลี่ยนชื่อเรียกสถานบริการที่พักแรมจาก **อินน์ (Inn)** เป็น **โฮเต็ล (Hotel)** ซึ่งมาจากศัพท์ภาษาลาตินยุคกลาง คือ Hospitale แปลว่า Place where guests are received, hospice.[5] คำว่า Hotel ยังสามารถนำมาแยกเฉพาะอักษรตัวหน้า โดยแต่ละตัวมีความหมายดังนี้ H = Hotel, O = Organization, T = Tourism, E = Eat, L = Live.[6] นับแต่นั้นมาคำว่า Hotel ก็ถูกใช้ทั่วไปในการให้นิยามของสถานบริการที่พัก รวมทั้งอาหารและเครื่องดื่มที่ให้บริการในระดับดี

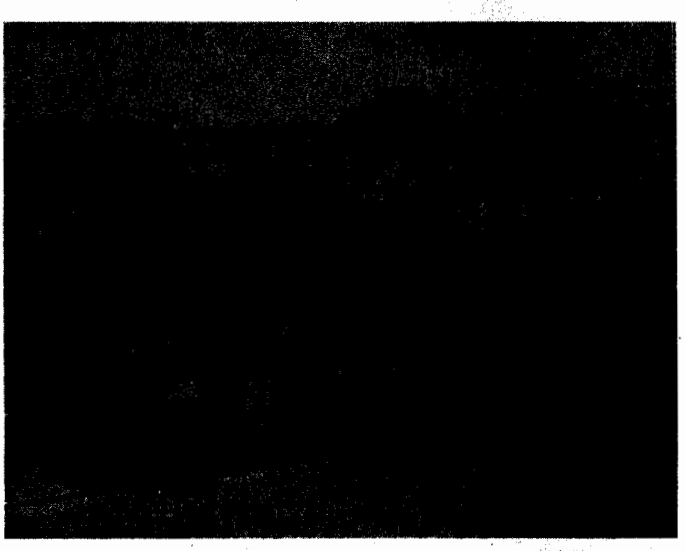
---

[3]คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ***อารยธรรมสมัยโบราณ – สมัยกลาง (ฉบับปรับปรุง)*** พิมพ์ครั้งที่ 4 (กรุงเทพ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2533) หน้า 319.

[4]พลศรี คชาชีวะ และ บุญเสริม หุตะแพทย์, ***หน่วยที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกิจการภัตตาคาร*** ใน ***เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการและเทคนิคบริการในภัตตาคาร***, อ้างแล้ว, หน้า 8.

[5]John Ayto, ***Dictionary of Word Origins*** (Britain : Richard Clay Ltd., 1994) P.287.

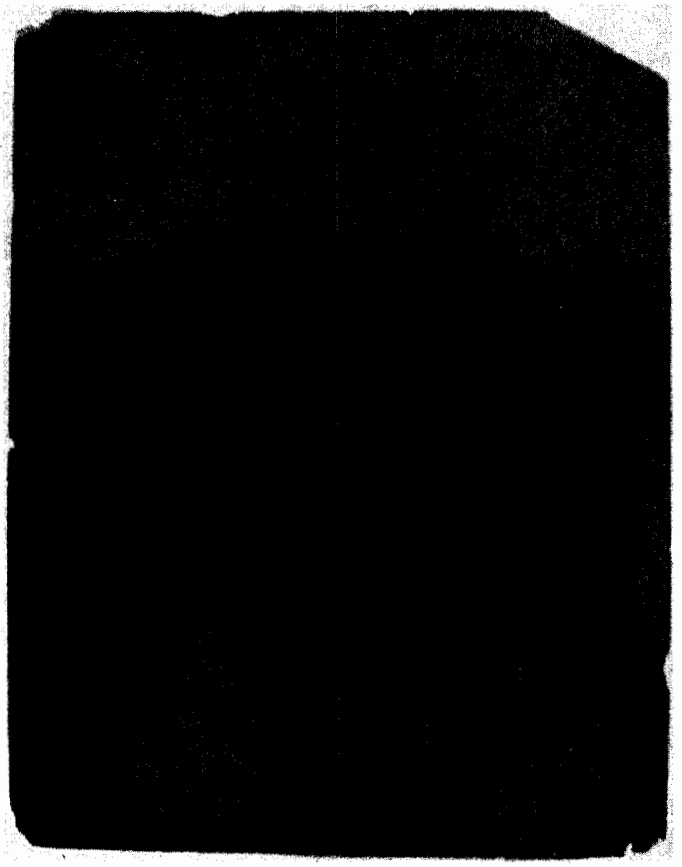
[6]อรวินท์ เลาหรัชตนันท์, ***หน่วยที่ 8 การจัดบริการอาหารในโรงแรม*** ใน ***เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดบริการอาหารในโรงเรียนและสถาบัน***, อ้างแล้ว, หน้า 439.



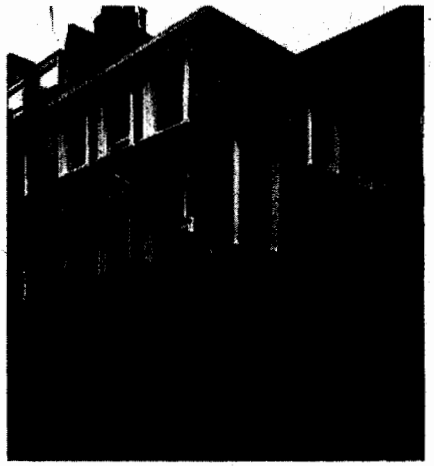
ภาพถ่าย Palais-Royal
กรุงปารีส ประเทศฝั่งเศส
ถ่ายเมื่อ ค.ศ. 1871

ที่มา
www.library.northwestern.edu

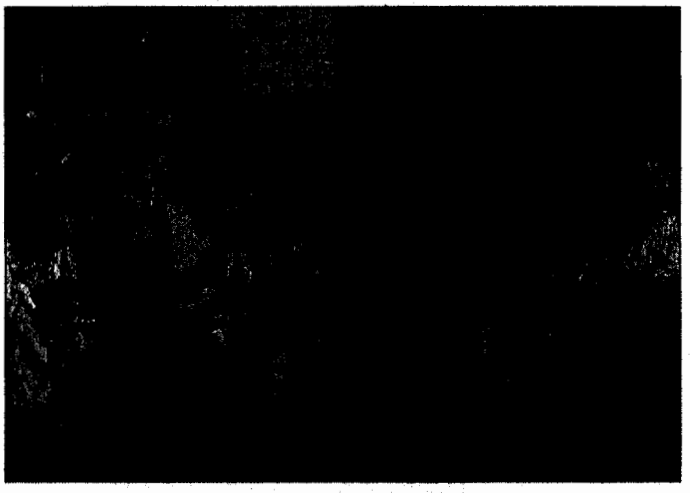
ภาพถ่าย
Old London Coffee House
ตั้งอยู่ที่ S.W. Corner Front &
Market St
ถ่ายเมื่อ พฤษภาคม ค.ศ.1854
กรุงลอนดอน ประเทศอังกฤษ



ที่มา
www.brynmawr.edu



ภาพถ่าย Old Coffee House ตั้งอยู่ที่ Beak Street กรุงลอนดอน ประเทศอังกฤษ
เปิดกิจการมาตั้งแต่ประมาณ ค.ศ.1850
ที่มา www.jokingatbuildings.org.uk

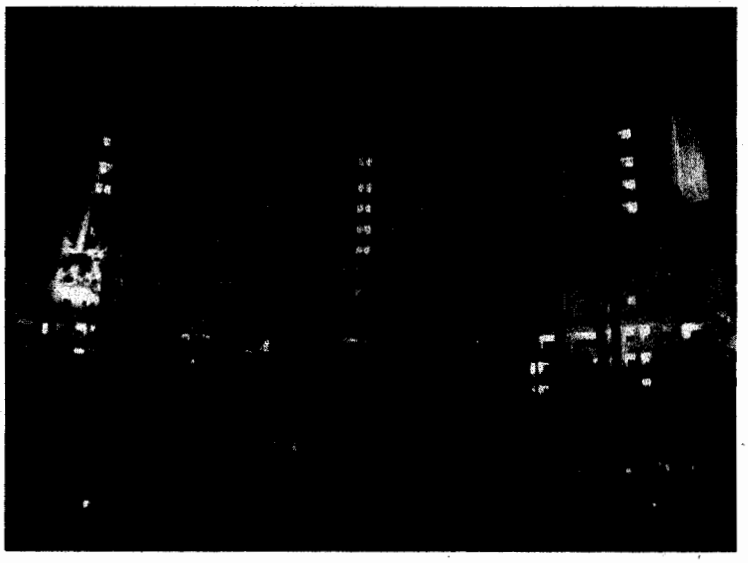


ภาพเขียน Coffee House แห่งหนึ่งในกรุงลอนดอน ประเทศอังกฤษ
แสดงสภาพของห้องเครื่องดื่ม
ที่มา www.ratchetup.com

2. การบริการอาหารและเครื่องดื่มพัฒนาจนมีคุณภาพมากขึ้น

วิธีการปรุงอาหารได้รับการพัฒนาขึ้นเป็นตำรับอาหารและการครัว เกิด **ห้องดื่ม กาแฟ (Coffee House)** สำหรับจำหน่ายเครื่องดื่มร้อนๆ ในภาชนะดินเผา เกิด **ภัตตาคาร (Restaurant)** หลายประเภทสำหรับจำหน่ายอาหารปรุงเสร็จใหม่ๆ เกิด **บาร์ (Bar)** สำหรับจำหน่ายสุรา มีพนักงานสตรีเป็นผู้บริการ เป็นต้น[7]

ในที่สุด ธุรกิจบริการที่พักแรมรวมทั้งอาหารก็ได้รับความนิยมไปทั่วทวีปยุโรป และได้กระจายไปยังภูมิภาคอื่นของโลก เช่น ทวีปอเมริกา และ ทวีปเอเชีย นอกจากนี้ยังเกิดบริการเสริมด้านอื่นๆ อีกมากมาย เช่น บริการยานพาหนะ บริการท่องเที่ยว บริการร้านขายของในโรงแรม บริการพักผ่อนและบันเทิงรูปแบบต่างๆ บริการสถานที่เพื่อใช้ตามวัตถุประสงค์ต่างๆ กันของผู้มาใช้บริการหรือลูกค้า บริการส่งไปรษณีย์ โทรเลข หรือ บริการอินเตอร์เนตในปัจจุบัน เป็นต้น



ภาพถ่าย SEMINOLE HARD ROCK HOTEL AND CASINO เมืองฮอลลีวูด ประเทศสหรัฐอเมริกา ที่มา www.ictv1.com

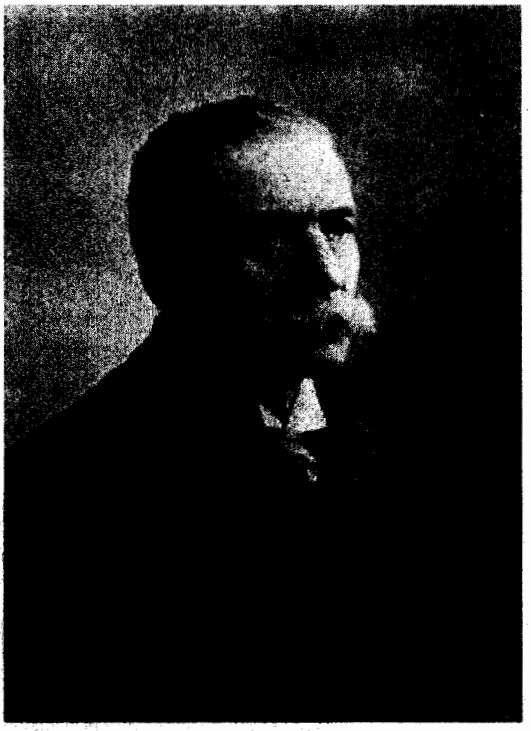
---

[7]พลศรี คชาชีวะ และ บุญเสริม หุตะแพทย์, ***หน่วยที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกิจการภัตตาคาร*** ใน ***เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการและเทคนิคบริการในภัตตาคาร***, อ้างแล้ว, หน้า 8.

บิดาแห่งการโรงแรมและราชาแห่งการครัวโลก

สำหรับบุคคลสำคัญในวงการโรงแรมและการครัวที่ควรรู้จักมี 2 ท่านด้วยกัน คือ **เซซาร์ ริซ (Cesar Ritz 1850-1918)** บุคคลสำคัญระดับโลกชาวสวิส ประสบความสำเร็จในกิจการโรงแรมเป็นอย่างมาก ได้รับยกย่องว่าเป็น **บิดาแห่งการโรงแรม** หรือ **The King of Hoteliers & The Hotelier of Kings**[2] เซซาร์ ริซ ได้จ้างพ่อครัวชั้นเยี่ยมท่านหนึ่งมาร่วมประกอบอาหารในโรงแรมของท่าน ซึ่งต่อมาได้กลายเป็นบุคคลสำคัญระดับโลกที่ได้รับยกย่องว่าเป็น **บิดาแห่งการครัว** หรือ **The King of Chefs & The Chef of Kings** คือ

เซซาร์ ริซ
(Cesar Ritz)
ที่มา www.theritzlondon. com



จอร์จ ออกุส เอสคอฟิเยร์
(Georges Auguste Escoffier)
ที่มา food.families.com

---

[1]ปรีชา แดงโรจน์, ***การโรงแรมฉบับนิสิตนักศึกษา***, พิมพ์ครั้งที่ 9 (กรุงเทพ : ธงชัยการพิมพ์, มปป) หน้า 32.

จอร์จ ออกุส เอสคอฟิเยร์ (Georges Auguste Escoffier) ผู้ซึ่งได้รับยกย่องจาก **จักรพรรดิวิลเลียมที่ 2 (Kaiser Wihelm II)** ให้ได้รับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์และได้รับการยกย่องให้เป็น **ราชาแห่งการครัวโลก (Emperor of the World's Kitchen)**[9] เพราะความสามารถในการปรุงอาหารสำหรับเชลยศึก ในสงครามระหว่างฝรั่งเศสและเยอรมนี ท่านเป็นผู้เขียนตำราอาหารซึ่งกลายมาเป็นตำรับของฝรั่งเศสที่นิยมมากในปัจจุบัน

ธุรกิจบริการที่พักแรมพร้อมอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย

การประกอบธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม ได้รับความนิยมแพร่หลายโดยกระจายจากยุโรปไปสู่ส่วนต่างๆ ของโลก ไม่ว่าจะเป็นในทวีปอเมริกา ซึ่งมีโรงแรมที่มีชื่อเสียงมากมายนับแต่อดีตมาจนปัจจุบัน หรือแม้แต่ในทวีปเอเชีย ซึ่งรับวัฒนธรรมประเภทนี้มาจากทวีปยุโรป ดังเช่นในประเทศไทย ซึ่งมีการประกอบธุรกิจประเภทนี้มาเป็นระยะเวลาอันยาวนาน นับแต่อดีตตราบจนปัจจุบัน

จารีตการบริการอาหารและเครื่องดื่มของประเทศไทย

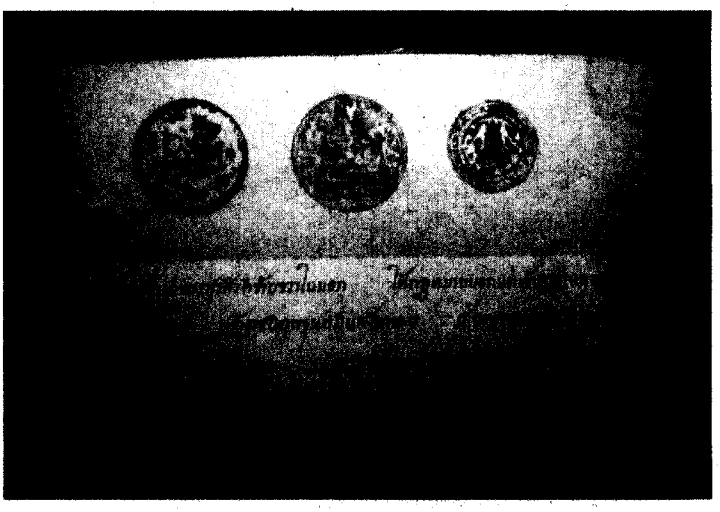
ในประเทศไทย ที่พักแรมมีความสำคัญรองลงมาจากอาหารและเครื่องดื่ม สังคมไทยในสมัยจารีต ให้ความสำคัญกับวิถีชีวิต โดยเฉพาะวัฒนธรรมการบริโภคเป็นอย่างยิ่ง ดังนั้นอาหารและเครื่องดื่มของไทยตลอดจนวิธีการบริการ จึงมีพัฒนาการมาโดยลำดับ ในที่นี้จะกล่าวถึงการบริการอาหารและเครื่องดื่มของชนชั้นสูง ซึ่งประกอบด้วย เจ้านายข้าราชการชั้นสูง เพราะมีพิธีการหรือขนบธรรมเนียมมากกว่าระดับราษฎรและพลเมืองสามัญดังนี้

แต่เดิมการจับจ่ายซื้อของมาประกอบอาหารนั้น เป็นหน้าที่ของทาสรับใช้ ไปซื้อมาจากตลาด ซึ่งในสมัยดั้งเดิมนั้น มีลักษณะเป็นแผงลอย แต่ต่อมาก็พัฒนากลายเป็นร้านค้าเป็นสัดส่วน สำหรับคนไทย ชายไทยไม่นิยมประกอบอาหารมาแต่โบราณกาล จะยกความสำคัญของการปรุงและการบริการอาหารให้กับผู้หญิงโดยเฉพาะ ต่างจากประเทศใน

---

[9]จตุพร จันทนะสุต, *การบริการอาหารและเครื่องดื่ม*, พิมพ์ครั้งที่ 5 (กรุงเทพ : มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต, 2549) หน้า 2.

แถบยุโรป หรือที่อื่นๆ ดังนั้น ไทยเราจึงไม่มีคำว่า **"พ่อครัว"** มีแต่คำว่า **"แม่ครัว"** มาแต่อดีต จะเห็นได้ว่า ในราชสำนักมีฝ่ายปรุงอาหารโดยเฉพาะ เรียกว่า **"วิเสท"**[10] หรือ **"ห้องเครื่อง"** ซึ่งเป็น ฝ่ายในหรือหญิงล้วน ปรากฏใน **พระไอยการตำแหน่งนาพลเรือน** ซึ่งมีมาแต่รัชสมัยของ **สมเด็จพระบรมไตรโลกนาถ** ความว่า *"ท้าวอินสุริยา นา 1000 ได้ว่าวิเศศกลาง วิเศศนอก วิเศศกลาง 3 นา 400 คือ ท้าวเทพภักดี ของหวาน 1 ท้าวทองพยศ ของหวาน 1 ท้าวทองกีบม้า 1 วิเศศนอก 3 นา 400 คือ ท้าวยอดมณเฑียร 1 ท้าวอินกัลยา 1 ท้าวมังศรี 1"*[11]



กฎหมายตราสามดวง
ที่มา www.museum.judiciary.go.th

สำหรับวิธีการบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบไทยนั้น นิยมยกความเป็นใหญ่ให้กับประมุขของบ้าน ฝ่ายภรรยาจะเป็นผู้ให้บริการ ยกอาหารมาให้สามีรับประทานก่อน ปรนนิบัติด้วยวิธีการต่างๆ เช่น นั่งพัดในระหว่างที่สามีรับประทานอาหาร จัดโถแก้วหรือขันเงินใส่น้ำลอยดอกไม้ต่างๆ ไว้สำหรับล้างมือ หรือบ้วนปาก มีราวแขวนผ้าซับมือ ฯลฯ หาก

---

[10]สะกดตาม ราชบัณฑิตยสถาน, ***พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2525***, พิมพ์ครั้งที่ 4 (กรุงเทพ : สำนักพิมพ์อักษรเจริญทัศน์, 2531) หน้า 760.

[11]กรมศิลปากร, ***เรื่องกฎหมายตราสามดวง*** (กรุงเทพ : อุดมศึกษา, 2521) หน้า 109-110.

เป็นเครื่องเสวยหรือเครื่องต้นแล้ว ก็ย่อมจะมีวิธีการบริการซับซ้อนขึ้นไปอีก ดังที่ **ม.ร.ว. คึกฤทธิ์ ปราโมช** บรรยายไว้ใน **สี่แผ่นดิน** นวนิยายเรื่องเยี่ยมของไทย ความว่า *"เครื่องต้นหรือเครื่องเสวยนั้น ส่งขึ้นมาจากห้องเครื่องต้น ทุกอย่างห่อผ้าขาว ผนึกตราอย่างระมัดระวัง เป็นหน้าที่ของคุณพนักงานที่เรียกกันว่า งานกลาง รับไว้ เมื่อถึงเวลาใกล้จะเรียกเครื่อง พนักงานเหล่านั้นก็จัดแจงแกะผนึก เตรียมเครื่องต้นให้พร้อมที่จะตั้งเครื่องได้ พอถึงเวลาเสวย เจ้าจอมอยู่งานทั้งหลาย ก็มานั่งเข้าแถวคอยรับเครื่องต้น ตั้งแต่จากมืองานกลางแล้วส่งกันต่อไปทีละคน จนถึงพระเก้าอี้ที่ประทับ"*[12]

นอกจากนี้คนไทยยังให้ความสำคัญกับแขกผู้มาเยือนอย่างมาก ยิ่งหากเป็นทูตานุทูตหรือแขกบ้านแขกเมืองแล้ว ก็ยิ่งทวีความสำคัญมากขึ้น ประเทศไทยในอดีตไม่มีที่พักหรือโรงแรม นิยมพักตามที่พักรับรองที่ทางการจัดไว้ให้ หรือพักตามบ้านข้าราชการชั้นผู้ใหญ่ ซึ่งตามที่พักเหล่านี้ พระเจ้าแผ่นดิน เจ้านาย หรือข้าราชการเหล่านั้น ก็จะจัดเลี้ยงอย่างเต็มที่ แม้ว่าจะไม่ถูกต้องตามธรรมเนียมของชาวยุโรปนักก็ตาม ดังที่ **ลาลูแบร์ (Monsieur Simon De La Loubere)** ราชทูตฝรั่งเศสที่เข้ามาเจริญสัมพันธไมตรีในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์ครั้งที่ 2 (พ.ศ.2229) ได้กล่าวไว้ว่า ไม่มีการจัดเลี้ยงโต๊ะอาหารที่เป็นระเบียบเรียบร้อย[13] แต่อาหารนั้นมีรสชาดอร่อยและมีปริมาณมาก ดังที่ **บาทหลวงตาชาร์ด (M.Tachard)** ผู้ช่วยคณะทูตในคณะของ **เชอวาลิเอร์ เดอ โชมองต์ (Chevalier de Chaumont)** ราชทูตฝรั่งเศสที่เข้ามาเจริญสัมพันธไมตรีเป็นครั้งแรก (พ.ศ.2228) ในรัชสมัยของ **สมเด็จพระนารายณ์มหาราช** และได้รับพระราชทานเลี้ยงอาหาร ณ ตึกรับแขกเมืองในพระนารายณ์ราชนิเวศน์ กล่าวไว้ว่า *"เมื่อออกจากที่เฝ้า เราพบศาลาหลังงาม ท่ามกลางสวนดอกไม้มีน้ำพุโดยรอบ ตั้งโต๊ะอาหารขนาดใหญ่สำหรับห้าสิบที่ อาหารนั้นล้วนเชิญมาในถาดเงินทั้งสิ้น อาหารประเภทเนื้อสัตว์มีอยู่เป็นอันมาก ไม่แพ้อาหารจำพวกแกงต่างๆ ที่มีรสแสนโอชะ มีเหล้าองุ่นทุกชนิดให้ดื่ม แต่ที่เราชอบกันมากที่สุดก็คือ ของแช่อิ่มและขนม*

---

[12]ม.ร.ว.คึกฤทธิ์ ปราโมช, ***สี่แผ่นดิน แผ่นดินที่ 1***, พิมพ์ครั้งที่ 3 (กรุงเทพ : สำนักพิมพ์สยามรัฐ, 2531) หน้า 158.

[13]ลาลูแบร์, ***จดหมายเหตุลาลูแบร์ เล่ม 1***, สันต์ ท.โกมลบุตร แปล (พระนคร : สำนักพิมพ์ก้าวหน้า, 2510) หน้า 130.

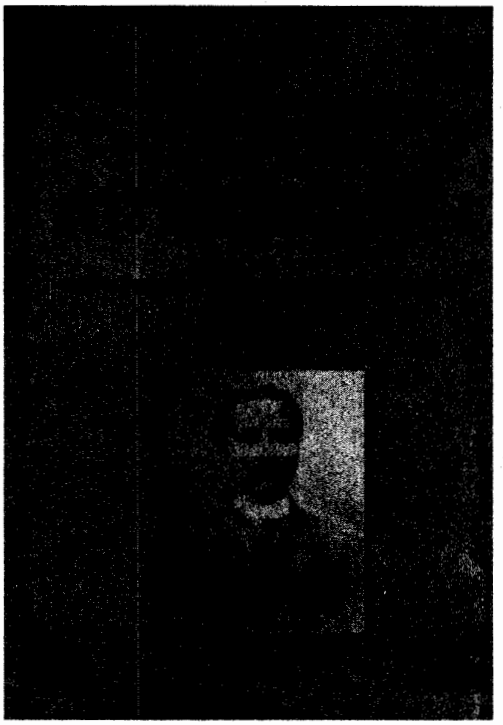
กวนทุกชนิดที่มาจากประเทศจีนและประเทศญี่ปุ่น"[14] เป็นที่น่าเสียดายว่า ไม่มีหลักฐานยืนยันว่า มีหรือไม่มีวิธีการเสิร์ฟ ถ้ามีทำอย่างไร ใช้ผู้ชายหรือผู้หญิง

ตึกสำหรับพระราชทานเลี้ยงต้อนรับแขกเมือง
พระนารายณ์ราชนิเวศน์ จังหวัดลพบุรี
ที่มา www2.tat.or.th

[14]บาทหลวงตาชาร์ด, ***จดหมายเหตุการเดินทางสู่ประเทศสยาม สันต์ ท.โกมลบุตร แปล*** (กรุงเทพ : โรงพิมพ์การศาสนา, 2517) หน้า 134.

พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงประกอบพระกระยาหาร ณ พระที่นั่งวิมานเมฆ

ที่มา
www.yingthai-mag.com

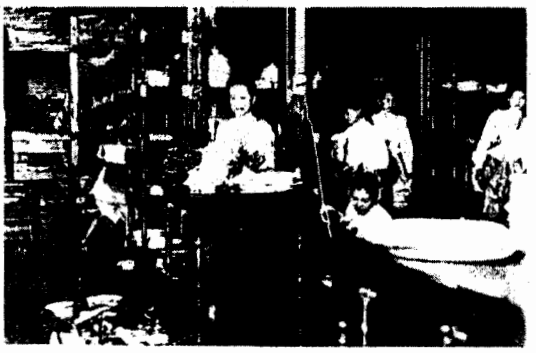


ครั้นถึงสมัยรัตนโกสินทร์ **พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว** โปรดการประกอบพระกระยาหารแบบตะวันตกด้วยพระองค์เอง ปรากฏหลักฐานว่าทรงแปล **"ตำราทำกับข้าวฝรั่ง"** ไว้เป็นตำรับอาหาร 1 เล่ม โดยทรงแปลจากตำราภาษาอังกฤษและฝรั่งเศส แล้วทรงบอกให้จด จากนั้นจึงพระราชทาน **พระยาธรรมจรรยานุกูล มนตรี (ทองดี โชติกเสถียร)** ไว้ 1 ชุด[15] แต่อย่างไรก็ดี มิได้ทรงทิ้งวิธีการประกอบอาหารแบบไทย โปรดการทำครัวไทยด้วยพระองค์เอง ทั้งในพระราชวังและในการเสด็จประพาสต้น ทรงเป็นต้นตำรับอาหารไทยหลายตำรับ นับว่าทรงเป็นชายไทยพระองค์แรกที่เปลี่ยนค่านิยมและทัศนคติในการทำครัวของชายไทย แม้กระนั้นก็ดี ความเป็นผู้นำในการประกอบอาหารของราชสำนักฝ่ายใน ก็มิได้ด้อยลงไป ผู้ที่ทรงมีชื่อเสียงในการควบคุมห้องพระเครื่องต้นในสมัยนี้คือ **พระวิมาดาเธอพระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาถ** โดยมีผู้สืบตำรับมาจนปัจจุบัน เช่น **เจ้าจอมอาบ (บุนนาค) เจ้าจอม ม.ร.ว.สดับในรัชกาลที่ 5** เป็นต้น สำหรับห้องอาหาร

---

[15]พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว, ***ตำราทำกับข้าวฝรั่ง***, พิมพ์ครั้งที่ 3 (กรุงเทพ : อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง, 2545) หน้า 8.

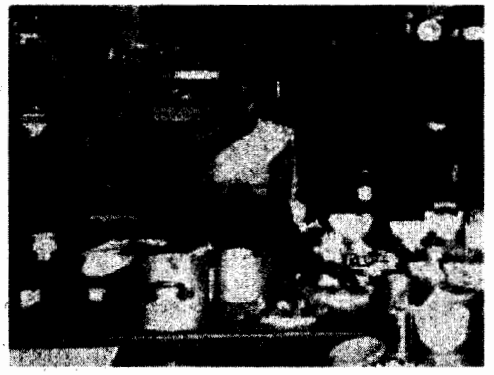
บริการประชาชนทั่วไปที่มีชื่อเสียงมากในสมัยนี้ก็คือ **ร้านอาหารแม่ครัวหัวป่าก์** ของ **ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงษ์** ตั้งอยู่บริเวณสี่แยกบ้านหม้อ ซึ่งยังคงมีตำรับอาหารตกทอดมายังสายสกุลบุนนาคในปัจจุบัน



พระฉายาลักษณ์ พระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ทรงควบคุมห้องพระเครื่องต้น (ภาพซ้ายมือ ทรงยืนอยู่ทางซ้ายสุด)[16]

เจ้าจอม ม.ร.ว.สดับ ในรัชกาลที่ 5

ที่มา ม.ล.พูนแสง (ลดาวัลย์) สูตะบุตร : 2526



เจ้าจอมอาบในรัชกาลที่ 5

ที่มา www.yingthai-mag.com

[16]นันทิยา สว่างวุฒิธรรม, บทนำ ใน ***จดหมายเหตุการก่อสร้างและซ่อมแซมพระที่นั่งวิมานเมฆ พุทธศักราช 2443 – 2518*** (กรุงเทพ : มปท, 2533) หน้า 11.

ความนิยมอาหารและเครื่องดื่มบริการแบบตะวันตก มีมากขึ้นในราชสำนักรัชกาลที่ 6 **พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว** ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ตั้งแผนก **ห้องเครื่องฝรั่ง** ขึ้นในกรมมหาดเล็ก โดยมี **พระยาประสิทธิศุภการ (ม.ล.เฟื้อ พึ่งบุญต่อมา คือ เจ้าพระยารามราฆพ) เป็นผู้บัญชาการ** ได้มีการจ้างกุ๊กต่างชาติมาทำหน้าที่ปรุงพระกระยาหารฝรั่ง เท่าที่ปรากฏหลักฐาน คือ **มองสิเออร์ เอ เค มองกราเยนเดย์** ชาวฝรั่งเศส เป็นพ่อครัว **หลวงทิพย์รสโอชา (ยอร์ช อันโตนิโอ)** ชาวเตอรกี เป็นผู้ช่วย และยังมีลูกมือเป็นคนไทยอีกหลายคน[17] นอกจากนี้ ยังโปรดให้มหาดเล็กซึ่งเป็นเด็กชายล้วนฝึกหัดเดินโต๊ะและเสิร์ฟอาหารอย่างฝรั่งด้วย โดยทรงเริ่มตั้ง **นักเรียนมหาดเล็กรับใช้ (Stage Page)** รุ่นแรกขึ้น เมื่อ วันที่ 29 กันยายน พ.ศ.2458 มหาดเล็กรับใช้เหล่านี้มีหน้าที่อยู่เฝ้ารับใช้ตั้งแต่ดื่นพระบรรทม จนถึงเสด็จเข้าห้องพระบรรทม โดยเฉพาะอย่างยิ่งต้องถวายการรับใช้ในช่วงเสวยพระกระยาหารทุกมื้อ[18] นอกเหนือไปจากมหาดเล็กกองตั้งเครื่องซึ่งต้องถวายการรับใช้ในการเสวยพระกระยาหารกลางวันแบบเสวยต้น (ประทับราบกับพื้น เสวยด้วยพระหัตถ์แบบไทย) และพระกระยาหารค่ำแบบดินเนอร์ เป็นประจำอยู่แล้ว[19] พระราชนิยมนี้ได้แพร่หลายออกมาจากภายในราชสำนัก และได้รับความนิยมในสังคมไทย จนทำให้โรงแรมรวมทั้งสถานบริการอาหารและเครื่องดื่มเกิดขึ้นมากมาย ในที่สุดการบริการประเภทนี้ก็ได้กลายไปเป็นธุรกิจประเภทหนึ่ง ในปัจจุบัน ซึ่งผู้คนนิยมไปใช้บริการ ทั้งในโอกาสพิเศษและวันปกติ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในภาวะทางสังคมปัจจุบัน ที่ช่วงเวลาการทำงานในสำนักงานเร่งรัดมากขึ้น ความจำเป็นในการรับประทานอาหารนอกบ้านก็มีมากขึ้นจนแทบจะเรียกได้ว่า ต้องฝากท้องไว้กับครัวนอกบ้านทีเดียว

---

[17]***อนุสรณ์งานพระราชทานเพลิงศพ พระยาพิทักษ์เทพมณเฑียร (กระจ่าง หงสกุล)*** ณ เมรุวัดโสมนัสวิหาร วันเสาร์ที่ 31 พฤษภาคม พ.ศ.2518 (กรุงเทพ : บัณฑิตการพิมพ์, 2518) หน้า 7-10.

[18]ม.ล.ปิ่น มาลากุล, เรื่องหม่อมทวีวงศ์ฯ ที่ข้าพเจ้าทราบ ใน ***ประเพณีในราชสำนัก (บางเรื่อง)*** (กรุงเทพ : โรงพิมพ์พระจันทร์, 2514) หน้า 25. (พิมพ์ฉลองพระเดชพระคุณในงานพระราชทานเพลิงศพ พลตรี หม่อมทวีวงศ์ถวัลยศักดิ์ (ม.ร.ว.เฉลิมลาภ ทวีวงศ์) ป.จ.,ม.ป.ช.,ม.ว.ม. ณ เมรุหน้าพลับพลาอิศริยาภรณ์ วัดเทพศิรินทราวาส วันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2514)

[19]พระมหาเทพกษัตริย์สมุห์ (เนื่อง สาคริก) อัตชีวประวัติ ใน ***อนุสรณ์งานพระราชทานเพลิงศพ ขุนตำรวจเอก พระมหาเทพกษัตริย์สมุห์ (เนื่อง สาคริก) ต.ม.,ว.ป.ร.,ป.ป.ร.*** ณ เมรุวัดมกุฎกษัตริยาราม วันเสาร์ที่ 19 กันยายน พ.ศ.2541 (กรุงเทพ : โรงพิมพ์สารบรรณทหารเรือ พระราชวังเดิม, 2514) หน้า 144 และหน้า 166 – 167.

พระบรมฉายาลักษณ์ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว
ฉายเมื่อ พ.ศ.2458 พร้อมด้วย นักเรียนมหาดเล็กรับใช้ (Stage Page)
ที่มา ประเพณีในราชสำนัก (บางเรื่อง) : 2514

สถานที่พักแรมในประเทศไทย

พัฒนาการของการบริการสถานที่พักแรมในประเทศไทยนั้น สามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ยุค คือ ยุคก่อนมีโรงแรมและยุคที่มีการก่อตั้งโรงแรมขึ้นแล้ว ดังนี้

1. ยุคก่อนมีโรงแรม

ยุคนี้นับตั้งแต่มีประวัติศาสตร์ของประเทศไทยเกิดขึ้น เป็นที่แน่นอนว่าจะต้องมีการเดินทางของคนไทยมานับแต่นั้น โดยสามารถแบ่งประเภทของสถานที่พักแรมตามประเภทของผู้เดินทางได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

1.1 ราษฎรพลเมืองธรรมดา

ปรากฏหลักฐานทางประวัติศาสตร์มากมายว่า นับแต่สมัยโบราณมานั้น ในประเทศไทยไม่มีที่พักแรมที่มีแนวคิดคล้ายๆ ชาติทางตะวันตก ดังเช่น ลาลูแบร์ ได้กล่าวไว้ ความโดยสังเขปว่า *"ในเมืองสยามไม่มีที่พักแรม มีชาวฝรั่งเศสคนหนึ่งริตั้งโรงเตี๊ยมขึ้น แต่ก็ไม่ได้รับความนิยม"*[20] เพราะคนไทยนิยมเดินทางทางน้ำและพักแรมในเรือที่ใช้เดินทาง ความจำเป็นที่จะต้องมีที่พักแรมจึงไม่เกิดขึ้น แต่หากขึ้นบกก็จะหาที่พักแรมข้างทางส่วนมาก จะเป็นวัด หรือเพิง หรือศาลา ที่สามารถเข้าไปอาศัยหลับนอนได้ ดังปรากฏในงานวรรณกรรมต่างๆ สมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น เช่น นิราศเรื่องต่างๆ ของสุนทรภู่ หรือ ขุนช้างขุนแผน เป็นต้น

1.2 ราชทูตชาติต่าง ๆ

บุคคลเหล่านี้เดินทางมาเจริญสัมพันธไมตรีกับประเทศไทย ดังนั้น ทางการจึงต้องจัดที่พักแรมให้เป็นพิเศษ โดยอาจจะสร้างใหม่หรือจัดให้พักอยู่กับชาวต่างประเทศที่เป็นชาตินั้นๆ โดยทางราชการจัดบริการอื่นให้ เช่น การเดินทาง อาหาร ฯลฯ ดังเช่นที่ **บาทหลวง เดอชัวซีย์ (De Choisy)** ผู้ช่วยคณะทูตในคณะของเชอวาลิเอร์ เดอ โชมองต์ ได้บรรยายลักษณะที่พักแรมราชทูตตามรายทางไว้ว่า *"เรือนพักรับรองทุกแห่งของท่านราชทูตทาสีแดง อันเป็นเกียรติ เป็นเอกเทศ เรือนพักรับรองนั้น ทำเป็นแบบเดียวกันทั้งสิ้น เครื่องเรือนแตกต่างกันออกไปและใหม่เอี่ยม ดูภูมิฐานทั่วไป ซึ่งเราไม่คาดว่าจะได้พบในบรรดาปวงชนที่เดินด้วยเท้าเปล่าเช่นนี้เลย เรือนพักรับรอง (ที่อยุธยา) นั้นใหญ่และภูมิฐานกว่าหลังที่แล้วๆ มา มีโรงสวดให้ด้วย บนแท่นบูชามีพระมหากางเขนทองคำ ซึ่งพระเจ้าแผ่นดินทรงพระกรุณาจัดส่งมา เราอยู่ที่นี่ท่ามกลางต้นไม้ใหญ่ ซึ่งเขาได้เบิกออกไปเป็นช่อง ตามความกว้างของ ตัวเรือนรับรอง เพื่อให้เราเห็นทัศนียภาพทุ่งนาอันงดงามและทิวเขาอันเต็มไปด้วยแมกไม้ เขียวชอุ่ม"*[21] หรือดังเช่นที่ **เซอร์จอห์น เบาริง (Sir John Bowring)** ราชทูตอังกฤษที่เข้ามาเจริญสัมพันธไมตรีในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เมื่อ พ.ศ.2398 ซึ่งเป็นระยะเวลาห่างจากคณะที่แล้วถึง 170 ปี สภาพของที่พักแรมก็ยังไม่ต่างกัน คือ *"ข้าพเจ้าพำนักอยู่ในอาคารที่เรียกว่า โรงสินค้าอังกฤษ แต่อาคารนี้ได้ถูกสร้าง*

---

[20]ลาลูแบร์, ***จดหมายเหตุลาลูแบร์ เล่ม 1***, อ้างแล้ว, หน้า 130-133.

[21]บาทหลวงเดอชัวซีย์, ***จดหมายเหตุรายวันการเดินทางไปสู่ประเทศสยาม สันต์ ท.โกมลบุตร แปล*** (พระนคร : สำนักพิมพ์ก้าวหน้า, 2516) หน้า 349-355.

ขึ้นใหม่ และจัดอย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย เพื่อใช้รับรองข้าพเจ้า ห้องพักของข้าพเจ้าอยู่ชั้นบน แบ่งเป็นสองห้อง คือ ห้องนั่งเล่นซึ่งกว้างขวางและอากาศถ่ายเทได้ดี อีกห้องหนึ่งคือห้องนอน ซึ่งเพิ่งปะกระดาษปิดผนังใหม่ๆ เตียงนอนของข้าพเจ้ามีผ้าสีแดงเลือดหมูและสีทองห้อยตกแต่ง โดยมีมาลัยดอกไม้แขวนประดับอยู่ด้วย มีโถน้ำสะอาดวางอยู่บนโต๊ะพร้อมด้วยช่อดอกกุหลาบ และคนรับใช้ชาวสยามซึ่งพูดภาษาอังกฤษได้ ได้รับมอบหมายให้ดูแลรับใช้ข้าพเจ้าเป็นพิเศษ"[22]

ภาพอาคารคล้ายที่พักแรมชาวตะวันตก
จิตรกรรมฝาผนัง
วัดโสมนัสวิหาร

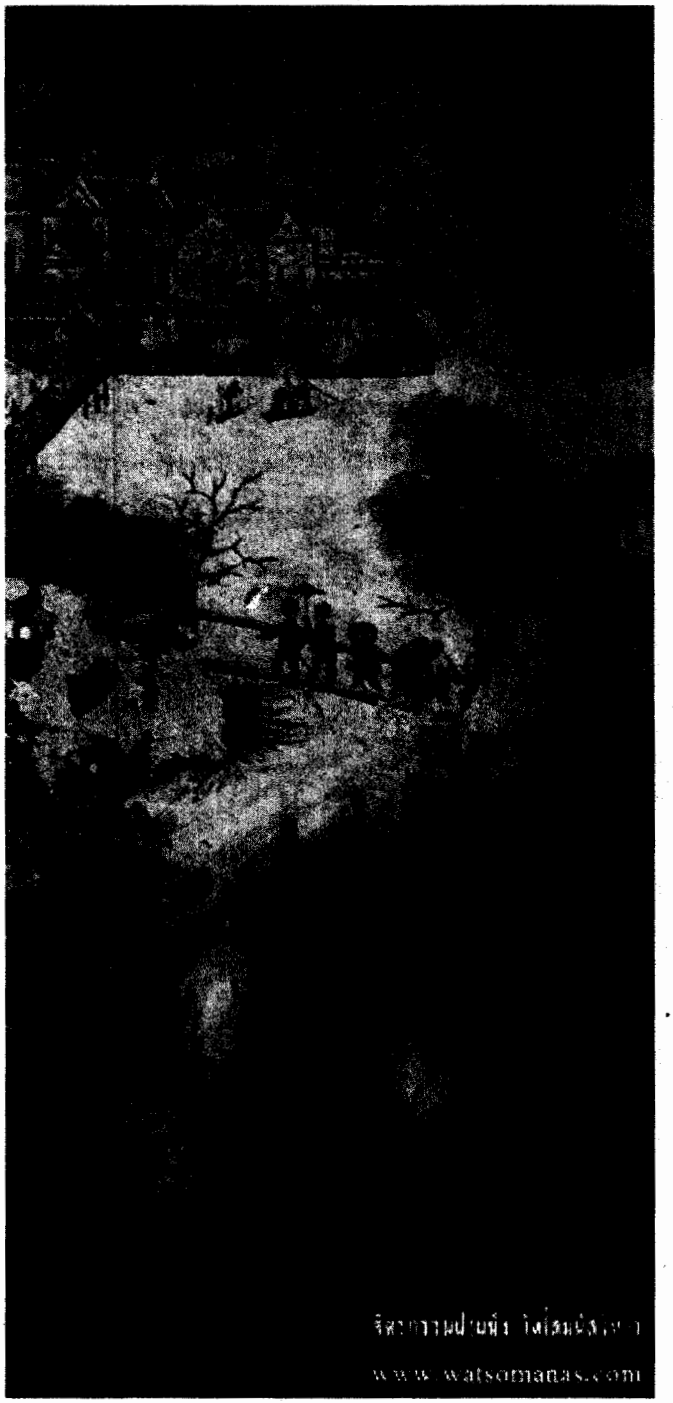
ที่มา www.watsomanas.com

1.3 ชาวต่างประเทศ

ในสมัยอยุธยาเป็นต้นมา มีชาวต่างประเทศเข้ามาติดต่อกับประเทศไทยด้วยกิจการอื่นซึ่งมิใช่การเจริญสัมพันธไมตรีมากมายเช่น การค้าการเผยแพร่ศาสนา การค้าแรงงาน หรือ การโยกย้ายถิ่นฐาน เป็นต้น ชาวต่างประเทศเหล่านี้มีหลายเชื้อชาติด้วยกัน เช่น ชาวตะวันตก ชาวจีน ชาวอินเดีย ชาวเปอร์เซีย เป็นต้น พระเจ้าแผ่นดิน จะโปรดให้ไปพักรวมกันเป็นหมู่บ้านตามเชื้อชาติ หรือให้เช่าที่อาศัยจากคนไทยหรือขุนนางไทยตามอัธยาศัย บ้านเรือนเหล่านี้ จะมีลักษณะทางสถาปัตยกรรม และลักษณะพื้นที่การใช้สอยสอดคล้องกับวิถีชีวิตของชนชาตินั้นๆ ดังจะเห็นได้จาก ภาพจิตรกรรมฝาผนัง วัดต่างๆ ครั้น

---

[22]กรมศิลปากร, ***บันทึกรายวันของเซอร์จอห์น เบาริง นันทนา ตันติเวสส แปล*** (กรุงเทพ : ไอเดียสแควร์, 2532) หน้า 63.



เมื่อเกิดธรรมเนียมการตั้งสถานทูต หรือสถานกงสุลในสมัยรัตนโกสินทร์ พระเจ้าแผ่นดิน ก็จะพระราชทานที่ดินเพื่อการดังกล่าวแก่ชนชาตินั้นๆ ดังปรากฏมาจนปัจจุบัน

ภาพอาคารที่พักของชาวตะวันตก (ด้านบน)
สันนิษฐานว่าน่าจะเป็นสถานทูต (สังเกตจากธง)
เปรียบเทียบกับที่พักคนเดินทางของชาวไทย (ด้านล่าง)
ที่มา www.watsomanas.com

2. ยุคที่มีการก่อตั้งโรงแรมขึ้นแล้ว

ตั้งแต่รัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เป็นต้นมา มีปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดสถานพักแรมรวมทั้งบริการอาหารและเครื่องดื่มขึ้นในกรุงเทพ 2 ปัจจัย ดังนี้

2.1 การขุดคลองผดุงกรุงเกษม

เมื่อ พ.ศ.2394 **พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว** ได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ขุด **คลองผดุงกรุงเกษม** ขึ้น[23] โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อขยายอาณาเขตของพระนคร นับแต่นั้นมาความสำคัญของการคมนาคมไทย ก็เปลี่ยนจากทางน้ำมาเป็นทางบก เพราะมีการตัดถนนสายสำคัญๆ หลายสาย ทั้งเลียบคลองและในละแวกใกล้เคียง โดยเฉพาะการตัดถนนเจริญกรุง เมื่อ พ.ศ.2404 และการตัดถนนเยาวราช เมื่อ พ.ศ.2434 โดยเฉพาะถนนเยาวราชนั้น ต้องตัดอ้อมบ้านผู้มีฐานะดีร่ำรวย แนวถนนจึงคดเคี้ยว[24]

ถนนเจริญกรุง

ถนนเยาวราช

ที่มา www.skn.ac.th

---

[23]ปิยนาถ บุนนาค และคณะ, ***คลองในกรุงเทพ*** (กรุงเทพ : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2525) หน้า 33.

[24]ม.ร.ว.แน่งน้อย ศักดิ์ศรี และคณะ, ***องค์ประกอบทางกายภาพกรุงรัตนโกสินทร์*** (กรุงเทพ : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2534) หน้า 276.

2.2 การทำสนธิสัญญาเบาริ่ง

หลังจากที่ **เซอร์จอห์น เบาริง** ราชทูตอังกฤษเข้ามาเจริญสัมพันธไมตรี เมื่อ พ.ศ. 2398 ประเทศได้ลงนามใน **สนธิสัญญาเบาริง** ซึ่งมีผลทำให้ประเทศไทยต้องทำการค้ากับชาติตะวันตกมากขึ้น และมีชาวตะวันตกเดินทางมาติดต่อทางธุรกิจกับประเทศไทยมากขึ้น ด้วยปัจจัยสำคัญสองประการดังกล่าว รวมทั้งความจำเป็นที่จะต้องมีสถานที่พักแรมสำหรับชาวตะวันตก ทำให้ธุรกิจทั้งขนาดกลางและขนาดเล็ก อันได้แก่ ร้านค้าและสถานประกอบ การธุรกิจต่างๆ รวมทั้งสถานบริการที่พักแรม พร้อมอาหารและเครื่องดื่ม เกิดขึ้นริมถนนทั้งสองสายนี้ และบริเวณใกล้เคียงเป็นจำนวนมาก เช่นธุรกิจร้านอาหาร โดยเฉพาะอาหารจีนที่เกิด ขึ้นมากมาย ส่งผลให้ร้านอาหารไทยในบริเวณใกล้เคียง ขายดี และมีชื่อเสียงไปด้วย เช่น **ร้านแม่ครัวหัวป่าก์** ของ **ท่านผู้หญิง เปลี่ยน ภาสกรวงษ์** ซึ่งเปิดขายอาหารมาตั้งแต่ พ.ศ.2451[25] ดังได้เคยกล่าวถึงมาแล้ว หรือ **ร้านข้าวแกงตาเพ็ง ยายพุก** ซึ่งเปิดขายอาหารคาวหวาน โดยเปิดบริการในราวรัชกาลที่ 6 เป็นต้น ทั้งสองร้านนี้ ตั้งอยู่บริเวณบ้านหม้อ และกล่าวกันว่ามีกำไรและชื่อเสียงมาก โดยเฉพาะตาเพ็งและยายพุกนั้น มีฐานะร่ำรวยจนสามารถบริจาคเงินสร้างศาลาธรรมให้แก่ คนเดินทางพักที่บริเวณสี่แยกบ้านหม้อและที่วัดราษฎร์บำเพ็ง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา[26] จึงนับได้ว่าการตัดถนนทั้งสองสายนี้ ทำให้เกิดย่านพณิชยกรรมที่สำคัญของประเทศไทย

ภาพถ่าย ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงษ์
ที่มา คุณหญิงขนิษฐา (ชูโต) วิชิตสงคราม : 2544

---

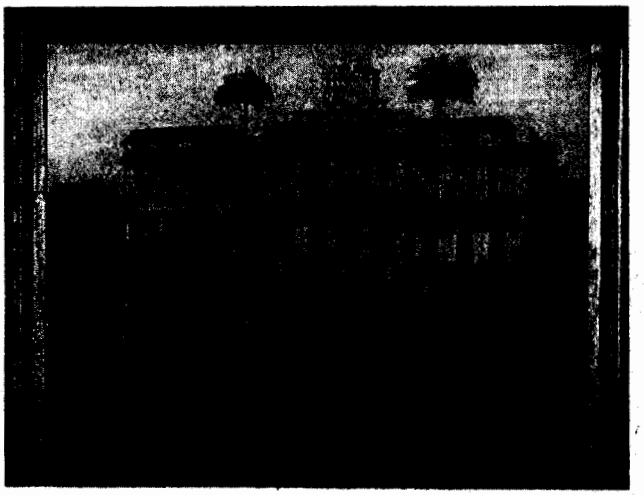
[25]พลตรีหญิง คุณหญิงขนิษฐา (ชูโต) วิชิตสงคราม, คำปรารภในการจัดพิมพ์ตำรากับเข้าแม่ครัวหัวป่าก์ ใน ***อนุสรณ์งานพระราชทานเพลิงศพ นายชูพาสน์ ชูโต*** ณ เมรุหลวงหน้าพลับพลาอิศริยาภรณ์ วัดเทพศิรินทราวาส 20 สิงหาคม 2544 (มปท : มปป) ไม่มีเลขหน้า.

[26]พลศรี คชาชีวะ และ บุญเสริม หุ่ตะแพทย์, ***หน่วยที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกิจการภัตตาคาร*** ใน ***เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการและเทคนิคบริการในภัตตาคาร***, อ้างแล้ว, หน้า 11.

กำเนิดกิจการโรงแรมในประเทศไทย

แต่เดิม คนไทยไม่มีคำภาษาไทย สำหรับเรียกสถานบริการที่พักแรม และโดยมากสถานบริการประเภทนี้จะดำเนินการโดยชาวตะวันตก คนไทยจึงเรียกทับศัพท์ตามภาษาอังกฤษว่า **โฮเต็ล** ซึ่งมาจากคำว่า **Hotel** ในภาษาอังกฤษ แล้วใช้ทับศัพท์อย่างนั้นอยู่เป็นเวลานานหลายสิบปี จนกระทั่ง ราชบัณฑิตยสถานได้บัญญัติคำว่า **"โรงแรม"** ขึ้นใช้แทน โดยกำหนดว่าเป็นคำนาม แปลว่าที่พักเดินทาง และได้ประกาศใช้ในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน มาตั้งแต่ พ.ศ.2493[27]

โรงแรมแห่งแรกในประเทศไทยถือกำเนิดขึ้นเมื่อ พ.ศ.2405 ปรากฏหลักฐานในหนังสือ **Bangkok Calendar** ของ **หมอบรัดเลย์ (D.B.Bradley M.D.)** มิชชันนารีชาวอเมริกันที่เข้ามา เผยแพร่คริสต์ศาสนาในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นว่ามี แจ้งความ Boarding House 4 แห่ง ตั้งอยู่บริเวณตำบลคอกควาย ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ข้างสถานกงสุลฝรั่งเศส พร้อมชื่อเจ้าของ ต่อมาอีก 1 ปี จึงปรากฏชื่อโฮเต็ลเป็นครั้งแรก คือ **Union Hotel** นับว่าเป็นแจ้งความที่มีโรงแรมเป็นครั้งแรก[28] แต่ไม่ปรากฏหลักฐานว่า โรงแรมนี้มีลักษณะเป็นอย่างไร



ภาพเขียนโรงแรมโอเรียนเต็ลในยุคแรก
ที่มา www.agwright.com

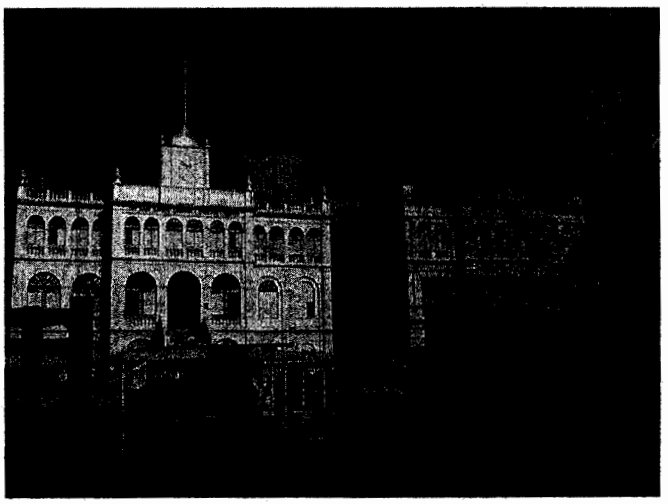
ครั้นถึง พ.ศ.2419 **นายเอช จาร์ค (H.Jarck)** และ **นายซี ซาล์จ (C.Salje)** นักเดินเรือ ชาวเดนมาร์ก ได้ร่วมกันสร้างอาคารไม้ชั้นเดียว ขนานไปกับริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ใกล้กับสถานกงสุลฝรั่งเศสเช่นกัน ซึ่งก็คือ **โรงแรมโอเรียนเต็ล (Oriental Hotel)** ในปัจจุบัน นับเป็นโรงแรมแห่งแรก และแห่งเดียว ที่ยังคงเปิดดำเนินการอยู่จนถึงปัจจุบัน ด้วยชื่อเดิมเมื่อกว่าร้อยปีมาแล้ว[29]

---

[27]ราชบัณฑิตยสถาน, ***พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2493***, พิมพ์ครั้งที่ 3 (พระนคร : โรงพิมพ์พระจันทร์, 2502) หน้า 783.

[28]ปรีชา แดงโรจน์, ***การโรงแรมฉบับนิสิตนักศึกษา***, อ้างแล้ว, หน้า 67.

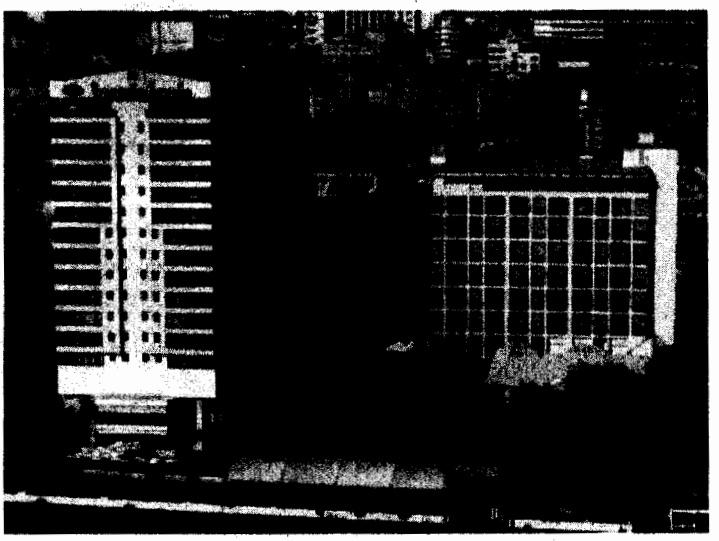
[29]ปรีชา แดงโรจน์, ***การโรงแรมฉบับนิสิตนักศึกษา***, อ้างแล้ว, หน้า 81.



ภาพถ่ายโรงแรมโอเรียนเต็ลในปัจจุบัน
ที่มา www.jneil.com

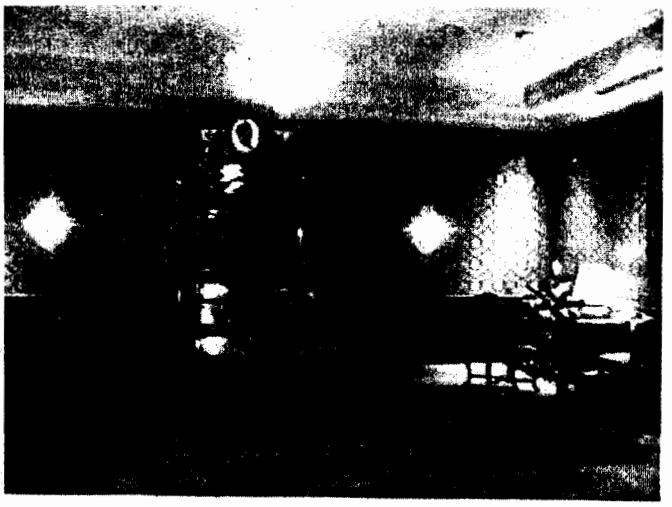
จะเห็นได้ว่า แม้การคมนาคมทางบกจะมีความสำคัญขึ้นมาแทนที่การคมนาคมทางน้ำซึ่งนับวันจะมีความสำคัญลดน้อยลงไป แต่เจ้าของโรงแรมช่วงแรกๆ ก็ยังคงให้ความสำคัญกับการคมนาคมทางน้ำอยู่ไม่น้อย แต่จะเห็นได้ว่า โรงแรมแห่งแรกๆ ที่ดำเนินการโดยชาวตะวันตกนั้น จะตั้งอยู่ในบริเวณที่รวมของการคมนาคมทั้งสองประเภท ในลักษณะที่ด้านหน้าจรดแม่น้ำและด้านหลังจรดถนน นับว่าเป็นความคิดที่ชาญฉลาด และแสดงถึงวิสัยทัศน์อันกว้างไกลของคนเหล่านี้ด้วย

ภาพถ่ายทางอากาศ
โรงแรมโอเรียนเต็ลในปัจจุบัน



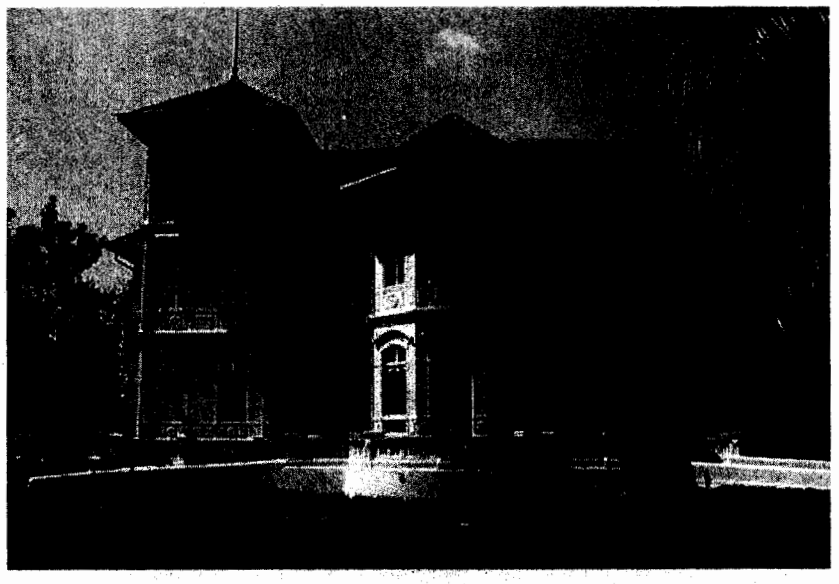
ที่มา
www.bridgeandtunnelclub.com

ห้องรับรอง
โรงแรมโอเรียนเต็ล



ที่มา
www.bridgeandtunnel
club.com

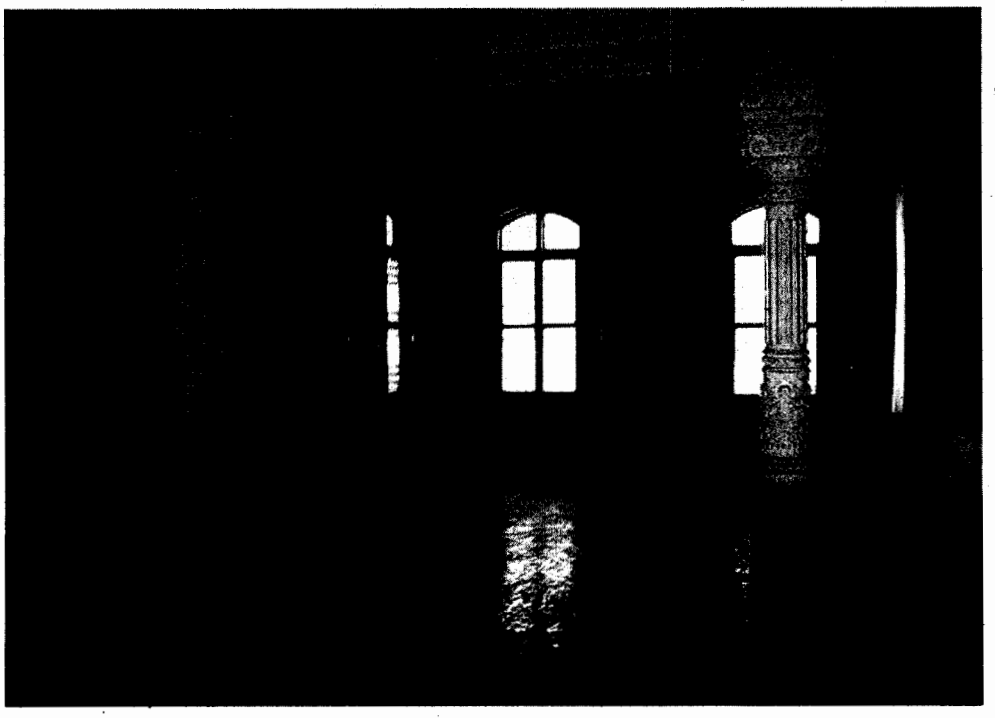
นับแต่นั้นเป็นต้นมา ก็มีชาวตะวันตก โดยเฉพาะชาวยุโรปเข้ามาเปิดกิจการโรงแรมในประเทศไทยมากขึ้นตามลำดับ เช่น เมื่อ พ.ศ. 2454 **Madame A. Staro** มาเปิดโรงแรมที่ถนนสาธร ได้รับพระราชทานชื่อจากพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวว่า **Royal Hotel** ซึ่งเป็นที่กล่าวขวัญ ชมเชยไว้ในหนังสือที่ชาวยุโรปเขียนหลายเล่มว่า เป็นโรงแรมที่สวยงามและมีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกมากมาย ปัจจุบัน **Royal Hotel** เลิกกิจการไปแล้ว ตัวอาคารได้ใช้เป็นสถานทูตรัสเซีย[30] และสาธรแมนชั่น ในปัจจุบัน



ภาพถ่ายอาคาร Royal Hotel (ปัจจุบันคือ สาธรแมนชั่น)

ที่มา
www.2bangkok.com

[30]ปรีชา แดงโรจน์, ***การโรงแรมฉบับนิสิตนักศึกษา***, อ้างแล้ว, หน้า 88.



ภาพถ่ายภายในอาคาร Royal Hotel (ปัจจุบันคือสาธรแมนชั่น)
ที่มา www.2bangkok.com

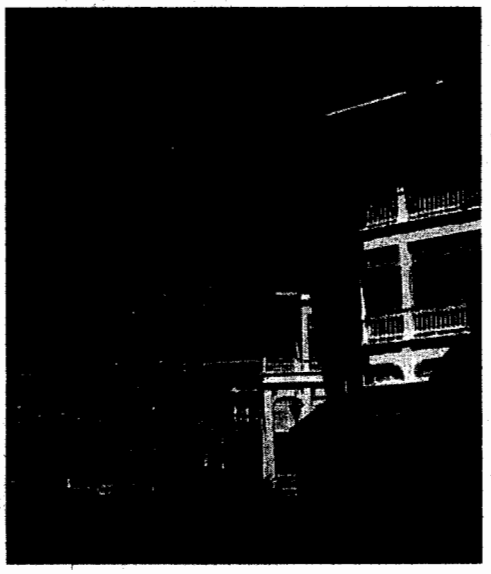
กิจการโรงแรมของคนไทย

1. สถานกาแฟนรสิงห์

เมื่อชาวตะวันตกเห็นความสำคัญของการลงทุนในธุรกิจโรงแรมเช่นนี้ ทำให้คนไทยเริ่มหันมาประกอบธุรกิจโรงแรมบ้าง โดยเริ่มจากกิจการเล็กๆ ก่อน กิจการนี้คือ **สถานกาแฟนรสิงห์** ซึ่งเปิดดำเนินการเมื่อวันที่ 8 ตุลาคม พ.ศ.2465 สถานบริการนี้ตั้งอยู่ที่มุมสโมสรเสือป่า ลานพระบรมรูปทรงม้า ด้านถนนศรีอยุธยา จำหน่ายอาหารว่างและขนมต่างๆ พร้อมทั้งเครื่องดื่มอย่างดี มีดนตรีของกรมมหรสพหลวง บรรเลงให้ฟังด้วย[31] สถานกาแฟนี้ดำเนินการโดยกระทรวงวัง ซึ่งเป็นหน่วยงานของหลวง และปรากฏว่ามีผู้มีบรรดาศักดิ์ พ่อค้าและคฤหบดีทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศไปชุมนุมเป็นอันมาก นับเป็น Coffee Shop แห่งแรกของประเทศไทย

2. โฮเต็ลหัวหิน

ในเวลาเดียวกัน **พลเอก พระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระกำแพงเพ็ชรอัครโยธิน** ผู้บัญชาการกรม รถไฟแผ่นดินสยาม ได้มีพระดำริจะสร้างโฮเต็ลคล้ายๆ กับโฮเต็ลขนาด Deluxe ขึ้นที่บริเวณใกล้กับสถานีรถไฟหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เพราะมีรถไฟสายใต้ได้เดินไปถึงแล้ว ประชาชนนิยมเดินทางไปพักผ่อนกันมากขึ้น



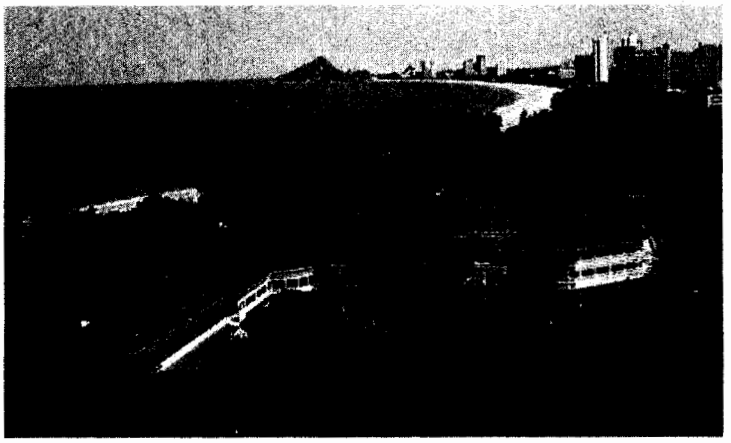
ภาพถ่ายทิวทัศน์โดยรอบของโฮเต็ลหัวหิน (ปัจจุบันคือโรงแรมโซฟีเทล หัวหิน)
ที่มา asiatours.net

---

[31]ปรีชา แดงโรจน์, ***การโรงแรมฉบับนิสิตนักศึกษา***, อ้างแล้ว, หน้า 90.

อาคารส่วนหน้าของโฮเต็ลหัวหิน (ปัจจุบันคือโรงแรมโซฟีเทล หัวหิน)
ที่มา www.thailand-huahin.com

ในที่สุด โฮเต็ลแห่งแรกที่ดำเนินการโดยคนไทยก็เปิดขึ้นเมื่อวันที่ 1 มกราคม พ.ศ. 2466 ใช้ชื่อว่า **โฮเต็ลหัวหิน** โดยมี **นายเอ ริกาซซี (A.Rigazzi)** สถาปนิกชาวอิตาเลียนประจำกรมรถไฟ เป็นผู้ออกแบบ ลักษณะอาคารเป็นแบบยุโรป แต่ปรับให้เหมาะกับอากาศร้อนและฝนตกชุกของในประเทศไทย เช่น มีระเบียบรอบอาคาร เพื่อป้องกันฝนสาดเข้าในห้อง หลังคาทรงสูง ช่วยระบายอากาศและความร้อนจากหลังคา รวมทั้งป้องกันน้ำไหลย้อนตามแผ่นกระเบื้อง และยังมีสิ่งอำนวยความสะดวกอีกมากมาย เช่น ไฟฟ้า พัดลม เครื่องสุขภัณฑ์ในห้องน้ำสไตล์ยุโรป การบริการอาหารและเครื่องดื่มเป็นแบบพิธีการอย่างหรูหรา



ภาพถ่ายทางอากาศของโฮเต็ลหัวหิน (ปัจจุบันคือโรงแรมโซฟีเทล หัวหิน)
ที่มา asiatours.net

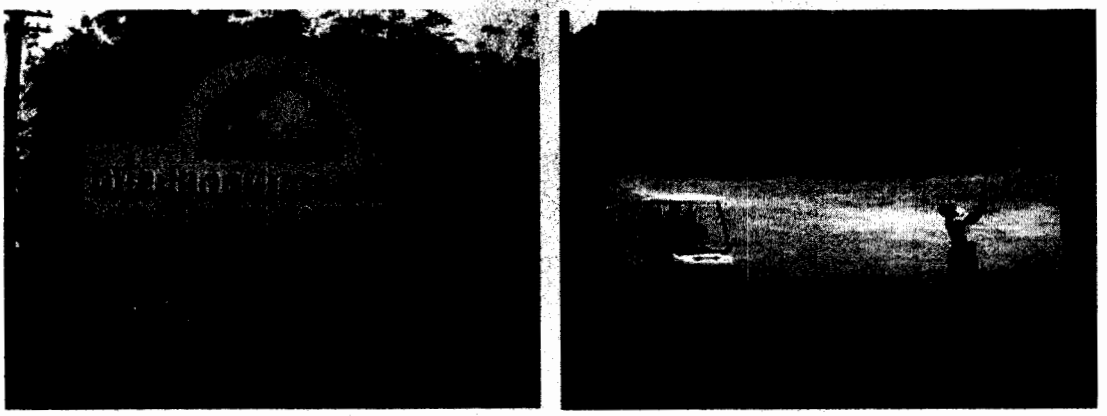
เครื่องใช้สั่งตรงจากทวีปยุโรปทุกชิ้น นอกจากนี้ พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ยังได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้สร้างสนามกอล์ฟหลวงขนาด 9 หลุม ยาว 3300 หลา พาร์ 38 ขึ้นบริเวณตรงข้ามกับสถานีรถไฟ โดยมี **นายเอ โอ โรบินส์ (Mr.A.O.Robins)** นายช่างบำรุงทาง แขวงเพชรบุรี เป็นผู้ดำเนินการก่อสร้าง มีพิธีเปิดสนามกอล์ฟแห่งนี้ เมื่อวันที่ 26 ตุลาคม พ.ศ.2465 นับว่าเป็นโฮเต็ลหัวหินนี้เป็นโรงแรมที่ได้มาตรฐานทัดเทียมระดับนานาชาติโรงแรมหนึ่ง[32] ในปัจจุบัน เครือเซ็นทรัลได้ซื้อกิจการโฮเต็ลหัวหิน มาปรับปรุงเป็น **โรงแรมโซฟิเทลหัวหิน (Sofitel Huahin Hotel)** และสนามกอล์ฟหลวงได้กลายเป็น **รอยัล หัวหิน กอล์ฟ คอร์ส (Royal Huahin Golf Course)**

พระบรมฉายาลักษณ์ พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงกอล์ฟ ณ ทีออฟหลุมที่ 1 ในพิธีเปิดสนามกอล์ฟหลวงหัวหิน เมื่อวันที่ 26 ตุลาคม พ.ศ.2465
ที่มา www.thailand-huahin.com

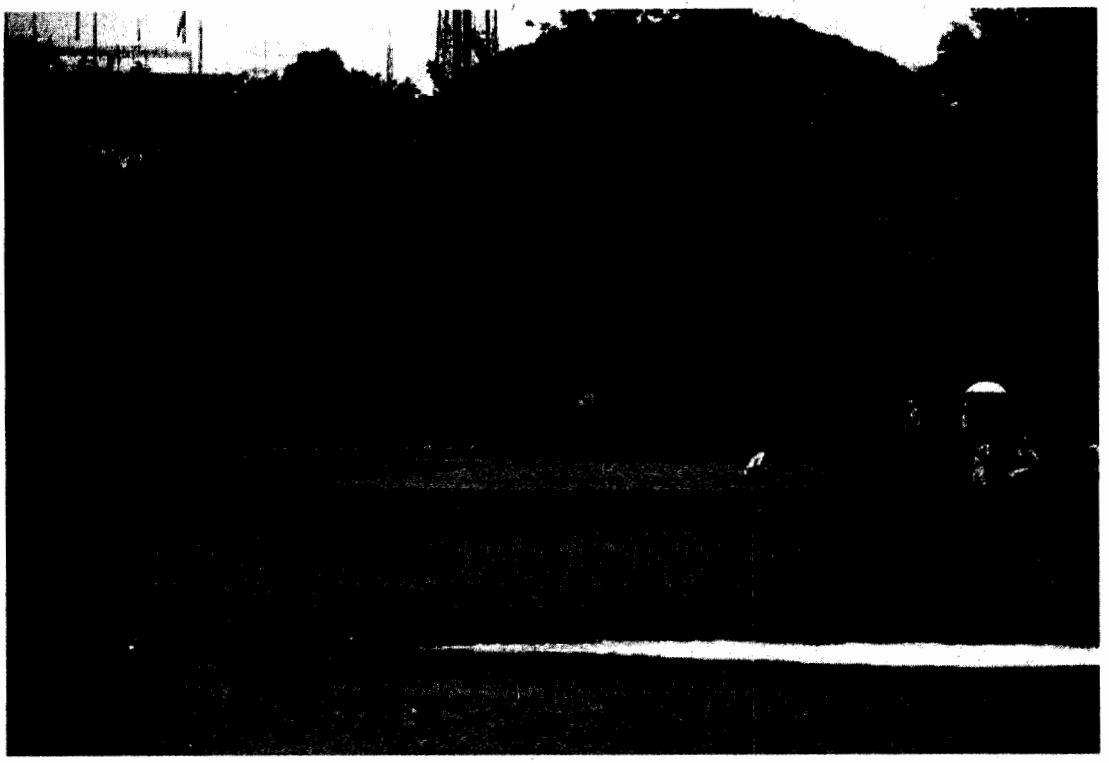
---

[32]บัณฑิต จุลาสัย, ***โฮเต็ลรถไฟหัวหินแห่งสยามประเทศ*** (กรุงเทพ : ศูนย์หนังสือแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2541) หน้า30 และ 99.

ภาพถ่ายสนามกอล์ฟหลวงหัวหิน
ปัจจุบันคือ รอยัล หัวหิน กอล์ฟ คอร์ส (Royal Huahin Golf Course)



ที่มา www.thailand-huahin.com



ที่มา www.northernthailand.com

ภาพถ่ายทางอากาศของโฮเต็ลพญาไท ประมาณ พ.ศ.2480 - 2490
ที่มา www.thaiday.com

3. โฮเต็ลพญาไท

ความสำเร็จของโฮเต็ลหัวหิน ทำให้กรมรถไฟแผ่นดินสยาม ดำริที่จะสร้างโรงแรมขนาด Deluxe ขึ้นที่สถานีรถไฟหัวลำโพง แต่พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้สร้างได้เพียงขนาด Rest House เท่านั้น และได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้เปลี่ยนไปสร้างโรงแรมขนาด Deluxe ที่พระราชวังพญาไทแทน โดยใช้ชื่อว่า **โฮเต็ลพญาไท** ซึ่งถือว่าเป็นโรงแรมขนาด Deluxe แห่งแรกของประเทศไทย ที่เป็นที่กล่าวขวัญของชาวต่างประเทศ ในด้านความสวยงามนั้น แทบไม่ต้องกล่าวถึง เพราะเหตุด้วยเคยเป็นที่ประทับของพระเจ้าแผ่นดินมาก่อนย่อมตกแต่งและประดับประดาอย่างวิจิตร หรูหรา ทั้งภายในและภายนอกอาคาร แต่กิจการของโฮเต็ลวังพญาไทต้องหยุดลงด้วยการเปลี่ยนแปลงการปกครอง เมื่อวันที่ 24 มิถุนายน พ.ศ.2475 คณะราษฎรมีคำสั่งให้ยุบกิจการโฮเต็ล แล้วจัดเป็นโรงพยาบาลทหารบก ซึ่งปัจจุบันคือ โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้าฯ[33]

---

[33]ปรีชา แดงโรจน์, ***การโรงแรมฉบับนิสิตนักศึกษา***, อ้างแล้ว, หน้า 94-100 และ 119.

ภาพถ่ายอาคารโฮเต็ลพญาไท
(ปัจจุบันคือ
โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้าฯ)

ที่มา www.61.19.220.3

ภาพถ่ายอาคารโฮเต็ลพญาไท
. (ปัจจุบันคือ
โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้าฯ)

ที่มา www.manager.co.th

4. โฮเต็ลราชธานี

สำหรับโรงแรมขนาด Rest House ที่สถานีรถไฟหัวลำโพงนั้น กรมรถไฟได้ดำเนินการโดยใช้ชื่อว่า **โฮเต็ลราชธานี** ซึ่งในระยะเวลา 20 ปีแรก เป็นโรงแรมที่มีชื่อเสียงมาก เพราะมีห้องเต้นรำ ห้องอาหารและบาร์ในระดับดีแต่ราคาย่อมเยา แต่ต่อมาเมื่อมีสถานที่อื่นดีกว่าและมีเสียงรบกวนจากรถไฟมากขึ้น จึงได้เลิกกิจการไปเมื่อ พ.ศ.2511 ปัจจุบันเป็นกองโรงแรมและคลังพัสดุรถเสบียง การรถไฟแห่งประเทศไทย[34]

---

[34]ปรีชา แดงโรจน์, *การโรงแรมฉบับนิสิตนักศึกษา*, อ้างแล้ว, หน้า 108 และ 119.

ภาพถ่ายโฮเต็ลราชธานี
ที่มา www.railway.co.th

ภาพถ่ายสถานีรถไฟกรุงเทพ (หัวลำโพง) โฮเต็ลราชธานีตั้งอยู่ทางด้านขวามือ
ที่มา www.railway.co.th

พระฉายาลักษณ์ พลเอก พระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระกำแพงเพ็ชรอัครโยธิน
ที่มา www.wing4.rtaf.mi.th

พระบิดาแห่งการโรงแรมเมืองไทย

ปัจจุบัน สามารถกล่าวได้ว่า ในประเทศไทยมีโรงแรมขนาดน้อยใหญ่มากมาย กระจายไปทั้งกรุงเทพและต่างจังหวัด นอกจากธุรกิจโรงแรมจะให้บริการที่พักแรม ซึ่งเป็นหน้าที่หลักแล้ว ยังได้นำบริการอาหารและเครื่องดื่มเข้ามาสู่วิถีชีวิตของคนไทยด้วย ดังนั้น ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม จึงเป็นธุรกิจที่มีความเป็นมายาวนาน มีความสำคัญและจะต้องอยู่คู่กับสังคมไทยต่อไปนอกจากนั้นยังเป็นธุรกิจที่น่าสนใจและสามารถนำมาศึกษาเป็นศาสตร์หนึ่งเพื่อประกอบอาชีพได้เป็นอย่างดี เหตุที่ธุรกิจโรงแรมในประเทศไทยมีความเจริญก้าวหน้าทัดเทียมนานาอารยประเทศมาด้วยดีในปัจจุบันนี้ ก็เนื่องมาจากพระกรุณาธิคุณของ **พลเอก พระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระกำแพงเพ็ชรอัครโยธิน** เป็นสำคัญ ดังนั้นในวงการโรงแรมไทยจึงถวายพระสมัญญาแด่พระองค์ว่าทรงเป็น **พระบิดาแห่งการโรงแรมเมืองไทย**[35]

---

[35]ปรีชา แดงโรจน์, *การโรงแรมฉบับนิสิตนักศึกษา*, อ้างแล้ว, หน้า 120.

นิยามของวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

จะเห็นได้ว่า การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยทั่วไปหมายถึง กระบวนการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อตอบสนองต่อความต้องการบริโภคอาหารของมนุษย์ โดยเริ่มเกิดขึ้นภายในครัวเรือน ต่อมาเมื่อมนุษย์มีความจำเป็นต้องเดินทาง จึงเกิดความจำเป็นในการพักแรมในที่พักอาศัยชั่วคราวและความต้องการอาหารและเครื่องดื่มขึ้น ในที่สุด ที่พักอาศัยชั่วคราว ได้พัฒนามาเป็นโรงแรม อาหารและเครื่องดื่มมีพัฒนาการซับซ้อนมาโดยลำดับจนกลายเป็นวัฒนธรรมการบริโภคที่มีรูปแบบเฉพาะ ตลอดจนวิถีชีวิตของมนุษย์ส่วนมากที่ถูกภาวะทางสังคมบังคับให้ไม่สามารถประกอบอาหารเพื่อตอบสนองตนเอง ครอบครัวและสังคมได้เองอีกต่อไป จึงทำให้เกิดหน่วยทางสังคมหน่วยหนึ่งขึ้นมารับผิดชอบหน้าที่นี้จนกระทั่งพัฒนาตามลำดับขั้นมาเป็นธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม มีการแข่งขันกันทางการค้าอย่างมากมายในปัจจุบัน ดังนั้น ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม จึงเป็นศาสตร์หนึ่งที่มีความน่าสนใจ ควรศึกษาเพื่อสัมฤทธิผลในการประกอบอาชีพของนักศึกษาในอนาคต ด้วยเหตุนี้ นิยามของวิชานี้จึงหมายถึง ***การศึกษาธุรกิจรูปแบบหนึ่ง ที่ว่าด้วยการประมวลลักษณะของอาหารและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ตลอดจนรูปแบบการบริการที่นิยมปฏิบัติกันในโรงแรมปัจจุบัน***

หนังสือเล่มนี้ให้ความสำคัญกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม ด้วยเหตุว่าโรงแรมเป็นที่รวมลักษณะการบริการอาหารและเครื่องดื่มประเภทต่างๆ ไว้ครบถ้วน ตลอดจนรูปแบบการบริการของโรงแรมทั่วไป จะเป็นมาตรฐานเดียวกันทั่วโลก หากสามารถเข้าใจลักษณะของการบริการ ตลอดจนรูปแบบและระบบการทำงานของโรงแรมได้แล้ว ก็สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับระบบห้องอาหาร หรือร้านอาหารและเครื่องดื่มขนาดเล็กได้

ประเภทและวัตถุประสงค์ของภัตตาคารในโรงแรม

คำว่า **"ภัตตาคาร"** เป็นศัพท์บัญญัติ ราชบัณฑิตยสถานได้บัญญัติให้ใช้แทนคำว่า **restaurant** ในภาษาฝรั่งเศส ซึ่งมีรากศัพท์มาจากคำว่า **restaurare** ในภาษาลาติน แปลว่า restore or repair[36] คำว่า ภัตตาคารมาจากศัพท์ 2 คำรวมกัน คือ **ภตฺต + อาคาร** หมายถึง อาคารที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ประกาศใช้ครั้งแรกในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน

---

[36]John Ayto, ***Dictionary of Word Origins***, Ibid, P.442.

พ.ศ.2525[37] แต่ด้วยเหตุที่โรงแรมส่วนมาก นิยมจัดส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่มออกเป็นห้องต่างๆ ทำให้เกิดศัพท์คำว่า **"ห้องอาหาร"** ขึ้น แต่เนื่องจากปัจจุบันนี้ ทั้งในต่างประเทศและประเทศไทยเองส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม ได้ถูกสร้างสรรค์และดัดแปลงให้มีความหลากหลายยิ่งขึ้นกว่าในอดีต เช่น การบริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับส่วนบริการภายในอาคาร ภายนอกอาคาร หรือ กลางแจ้ง เป็นต้น จึงทำให้ประเภทและวัตถุประสงค์ของภัตตาคาร เปลี่ยนแปลงไปจากอดีต อย่างหลากหลายตามกันไปด้วย ในที่นี้จะใช้ศัพท์ทั้งสองคำนี้ รวมกันไปโดยขึ้นอยู่กับลักษณะของส่วนบริการนั้น ภัตตาคารโดยทั่วไปแบ่งออกเป็น 5 ประเภท ตามลักษณะการใช้งานและความต้องการของลูกค้าผู้มาใช้บริการตลอดจนลักษณะของการบริการอาหารและเครื่องดื่มที่ใช้ภายในภัตตาคารนั้นๆ ดังนี้

1 ห้องอาหารแบบพิธีการ

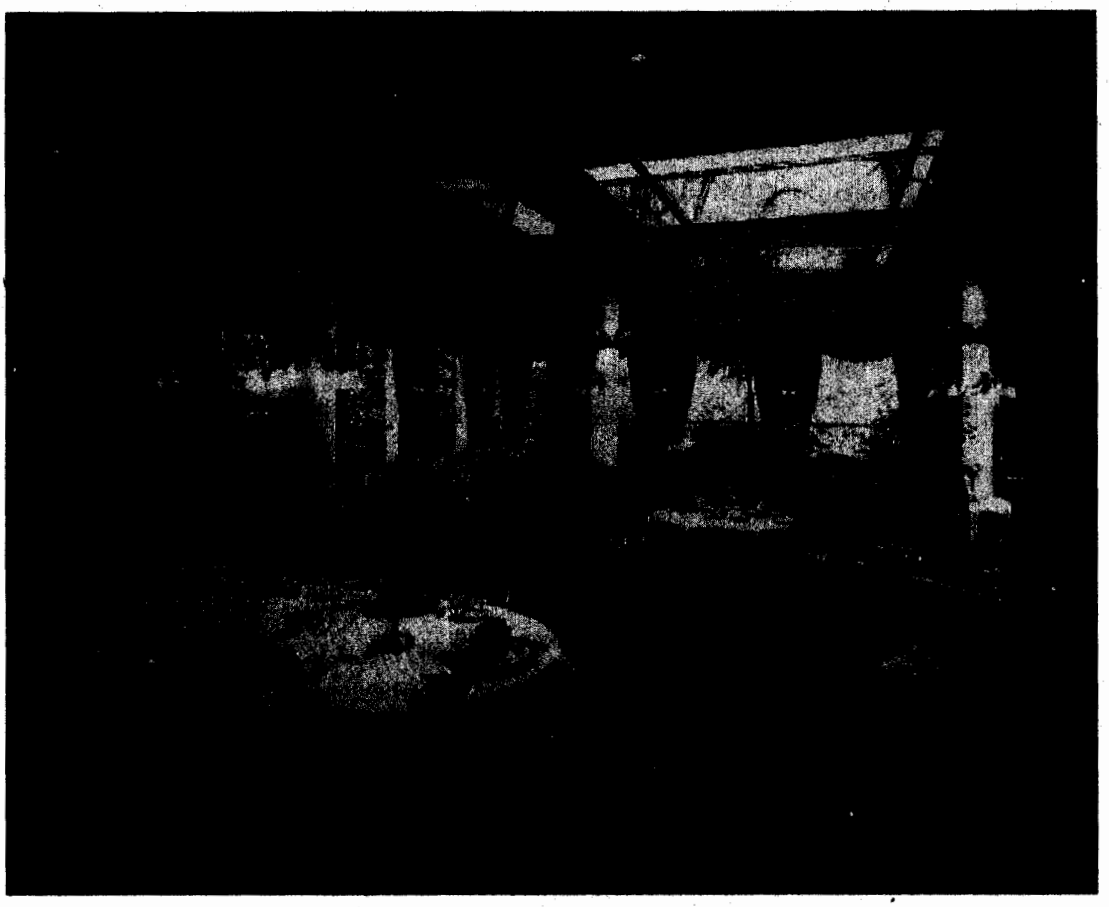
ชื่อภาษาต่างประเทศ	**Fine Dining Room/Gourmet Restaurant[38] /Classical Restaurant/ Full Service Restaurant[39]**
ชื่อภาษาไทย	**ห้องอาหารบริการแบบหรูหรา**
ที่ตั้ง	ภายในอาคาร/ภายนอกอาคารส่วนที่ผู้มาใช้บริการสามารถมองเห็นความงดงามของทิวทัศน์ภายนอกได้อย่างมากที่สุด
อาหารและเครื่องดื่ม	ผลิตจากวัตถุดิบที่ได้เลือกสรรแล้ว/ผ่านกรรมวิธีการปรุงอย่างดีโดยพ่อครัวผู้มีประสบการณ์/ตกแต่งอย่างสวยงาม/เครื่องดื่มหลากหลาย
ลักษณะการบริการ	ห้องขนาดไม่ใหญ่มากนัก เพื่อการให้บริการอย่างทั่วถึง/การตกแต่งห้องสวยงามหรูหรา/บริการแบบพิธีการมีพนักงานเสิร์ฟ ซึ่งส่วนมากเป็นชายล้วน/ดนตรีคลาสสิกบรรเลงสด
ลูกค้าเป้าหมาย	ลูกค้าที่มีรสนิยมสูงและฐานะทางการเงินมากพอที่จะใช้บริการได้
เวลาเปิดบริการ	มื้อกลางวันและอาหารค่ำ

---

[37]ราชบัณฑิตยสถาน, ***พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2525***, อ้างแล้ว, หน้า 614.

[38]จตุพร จันทนะสุต, ***การบริการอาหารและเครื่องดื่ม***, อ้างแล้ว, หน้า 7.

[39]ฉลองศรี พิมลสมพงศ์, ***การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม***, อ้างแล้ว, หน้า 6.



ภาพถ่าย Fine Dining Room โรงแรม Savoy กรุงปราก ประเทศฮังการี
ที่มา www.arteuz.com

ภาพถ่ายวิธีการปรุงอาหารแบบไฟลุก (flambé) ใน Grilled Room ของ The Woodlands Resort and Conference Center มลรัฐเทกซัส ประเทศสหรัฐอเมริกา
ที่มา www.woodlandsresort.com

ชื่อภาษาต่างประเทศ **Grilled Room**[40]

ชื่อภาษาไทย **ห้องกริล**

ลักษณะการบริการ ลักษณะทั่วไปคล้ายกับห้องอาหารบริการแบบหรูหรา บางแห่งจัดรวมไว้ด้วยกัน แต่เพียงเพิ่มลักษณะการบริการ เช่น พ่อครัว (chef) ต้องสาธิต **วิธีการปรุงอาหารแบบไฟลุก (flambé)** โดยใช้เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เช่น บรั่นดี (brandy) หรือ ลิเคอร์ (liqueur) มาแสดงให้ลูกค้าเห็น บางแห่งจัดการหั่น แล่ ตัดมาแสดงด้วย

ภาพถ่ายวิธีการปรุงอาหารแบบไฟลุก (flambé) ใน Grilled Room ของ The Prince Rupert Hotel
ที่มา www.prince-rupert-hotel.co.uk

---

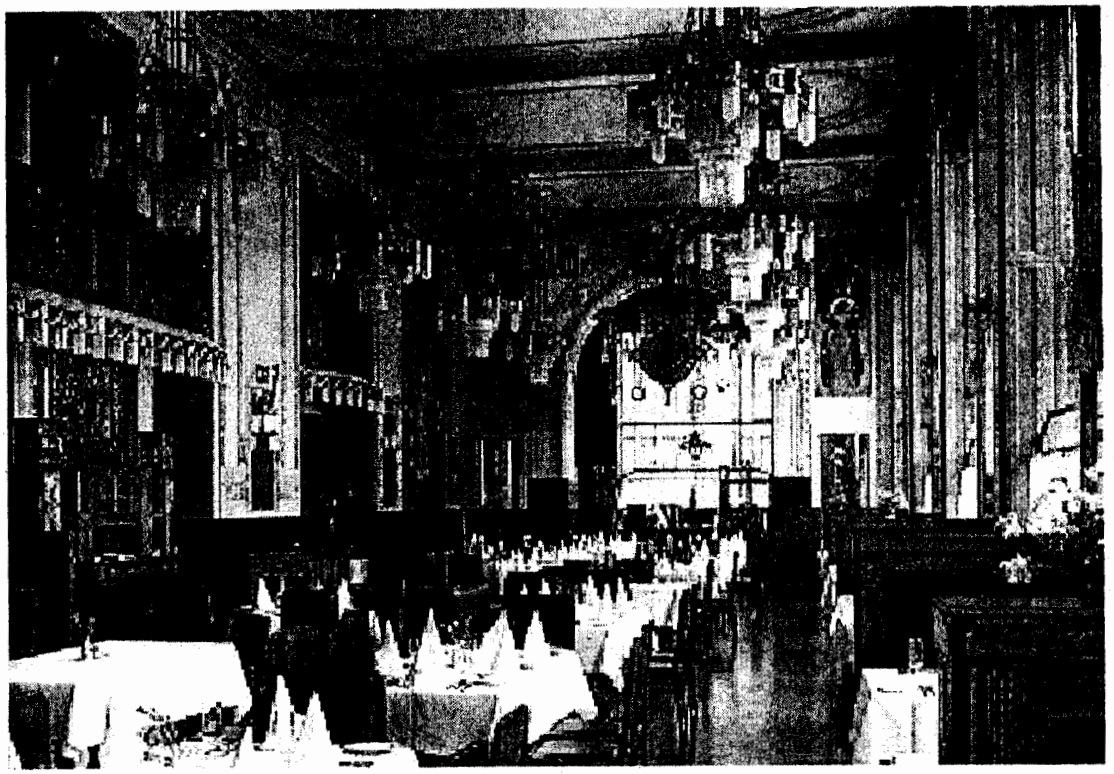
[40]จตุพร จันทนะสุต, ***การบริการอาหารและเครื่องดื่ม***, อ้างแล้ว, หน้า 8.

ภาพถ่าย
ห้องอาหารญี่ปุ่นและจีน
JJ Wong's Asian Bistro
มลรัฐเพนซิลวาเนีย
ประเทศสหรัฐอเมริกา

ที่มา www.jjwongs.com

ภาพถ่าย
ห้องอาหารญี่ปุ่น Sasaki
Japanese Restaurant
กรุงโตเกียว
ประเทศญี่ปุ่น

ที่มา
www.missionhillsgroup.com



ภาพถ่ายห้องอาหารฝรั่งเศสที่ Municipal House กรุงปราก ประเทศยังการี
ที่มา contipromotor.cz

ชื่อภาษาต่างประเทศ	**Special Restaurant**
ชื่อภาษาไทย	**ห้องอาหารพิเศษ/ห้องอาหารประจำชาติ**[41]
ที่ตั้ง	ส่วนที่สวยงามของโรงแรม/ส่วนที่แสดงเอกลักษณ์ของชาตินั้นๆ ภายในอาคาร/ภายนอกอาคาร
อาหารและเครื่องดื่ม	อาหารพิเศษ เช่น มังสวิรัติ อาหารทะเล/อาหารเครื่องดื่มประจำชาติ
ลักษณะการบริการ	เป็นพิธีการ/ตามธรรมเนียมของชาติต่างๆ/ดนตรี นาฏศิลป์หรือการแสดงประจำชาตินั้นๆ
ลูกค้าเป้าหมาย	ผู้รับประทานอาหารเฉพาะ/ชาวต่างชาติ/ลูกค้าที่มีรสนิยม
เวลาเปิดบริการ	มื้อกลางวันและอาหารค่ำ

[41]จตุพร จันทนะสุต, ***การบริการอาหารและเครื่องดื่ม***, อ้างแล้ว, หน้า 8.

2 ห้องอาหารกึ่งพิธีการ

ภาพถ่าย Dining Room ของ Eciticafe กรุงวอชิงตัน ดี ซี ประเทศสหรัฐอเมริกา
ที่มา www.eciticafe.com

ชื่อภาษาต่างประเทศ **Restaurant of Large Residential Hotel/ Dining Room of Smaller Residential Hotel[42] /Coffee Shop[43]**

ชื่อภาษาไทย **ห้องอาหารขนาดใหญ่/ขนาดเล็ก/ห้องอาหารบริการแบบรวดเร็ว**

---

[42]ฉลองศรี พิมลสมพงศ์, ***การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม*** (กรุงเทพ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543) หน้า 5-6.

[43]จตุพร จันทนะสุต, ***การบริการอาหารและเครื่องดื่ม***, อ้างแล้ว, หน้า 9.

ที่ตั้ง	ภายในอาคาร/ภายนอกอาคาร ส่วนมากจะเป็นส่วนที่ลูกค้าภายนอกทั่วไป สามารถเข้ามาใช้บริการได้สะดวก เช่น ชั้นล่างของโรงแรมส่วนที่อยู่ติดกับถนน เป็นต้น
อาหารและเครื่องดื่ม	อาหารชุด (buffet)/อาหารสั่งตามรายการ/เครื่องดื่มแอลกอฮอล์
ลักษณะการบริการ	โรงแรมจัดอาหารไว้/บริการตนเอง (self service) /สั่งอาหารโดยมีพนักงานเสิร์ฟกึ่งพิธีการ/บางแห่งบริการรูปแบบแหล่งท่องเที่ยวยามราตรี/ขับร้องและดนตรีสมัยนิยม เช่น ป๊อป แจ๊ส สตริง เพลงเพื่อชีวิต
ลูกค้าเป้าหมาย	ลูกค้าทั่วไป/ลูกค้าที่มาพักประจำเป็นเวลานานๆ ในโรงแรมขนาดเล็ก/คนทำงานที่ต้องการความรวดเร็ว/นักท่องเที่ยว
เวลาเปิดบริการ	เช้าถึงค่ำ/บางแห่งมีมื้อดึก/ตลอด 24 ชั่วโมง/แล้วแต่โรงแรมกำหนด

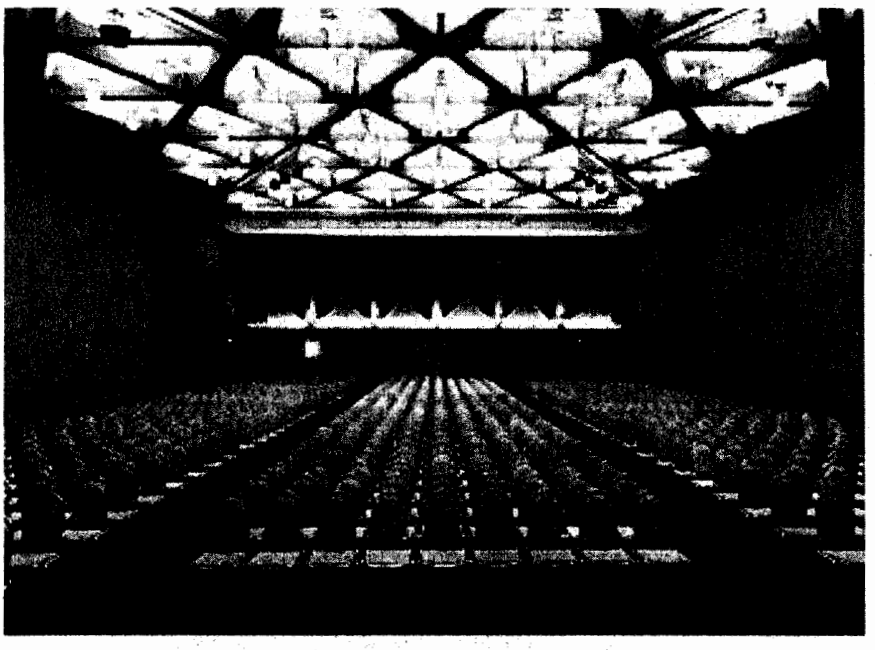
ภาพถ่าย Dining Room ของ The Copper Hood Inn and Spa กรุงนิวยอร์ก ประเทศสหรัฐอเมริกา
ที่มา www.copperhood.com

3 ห้องจัดเลี้ยงหรือจัดกิจกรรมต่าง ๆ

ภาพถ่าย Banquet Room ของ The Flame of Countryside มลรัฐอิลลินอยส์ ประเทศสหรัฐอเมริกา
ที่มา www.theflame.com

ชื่อภาษาต่างประเทศ	**Banquet Room/Funtion Room**[44]
ชื่อภาษาไทย	**ห้องจัดเลี้ยงขนาดเล็ก/กลาง/ใหญ่**
ที่ตั้ง	ภายในอาคาร/กลางแจ้ง/ในสวนของโรงแรม
ลักษณะการบริการ	ตามความต้องการของเจ้าภาพ
อาหารและเครื่องดื่ม	ตามความต้องการของเจ้าภาพ
ลูกค้าเป้าหมาย	ผู้ที่ต้องการจัดงานต่างๆ
เวลาเปิดบริการ	ตามความต้องการของเจ้าภาพ

[44]จตุพร จันทนะสุต, ***การบริการอาหารและเครื่องดื่ม***, อ้างแล้ว, หน้า 9.

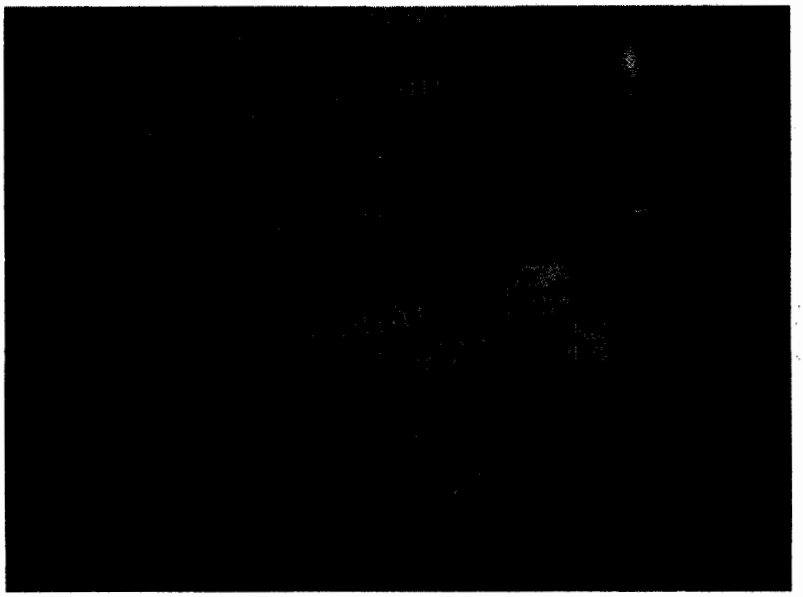


ภาพถ่าย Conference Room โรงแรม portopia เมือง Kobe ประเทศญี่ปุ่น
ที่มา www.portopia.co.jp

ชื่อภาษาต่างประเทศ	**Conference Room/Seminar Room/Meeting Room**
ชื่อภาษาไทย	**ห้องประชุม/ห้องสัมมนา**
ที่ตั้ง	ภายในอาคาร
อาหารและเครื่องดื่ม	อาหารว่าง (ในกรณีที่มีอาหารมื้อหนัก ส่วนมากทางโรงแรมจะจัดบริการให้ในห้องอื่น/เครื่องดื่มส่วนมากเป็นชา กาแฟ น้ำผลไม้
ลักษณะการบริการ	จัดประชุม/สัมมนา/กิจกรรม ทั้งพิธีการ/กึ่งพิธีการ พร้อมอาหารว่างและเครื่องดื่มโดยมีพนักงานเสิร์ฟ/บริการตนเอง
ลูกค้าเป้าหมาย	ผู้ที่ต้องการจัดกิจกรรม/การประชุม/สัมมนาขนาดกลาง/ใหญ่
เวลาเปิดบริการ	ตามความต้องการของเจ้าภาพ

4 ห้องอาหารลำลอง

ชื่อภาษาต่างประเทศ	**Take Away/Take Home/Delivery/Fast Food**
ชื่อภาษาไทย	**ห้องอาหารบริการกลับบ้าน/ห้องอาหารบริการเคลื่อนที่** เป็นส่วนบริการของโรงแรมเอง หรือเป็นส่วนของห้องอาหารอื่นที่มีชื่อเสียงมาเปิดบริการภายในโรงแรม มีที่นั่งเล็กๆ สำหรับรับประทานอย่างรวดเร็วหรือไม่จัดที่นั่งให้รับประทาน
ที่ตั้ง	ภายในอาคาร/จัดเป็นแผงหรือร้านค้าภายนอกอาคาร
อาหารและเครื่องดื่ม	ร้านจัดรายการอาหารไว้ให้แล้วปรุงเมื่อลูกค้าสั่ง/ปรุงไว้สำเร็จแล้ว
ลักษณะการบริการ	ซื้อกลับบ้าน/สั่งให้ไปส่ง
ลูกค้าเป้าหมาย	ลูกค้าทั่วไป/ลูกค้าที่ต้องการเปลี่ยนลักษณะของอาหารเพื่อมิให้จำเจซ้ำซาก/คนทำงานที่ต้องการความรวดเร็ว/ลูกค้าที่ต้องการซื้อกลับบ้าน
เวลาเปิดบริการ	ส่วนมากคือมื้อกลางวันและเย็น/แล้วแต่ทางร้านกำหนด



ภาพถ่ายร้านอาหารประเภท Take Away กรุงวอร์ซอ ประเทศโปแลนด์
ที่มา www.webfeats.com

ชื่อภาษาต่างประเทศ	**Room Service**
ชื่อภาษาไทย	**การบริการอาหารและเครื่องดื่มในห้องพัก**[45]
ที่ตั้ง	ไม่ใช้สถานที่
อาหารและเครื่องดื่ม	ตามคำสั่งของลูกค้า
ลักษณะการบริการ	โทรศัพท์สั่ง
ลูกค้าเป้าหมาย	ผู้ที่พักภายในห้องพักของโรงแรม
เวลาเปิดบริการ	ตลอด 24 ชั่วโมง/แล้วแต่ทางโรงแรมกำหนด

การบริการแบบ Room Service ของ Four Points by Sheraton Milwaukee Airport มลรัฐวิสคอนสิล ประเทศสหัฐอเมริกา

ที่มา www.fourpointshotel.com

การบริการแบบ Room Service ของ โรงแรม Le Rovos ประเทศแอฟริกาใต้

ที่มา www.voyagerpratique.com

---

[45]ชลธิชา บุนนาค, ***การบริการอาหารและเครื่องดื่ม*** (กรุงเทพ : มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์, 2541) หน้า 4.

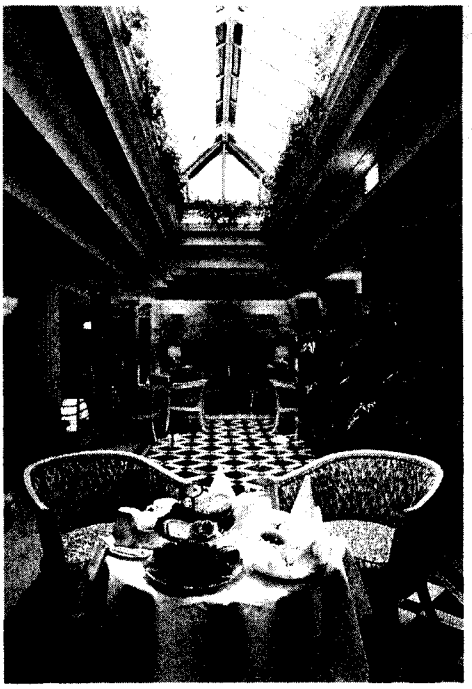
ภาพถ่าย Canteen ของ Spitalfields กรุงลอนดอน ประเทศอังกฤษ
ที่มา www.canteen.co.uk

ชื่อภาษาต่างประเทศ	**Canteen**
ชื่อภาษาไทย	**โรงอาหาร**
ที่ตั้ง	ใกล้กับโรงครัวประกอบอาหารของโรงแรมภายในอาคาร/ประกอบเป็นโรงใหญ่ภายนอกอาคาร
อาหารและเครื่องดื่ม	โรงอาหารจัดปรุงไว้สำเร็จแล้ววางแสดงในตู้กระจกและอุ่นร้อนตลอดเวลา
ลักษณะการบริการ	สั่งอาหารตามที่จัดไว้/บริการตนเอง (self service)
ลูกค้าเป้าหมาย	พนักงานในโรงแรม/บางแห่งบริการบุคคลภายนอกทั่วไปด้วย
เวลาเปิดบริการ	ทุกมื้ออาหาร/แล้วแต่ทางโรงแรมกำหนด

5 ห้องอาหารสำหรับพักผ่อน

ภาพถ่าย GABBIANO POOLSIDE RESTAURANT ภายใน Cipriani Hotel เมืองเวนิช ประเทศอิตาลี
ที่มา www.hotelcipriani.com

ชื่อภาษาต่างประเทศ	**Poolside Restaurant**
ชื่อภาษาไทย	**ห้องอาหารบริเวณสระว่ายน้ำของโรงแรม**
ที่ตั้ง	ริมสระว่ายน้ำ/ส่วนออกกำลังกาย เช่น สถานฟิตเนส ห้องอบไอน้ำ ห้องสปา
อาหารและเครื่องดื่ม	อาหารว่าง/เครื่องดื่มประเภทค็อกเทลที่มีส่วนผสมของน้ำผลไม้ ซึ่งดื่มแล้วทำให้ร่างกายสดชื่น (Refreshment Cocktail)
ลักษณะการบริการ	สั่งจากรายอาหารและเครื่องดื่มที่ทางโรงแรมเตรียมไว้/มีพนักงานเสิร์ฟอย่างไม่เป็นพิธีการ
ลูกค้าเป้าหมาย	ผู้มาว่ายน้ำ/ออกกำลังกาย
เวลาเปิดบริการ	ตามเวลาของสระว่ายน้ำ/สถานออกกำลังกาย



ภาพถ่าย Tea Room
ของ The Regency hotel
กรุงลอนดอน ประเทศอังกฤษ

ที่มา www.regency-london.co.uk

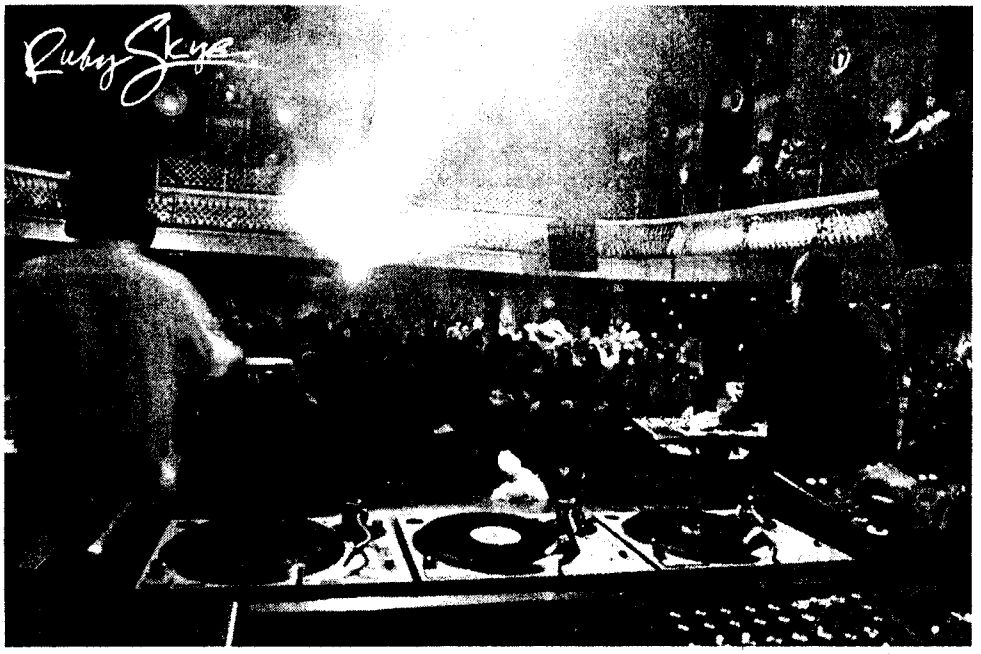
ชื่อภาษาต่างประเทศ	**Tea Room**
ชื่อภาษาไทย	**ห้องดื่มน้ำชา**[46]
ที่ตั้ง	บริเวณที่สวยงามภายในอาคาร/ภายนอกอาคาร สวนของโรงแรม
อาหารและเครื่องดื่ม	ชา กาแฟและขนมหวานต่างๆ เช่น เค้ก พาย
ลักษณะการบริการ	สั่งเครื่องดื่มและอาหารว่างตามรายการที่โรงแรมจัดไว้/ดนตรี Light Music/หนังสืออ่านเล่น นิตยสาร หนังสือพิมพ์
ลูกค้าเป้าหมาย	ลูกค้าที่มาพักในโรงแรม/ลูกค้าทั่วไป
เวลาเปิดบริการ	ประมาณ 10.00 – 20.00 น.

[46]จตุพร จันทนะสุต, ***การบริการอาหารและเครื่องดื่ม***, อ้างแล้ว, หน้า 11.

ชื่อภาษาต่างประเทศ	**Bar and Lounge/ Lobby Lounge/Music Room/Karaok Room/ Coffee Shop**
ชื่อภาษาไทย	**บาร์และเลาจน์ /คาราโอเกะ/ ห้องฟังเพลง**
ที่ตั้ง	ภายในอาคาร หรือ ล๊อบบี้
อาหารและเครื่องดื่ม	เครื่องดื่มต่างๆ
ลักษณะการบริการ	สถานที่พูดคุย พบปะสังสรรค์ เจรจาธุรกิจในบรรยากาศผ่อนคลาย ไม่เป็นพิธีการ/บริการให้ฟังเพลงก่อนหรือหลังอาหารค่ำ/นักร้องดนตรีบรรเลงสด/เปิดเพลง/ร้องคาราโอเกะ
ลูกค้าเป้าหมาย	ผู้มาพักผ่อน/ผู้ต้องการเจรจาธุรกิจ/ลูกค้าที่พักในโรงแรมและลูกค้าภายนอกทั่วไป
เวลาเปิดบริการ	ประมาณ 10.00 – 22.00 น.

ภาพถ่าย Bar and Lounge ของ The Artisan Lounge ลาสเวกัส ประเทศสหรัฐอเมริกา
ที่มา www.theartisanhotel.com

ชื่อภาษาต่างประเทศ	**Night Club/Pub and Restaurant/Discotheque**[47]
ชื่อภาษาไทย	**ไนท์คลับ/ผับแอนด์เรสเตอรองท์/ดิสโกเธค**
ที่ตั้ง	ภายในอาคารโดยมีห้องเฉพาะและเก็บเสียง
อาหารและเครื่องดื่ม	เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์รวมทั้งเครื่องแกล้มประเภทต่างๆ
ลักษณะการบริการ	เต้นรำ/ขับร้องและดนตรีสมัยนิยม เช่น ป๊อป แจ๊ส สตริง/นักร้องดนตรีบรรเลงสด/เปิดเพลง/โชว์ประเภทต่างๆ ประกอบ
ลูกค้าเป้าหมาย	นักท่องเที่ยวยามราตรี
เวลาเปิดบริการ	ประมาณ 21.00 – 02.00 น.



ภาพถ่ายภายในของ Ruby Skye มลรัฐซานฟรานซิสโก ประเทศสหรัฐอเมริกา
ที่มา www.rubyskye.com

[47]จตุพร จันทนะสุต, ***การบริการอาหารและเครื่องดื่ม***, อ้างแล้ว, หน้า 12.

ความสำคัญของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม

จะเห็นได้ว่า ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมเป็นอาชีพหนึ่งที่มีพัฒนาการมายาวนานจนมีความสำคัญต่อสังคมในปัจจุบันในระดับต่างๆ เป็นอย่างยิ่ง ดังนี้

1. ความสำคัญระดับมนุษย์ ครอบครัวและสังคม

เดิมการบริการอาหารและเครื่องดื่ม มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อตอบสนองความต้องการพื้นฐานของมนุษย์และครอบครัว และตอบสนองต่อสังคมเมื่อเกิดสังคมมนุษย์ขึ้นต่อมาเมื่อสังคมมุษย์ กลายเป็นสังคมเมืองที่ไม่มีเวลาประกอบอาหารและเครื่องดื่มกันเองในครัวเรือน การบริการอาหารและเครื่องดื่ม จึงพัฒนาเป็นธุรกิจขึ้น และมีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมสุขภาพ และพัฒนารวมทั้งเติมเต็มส่วนที่ขาดไปของคุณภาพชีวิตมนุษย์ นอกจากนี้ยังมีส่วนขยายความสัมพันธ์จากเดิมในวงครอบครัวก็ขยายวงเป็นเพื่อนบ้าน เป็นกลุ่มอาชีพเดียวกัน กลุ่มธุรกิจหรือหน่วยงานเดียวกันรวมทั้งครอบครัวด้วย

2. ความสำคัญระดับประเทศ

ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมก่อให้เกิดการสร้างงานมากมายโดยเฉพาะ อย่างยิ่ง การสรรหาวัตถุดิบจากแหล่งต่างๆ ทั่วประเทศ ทำให้เกิดการกระจายรายได้ไปสู่ส่วนต่างๆ ของประเทศ และสนับสนุนให้เกิดธุรกิจอื่นๆ ขึ้นมา นอกจากนี้ยังมีส่วนสนับสนุนในการการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ของประเทศด้วย

3. ความสำคัญระดับระหว่างประเทศ

ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม เป็นการเสริมสร้างสัมพันธไมตรีระหว่างประเทศโดยตรง ก่อให้เกิดการสร้างและเพิ่มพูนรายได้ให้กับประเทศไปพร้อมกัน นอกจากนั้น ยังเป็นการเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์อันงดงาม ทำให้ประเทศชาติมีชื่อเสียงในเวทีโลกด้วย