

## บทที่ 9

### รูปแบบการจัดเลี้ยงประเภทต่าง ๆ

รูปแบบของการจัดเลี้ยงเป็นสิ่งสำคัญอีกสิ่งหนึ่งของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ในปัจจุบันนี้ การจัดเลี้ยงนิยมจัดเป็นแบบต่างๆ ที่ได้มีการค้นคิด พัฒนาและปรับปรุงจนเป็นแบบสำเร็จแล้ว สามารถนำมาใช้ได้อย่างสะดวก ง่ายตาย และเหมาะกับสภาพของเจ้าภาพและโรงแรม ในบทนี้จะมีเนื้อหาว่าด้วยลักษณะและรูปแบบของการจัดเลี้ยงแบบต่างๆ ตลอดจนถึงข้อดีและข้อเสีย เพื่อสามารถนำไปใช้ให้เหมาะกับสภาพการณ์ของการจัดเลี้ยงต่อไป

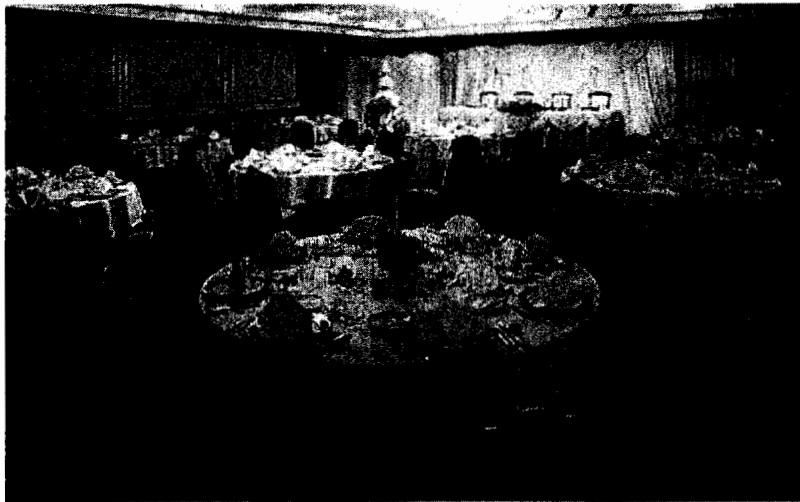
รูปแบบของการจัดเลี้ยงโดยทั่วไป สามารถแบ่งออกได้ 4 ประเภท ดังนี้

1. การจัดเลี้ยงแบบอาหารชุด (Banquet)
2. การจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล (Cocktail)
3. การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ (Buffet)
4. การจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน (Chinese style)

ดังจะกล่าวถึงรายละเอียดของการจัดเลี้ยงแต่ละประเภท ดังต่อไปนี้

#### 1. การจัดเลี้ยงแบบอาหารชุด (Banquet)

เป็นการจัดเลี้ยงแบบหนึ่ง มีข้อแตกต่างกันกับการเลี้ยงแบบอื่นๆ เหมาะกับการเลี้ยงแบบเป็นทางการ หรืองานเลี้ยงที่หรูหราและมีพิธีการมาก เช่น การเลี้ยงรับรองแขกระดับ VIP แขกบ้านแขกเมือง แขกราชสำนัก นิยมจัดสำหรับการเลี้ยงอาหารกลางวันหรืออาหารเย็น แต่มีค่าใช้จ่ายต่อหัวของแขกค่อนข้างสูง เพราะการจัดเลี้ยงแบบอาหารชุดนั้นจะมีพนักงานมาให้บริการโดยที่แขกไม่ต้องบริการตนเอง การบริการอาหารมีลักษณะเป็นขั้นตอน เป็นระเบียบเรียบร้อยไม่วุ่นวาย และที่สำคัญ คือ สามารถกำหนดมาตรฐานของอาหาร การจัดโต๊ะ ขั้นตอนการเสิร์ฟและลักษณะการเสิร์ฟได้



ที่มา [www.keloplaza-sapporo.co.jp](http://www.keloplaza-sapporo.co.jp)

### 1.1 ลักษณะของการเลี้ยงอาหารชุด

รายการอาหารจะถูกกำหนดเป็นชุดโดยเจ้าภาพเป็นผู้เลือกรายการอาหารหลักสำคัญในการเลี้ยงอาหารชุด ก็คือ แยกผู้มาในงาน จะนั่งอยู่กับที่โดยฝ่ายสถานที่จัดเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการรับประทานอาหารวางไว้บนโต๊ะ เมื่อเริ่มรับประทานอาหารพนักงานจะนำอาหารและเครื่องดื่มมาบริการให้แขกที่โต๊ะเป็นรายบุคคล

### 1.2 รูปแบบของการบริการอาหารชุด

การบริการอาหารชุดใช้รูปแบบเดียวกันกับที่ได้นำเสนอไว้ในบทที่ 8 พนักงานและการบริการ หัวข้อที่ 4 เรื่องการบริการอาหารรูปแบบต่างๆ

### 1.3 ขั้นตอนการรับประทานอาหารชุด

อาหารกลุ่มแรกในการเลี้ยงอาหารชุดนั้น มักจะเป็นอาหารทานเล่น ซึ่งอาจจะเป็นซุปรหรือสลัดก็ได้ เมื่อเวลาผ่านไปสักระยะพนักงานบริการอาหาร หรือเจ้าภาพอาจมองเห็นว่า แยกส่วนใหญ่กว่า 90% เริ่มทานอาหารกลุ่มแรกเสร็จ ก็จะทำการเสิร์ฟอาหารกลุ่มที่สอง ซึ่งอาหารกลุ่มที่สองจะเป็นอาหารจานหลัก (Main dish) ก็จะเป็นอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ก็จะรวมถึง เนื้อปลาและอาหารทะเลได้ ซึ่งอาหารกลุ่มนี้จะทำให้แขกผู้มาในงานรู้สึกอิ่ม ต่อจากอาหารกลุ่มนี้แล้วก็จะไปพวกอาหารหวานหรือของหวาน ซึ่งจะเป็นผลไม้ก็ได้ กลุ่มสุดท้ายจะเป็นเครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ ส่วนในเรื่องของเครื่องดื่ม แอลกอฮอล์ จำพวก ไวน์ แชมเปญ เหล้า ต่างๆ จะดื่มก่อนอาหารหรือระหว่างอาหารก็ได้ ทางเจ้าภาพ

จะตัดสินใจเลือกว่าจะให้บริการช่วงไหน และกลุ่มอาหารในแต่ละกลุ่มไม่ควรจะมีอย่างเดียวน ควรจะมีอย่างน้อยสองอย่างในหนึ่งกลุ่ม จะสังเกตเห็นว่า การเลี้ยงอาหารชุดในชั้นตอนนั้น จะมีหัวข้อสำคัญในการเสิร์ฟด้วย เพราะถ้าพนักงานบริการ เสิร์ฟอาหาร ติดต่อกัน จะทำให้ อาหารมากองเต็มโต๊ะ จะขาดความเป็นระเบียบไม่สวยงาม และพึงจำไว้ว่าเสมอว่าก่อนการ เสิร์ฟอาหารใหม่ต้องเก็บจานเก่าเสียก่อน ในการเลี้ยงอาหารชุดนั้น อาจถูกประยุกต์ จาก อาหารตะวันตกเป็นอาหารไทยหรือจีนก็ได้ ชนิดของอาหารให้แขกเลือกบ้าง ตามความ เหมาะสม แต่จะไม่มีมากจนเกินไปส่วนใหญ่จะเป็นชนิดของเนื้อสัตว์ ซึ่งแขกผู้มาในงาน บางท่านอาจจะไม่บริโภคเนื้อวัว หรือไม่บริโภคเนื้อสัตว์ จึงเป็นหัวข้อสำคัญ ที่เจ้าภาพไม่ สามารถละเลยได้และทางเจ้าภาพต้องทราบถึงจำนวน แขก วัน เวลา ที่จะจัดงานด้วย เพื่อ จะได้เตรียมอาหาร และอุปกรณ์อย่างเพียงพอ

#### 1.4 การจัดโต๊ะสำหรับรับประทานอาหารชุด

การบริการอาหารแบบนี้ พนักงานบริการเป็นฝ่ายบริการอาหารกับแขกโดยตรง จึงไม่จำเป็นต้องมีโต๊ะโชว์อาหาร ยกเว้นว่า จะมีการโชว์การประกอบอาหารต่อหน้าแขกที่จะต้องทำการปรุงอาหารเดิวนั้น ซึ่งการโชว์แบบนี้จะเป็นการเพิ่มสีสัน และความบันเทิงให้กับแขกผู้มาร่วมงานได้จัดโต๊ะนั้นจะขึ้นอยู่กับจำนวนของแขกด้วย ถ้าแขกมีจำนวนน้อย ควรจัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าถ้าแขกมีจำนวนมาก นิยมจัดเป็นรูปตัวอักษร เช่น T, I, E หรือ U แต่ควรเว้นทางเดินเพื่อให้พนักงานบริการเดินได้อย่างสะดวก และไม่ควรถังโต๊ะแขกติดผนังหรือชิดผนังมาจนเกินไป

การจัดโต๊ะของแขกผู้มาในงาน ทางโรงแรมหรือเจ้าภาพ ต้องทราบจำนวนของแขก ที่แน่นอนและแขก VIP มีกี่ท่าน ซึ่งจะเป็นศิลปะการจัดโต๊ะที่ให้ความสำคัญกับแขก VIP แตกต่างกันออกไปซึ่งจะต้องจัดให้แขก VIP นั่งเด่นเห็นได้ชัดเจนจากแขกทั่วไป เพราะแขก VIP อาจจะมีลูกขึ้นมากล่าว สุนทรพจน์ได้

#### 1.5 การจัดวางเครื่องมือที่ใช้ในการรับประทานอาหารชุด

การจัดวางเครื่องมือที่ใช้ในการรับประทานอาหารชุด ใช้หลักการเดียวกันกับที่นำเสนอไว้ในบทที่ 7 การเตรียมการบริการ หัวข้อที่ 1. เรื่องการจัดเตรียมห้องอาหาร

#### 1.6 การจัดพนักงานบริการสำหรับการเลี้ยงอาหารชุด

ในการเลี้ยงอาหารชุด จะต้องใช้พนักงานที่มีความรู้ความชำนาญ และควรมีการซักซ้อม ถึงวิธีการบริการอาหารตามรายการอาหารที่จัดเลี้ยง แบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ

ของแต่ละคน และควรมีจำนวนพนักงานบริการมากพอในการบริการ อย่าให้แขกรออาหารนาน หรือ ช่วงการบริการสุดตืดขัด

### 1.7 ข้อดีของการจัดเลี้ยงแบบอาหารชุด

1. ดูเป็นพิธีการ เป็นระเบียบ สวยงาม สามารถสร้างภาพลักษณ์ ที่ดีให้แก่โรงแรมและเจ้าภาพได้

2. ลดปัญหาการแย่งอาหารของแขก ซึ่งปริมาณอาหารจะมีเพียงพอกับแขกทุกท่าน อาหารที่มาบริการมีมาตรฐานสูง

3. สามารถควบคุมเวลาในการรับประทานอาหารได้แน่นอน

4. รูปแบบการให้บริการ ดायต์สามารถจัดสถานที่และพนักงานบริการ อุปกรณ์ต่าง ๆ ให้พอเพียงได้

5. งบประมาณไม่บานปลาย

### 1.8 ข้อเสียของการจัดเลี้ยงแบบอาหารชุด

1. ต้องใช้พนักงานจำนวนมาก ซึ่งต้องได้รับการฝึกฝนมาอย่างดี

2. ต้องใช้เครื่องมือในการรับประทานอาหารมาก และต้องครบชุด

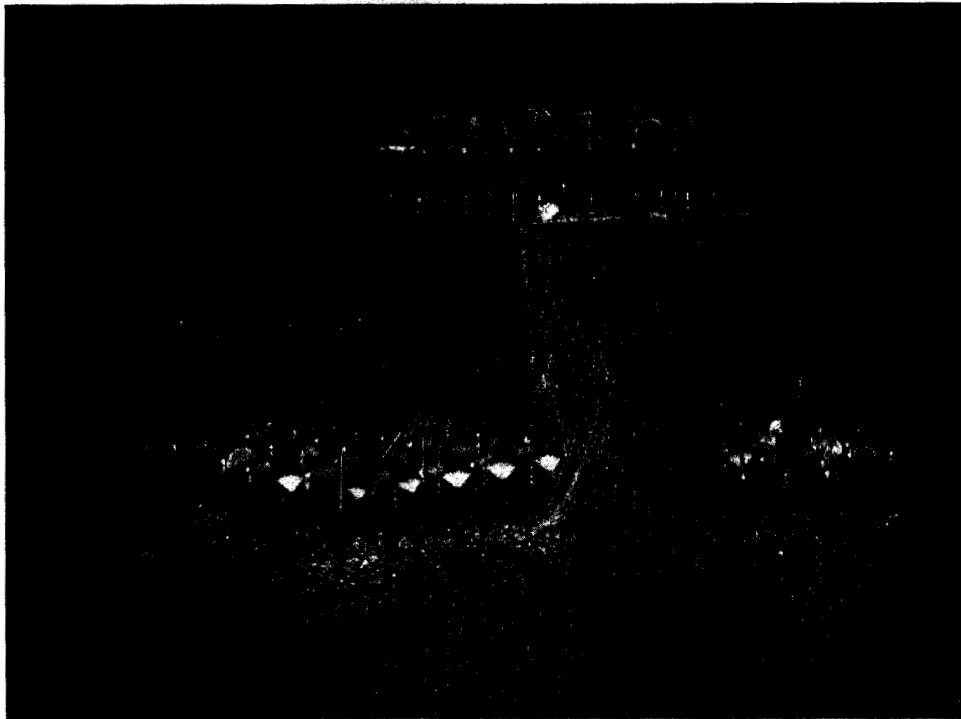
3. แขกไม่สามารถทักทาย พูดคุยกันอย่างทั่วถึง

4. ใช้เวลาเตรียมงานค่อนข้างมาก

5. หากเกิดข้อบกพร่องจะไม่สามารถแก้ไขได้

## 2. การจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล (Cocktail)

การจัดเลี้ยงแบบค็อกเทลนั้น มีลักษณะคล้ายคลึงกับการจัดเลี้ยง บุฟเฟ่ต์มาก จะมีข้อแตกต่างกันเพียงเรื่องของอาหาร และโต๊ะสำหรับรับรองแขก ลักษณะงานเลี้ยงที่เจ้าภาพไม่ต้องการพิธีการมากนักต้องการความเป็นกันเอง และประหยัดค่าใช้จ่ายเพราะต้นทุนต่อคนต่ำ เป็นการจัดโต๊ะให้แขกแต่อาจจะมีการให้เก้าอี้ให้แขกนั่งในกรณีเมื่อยหรือมีแขกพิเศษเท่านั้น ซึ่งจะไม่มีอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารบนโต๊ะ แขกผู้มาร่วมงานจะต้องบริการตนเอง พนักงานบริการจะบริการแต่เครื่องดื่มเท่านั้นซึ่งในปัจจุบัน มีการนำอาหารหนักบางประเภท เข้ามาประยุกต์ บริการแขก เช่น Sushi (อาหารญี่ปุ่นประเภทข้าวหน้าต่าง ๆ) ทำให้แขกบริโภคอาหารหนักได้ด้วยในเวลาเดียวกัน งานจัดเลี้ยงแบบค็อกเทลไม่ควรใช้เวลานานกว่า 2 ชั่วโมง แต่หากเป็นอาหารเย็น อาจจะไม่กำหนดระยะเวลา



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

## 2.1 ลักษณะและรูปแบบของการจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล

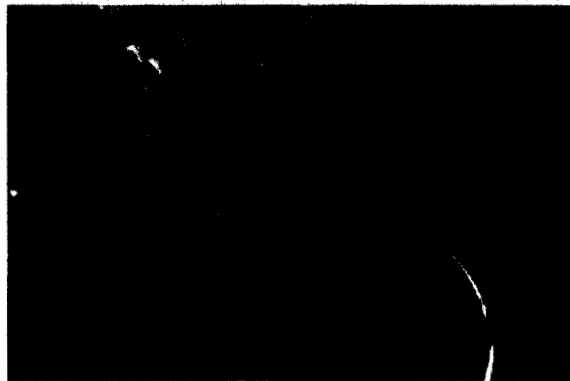
ดังที่กล่าวมา การเลี้ยงค็อกเทล มุ่งเน้นที่จะเลี้ยง เครื่องดื่มมากกว่าอาหารหนัก เครื่องดื่มจึงต้องมีความหลากหลาย ส่วนอาหารนั้นจะจัดเป็นลักษณะพอดิคำ สามารถใช้มือหยิบได้เลย ซึ่งจุดเด่นของงานจะอยู่ที่ การตกแต่งห้องและคุณภาพของเครื่องดื่ม และเจ้าภาพ มุ่งเน้นให้แขกผู้มาร่วมงานได้สนทนากัน พนักงานเสิร์ฟในขณะที่เสิร์ฟหรือเดิมอาหารจึงควร หลีกเลี่ยงการใช้เสียงหรือขัดจังหวะ การสนทนาของแขกให้มากที่สุด

ในการเลี้ยงค็อกเทล แขกผู้มาในงานจะเป็นผู้บริการตนเอง ในเรื่องของอาหาร พนักงานเสิร์ฟ จะมีหน้าที่บริการเครื่องดื่ม พนักงานบริการจะนำเครื่องดื่มต่างๆ มาใส่แก้ว แล้ววางลงบนถาดคละกัน และพนักงานเสิร์ฟจะยกถาดนั้นเดินไป บริเวณรอบๆ งาน ถ้า แขกต้องการเครื่องดื่มจะเรียกพนักงานเอง และแขกจะเป็นคนหยิบแก้ว เครื่องดื่มออกจาก ถาดเอง และเมื่อแขกดื่มเครื่องดื่มหมด แขกอาจจะถือแก้วไว้ หรือเรียกพนักงานให้มา บริการโดยหยิบแก้วเครื่องดื่มใหม่จากถาด แล้ววางแก้วเครื่องดื่มเก่าลงไปแทน ส่วนอาหาร นั้นจะเป็นอาหารประเภทพอดิคำไม่ต้องการใช้อุปกรณ์ในการหั่นหรือตัด ใดๆ ทั้งสิ้น

## 2.2 การจัดสถานที่และโต๊ะวางอาหารแบบค็อกเทล

การจัดสถานที่ สามารถจัดได้ทั้งในและนอกอาคาร แต่เจ้าภาพควรมุ่งเน้นการจัดสถานที่ให้สวยงาม เพื่อเป็นจุดดึงดูด ของแขกที่มาร่วมงาน ซึ่งภายในงานอาจจะมี การจัดเวทีไว้เพื่อร้องเพลง และการบรรเลงดนตรีประเภท Light Music เพื่อสร้างบรรยากาศภายในงาน ควรจะเป็นการบรรเลงเพลงสดและไม่ควรมีเสียงดังเกินไป ซึ่งอาจจะ เป็นการรบกวนการสนทนาของแขกได้

การจัดวางโต๊ะอาหาร ควรจัดวางโต๊ะอาหารให้มีหลายๆ จุด เพื่อลดการแย่งอาหารและการเบียดเสียดของแขก การใช้ภาชนะของเครื่องดื่มควรจัดให้เหมาะสมกับ เครื่องดื่ม เช่น ไวน์ ควรใช้แก้วที่มีก้าน



## 2.3 ข้อดีของการจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล

1. ราคาถูกกว่าการจัดเลี้ยงแบบอื่น
2. สามารถเลี้ยงแขกได้ในปริมาณมากๆ
3. ไม่เป็นทางการจนเกินไป ซึ่งทำให้แขกรู้สึกอิสระ และสร้างความคุ้นเคยซึ่งกันและกันได้
4. ใช้อุปกรณ์น้อยมาก
5. ควบคุมการบริการง่าย

## 2.4 ข้อเสียของการจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล

1. ไม่สามารถ ควบคุม การสูญหายของอุปกรณ์ได้
2. ควบคุมปริมาณของเครื่องดื่มภายในงานยาก
3. แขกอาจรู้สึกไม่อยากมาเพราะไม่มีอาหารหนักที่อิ่มท้อง

4. พนักงานอาจบริการไม่ทั่วถึง
5. อุปกรณ์ชำรุดเสียหายได้ง่าย
6. แขนงบางคนอาจจะไม่ชอบการบริการด้วยตนเอง

### 3. การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ (Buffet)

การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ เป็นการจัดเลี้ยงรูปแบบหนึ่งที่มีความนิยม สามารถใช้เลี้ยงได้หลายโอกาสและมีค่าใช้จ่ายไม่แพงมาก ในปัจจุบันการเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ เป็นที่ยอมรับและนิยมมาในสังคมเมืองไทย เนื่องจากปัจจัยหลายประการ ของการจัดเลี้ยงอาหารชนิดนี้ ไม่ว่าจะเป็นแขกผู้มางานจะเป็นชนชั้นใดก็ตาม ก็สามารถรู้จักการเลี้ยงอาหารชนิดนี้ ใช้พนักงานน้อย เพราะมีความสะดวกง่ายในการรับประทาน อุปกรณ์การรับประทานไม่ยุ่งยาก สามารถเลือกอาหารได้ตามใจชอบ ลักษณะการรับประทานก็ใกล้เคียงกับชีวิตจริง อาหารก็จะเป็นอาหารหนักอิมท้อง อาหารมีให้เลือกหลากหลายชนิดชนิด ทั้งคาวและอาหารหวานแขกผู้มาในงานก็รู้สึกเป็นพิธีการมากนัก ผู้มาในงานไม่รู้สึกโดดเดี่ยว เพราะมีความใกล้ชิดกันมากและสามารถจัดได้ในหลายสถานที่ ทั้งในและนอกอาคาร ขึ้นอยู่กับเจ้าภาพ และยังสามารถเปลี่ยนรูปแบบ Style การจัดงานได้หลากหลายอีก เช่น งานเลี้ยงบุฟเฟต์ Style Fancy โดยที่แขกผู้มาในงานและพนักงานบริการจะแต่งตัว Style Fancy โดยที่แขกผู้มาในงานและพนักงานบริการจะแต่งตัว Style Fancy ทั้งหมด ซึ่งอาจมีการเสริมการเดินรำเข้าไปในงานด้วยก็ได้ ด้วยเหตุนี้ การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ จึงเป็นที่ยอมรับทุกชนชั้นและทุกระดับ



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

### 3.1 ลักษณะและรูปแบบของการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์

การจัดเลี้ยงบุฟเฟต์นั้นผู้จัดต้องคำนึงถึงจำนวนแขกที่มาในงานด้วยว่ามีจำนวนเท่าไรที่จะมาในงาน และแขกส่วนใหญ่เมื่อรู้ว่าเจ้าภาพจัดเลี้ยงอาหารแบบบุฟเฟต์ก็นิยมที่จะพาครอบครัวหรือเพื่อนจึงทำให้คาดการณ์จำนวนแขกผู้มาร่วมงานนั้นยาก ฉะนั้นของเจ้าภาพจึงควรเพื่อปริมาณอาหารไว้เกินกว่าจำนวนแขกที่เชิญมาร่วมงานสักครึ่งหนึ่ง

การเลี้ยงอาหารแบบนี้ เป็นลักษณะแขกผู้มางานจะบริการอาหารด้วยตัวเอง ตั้งแต่การหยิบภาชนะการตักอาหาร ทารหยิบอุปกรณ์ และการเสิร์ฟ ทั้งหมดนี้แขกจะเป็นผู้จัดการเองทั้งสิ้น พนักงานบริหามีหน้าที่คอยเติมอาหาร ที่โต๊ะจัดอาหาร และคอยเก็บภาชนะที่ใช้แล้วจากโต๊ะรับประทานอาหารของแขกออกเท่านั้น แต่อาจจะมีบริการเสิร์ฟเครื่องดื่มบ้างแล้วแต่เจ้าภาพจะตัดสินใจ นอกจากนี้พนักงานบริหามีหน้าที่ในการเติมภาชนะและอุปกรณ์หากพบว่าภาชนะและอุปกรณ์ใกล้หมด เพราะสิ่งสำคัญในการเลี้ยงอาหารบุฟเฟต์ ก็คือ จะต้องไม่ให้ภาชนะอุปกรณ์ใกล้หมด เพราะสิ่งสำคัญในการเลี้ยงอาหารบุฟเฟต์ ก็คือ จะต้องไม่ให้ภาชนะอุปกรณ์การรับประทานอาหาร และอาหาร หมดอาจจะเกิดคำตำหนิถึงเจ้าภาพได้ และเนื่องจากแขกเป็นผู้บริการตนเอง จึงไม่จำเป็นต้องใช้พนักงานบริการมากนัก และไม่จำเป็นต้องซักซ้อมมากนัก

ลักษณะอาหารควรมีครบทุกชนิด หมายถึง ควรมีทั้งอาหารที่เป็นน้ำ เช่น ต้มจืด แกงเผ็ด อาหารที่เป็นแบบทอด ผัด และ ยำ อาจมีอาหารทานเล่นรวมอยู่ด้วย เนื่องจากแขกผู้มาร่วมงานมีหลากหลายและจุดประสงค์ต้องการให้มีอิสระในการเลือกรับประทานอาหารอย่างเต็มที่ ส่วนอาหารหวาน ควรจะเป็นประเภทผลไม้และไอศกรีม เนื่องจากเป็นอาหารที่ทานได้ทุกเพศทุกวัย เครื่องดื่มก็จะมีทั้งน้ำอัดลม น้ำเปล่าหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ด้วยก็ได้ แล้วแต่เจ้าภาพจะตัดสินใจ

### 3.2 การจัดสถานที่สำหรับการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์

การจัดสถานที่นั้น จะขึ้นอยู่กับเจ้าภาพเป็นผู้เลือก ว่าต้องการจัดงานในบริเวณใดสิ่งทีควรคำนึงถึงการเลือกสถานที่นั้น ควรจะคำนึงปัจจัยต่างๆ ดังนี้

#### 3.2.1 จำนวนแขกผู้มาร่วมงาน

การจัดสถานที่ที่จะต้องไม่ให้คับแคบจนเกินไป เพราะจะทำให้รู้สึกอึดอัด อาจจะทำให้เกิดการโกลาหล วุ่นวายในการตักอาหารได้ อาจจะทำให้เกิดอุบัติเหตุได้ และยากต่อการให้บริการ



### 3.2.2 ฤดูกาล

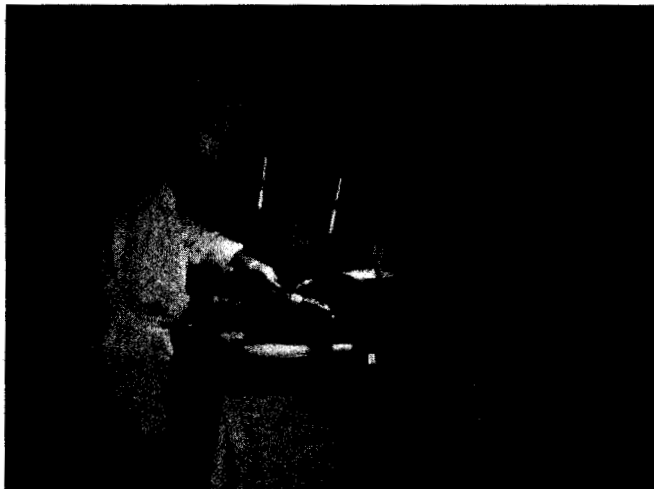
ถ้าเป็นการจัดงานในอาคาร อาจจะไม่ต้องคำนึงมากนัก แต่ถ้าเจ้าภาพต้องการจัดงานในส่วนของโรงแรม หรือสถานที่เปิดโล่ง ในฤดูฝน อาจมีฝนตกลงมาสร้างความลำบากในงานได้ ซึ่งจะเกิดความเฉอะแฉะของพื้นที่จัดงานได้

### 3.2.3 พื้นที่บริเวณงาน

การจัดงานนอกอาคาร ไม่ควรใช้พื้นที่ที่มีลักษณะเป็นหลุมเป็นบ่อหรือสูง ๆ ต่ำ เพราะอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุได้ ควรเป็นพื้นที่เรียบเสมอกัน

### 3.3 การจัดโต๊ะวางอาหารแบบบุฟเฟต์

โต๊ะวางอาหารถือเป็นหัวใจสำคัญของการเลี้ยงบุฟเฟต์ ผู้จัดควรจัดโต๊ะวางอาหารให้เด่น โดยที่แขกผู้มาในงานเข้ามาในบริเวณงานจะสังเกตเห็นโต๊ะวางอาหารก่อน และต้องจัดโต๊ะวางอาหารให้มีความสะดวกของแขกที่จะมาตักอาหารให้เดินไปในทางเดียวกัน จะมิได้มีการย้อนศร ซึ่งจะทำให้เกิดความวุ่นวายได้ และยังสะดวกต่อพนักงานบริการในการนำอาหารมาเติม ถ้าเป็นการจัดงานนอกอาคารควรมีการนำหิน อิฐ หรือแผ่นไม้ มาวางปูไว้บริเวณทางเดินใกล้โต๊ะวางอาหาร เพื่อเป็นการป้องกันการสะดุดอันเนื่องมาจากพื้นที่ไม่เสมอกัน และควรจัดแสงไฟให้พอเพียง ณ บริเวณโต๊ะวางอาหาร ควรจะมีการเพิ่มสีสันทันของโต๊ะอาหารด้วยดอกไม้ ตุ๊กตา และสลักไวบนโต๊ะอาหารด้วย ถ้าแขกผู้มาร่วมงานมีปริมาณมากผู้จัดอาจกำหนดจุดโต๊ะวางอาหารให้กระจายออกจากกัน เป็น 2 ถึง 3 จุด เพื่อเป็นการหลีกเลี่ยงการแย่งอาหารของแขกผู้มาร่วมงาน



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

### 3.4 อุปกรณ์และภาชนะสำหรับการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์

การจัดเลี้ยงอาหารแบบบุฟเฟต์ เป็นการจัดเลี้ยงที่ไม่เป็นพิธีการมากนัก อุปกรณ์ที่ใช้จึงเป็นอุปกรณ์ง่ายๆ ไม่ซับซ้อน เช่น

ภาชนะประเภทจานใส่อาหาร ควรจะมีขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง ประมาณ 10 – 12 นิ้ว และควรเตรียมให้ถูกต้องกับอาหารในขณะวางอุปกรณ์และภาชนะควรวางในลักษณะหงายขึ้น เพื่อเป็นการแสดงให้เห็นถึงความพร้อมในการใช้งาน และควรจะมีการจัดไว้อย่างเป็นหมวดหมู่ และควรวางอยู่ในเส้นทางเดินก่อนถึงโต๊ะวางอาหาร

อุปกรณ์ในการตักอาหาร ทับพี และคีม คีบอาหาร ต้องมีจานรองไว้ติดกับถาดอาหาร เพื่อกันไม่ให้แขกวางทับพีหรือคีมคีบอาหารไว้ในถาดอาหาร อาจทำให้ทับพีหรือคีมคีบอาหารจมลงไปในการอาหารได้

### 3.5 ข้อดีของการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์

1. สามารถจัดเตรียมสถานที่และอาหารไว้ล่วงหน้าได้ สามารถจัดได้หลาย

Style

2. ใช้พนักงานบริการไม่มาก
3. ค่าใช้จ่ายไม่แพง และสามารถเชิญแขกได้เป็นจำนวนมาก
4. บรรยากาศของงานเป็นกันเอง แขกที่มาร่วมงานมีอิสระในการเลือกอาหาร และเหมาะกับทุกชนชั้น
5. ไม่ยุ่งยากเพราะ การบริการอาหารใกล้เคียงกับชีวิตจริงและยังอึดท้อง

### 3.6 ข้อเสียของการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์

1. มักเกิดการแย่งชิงอาหาร ของแขกผู้มาร่วมงานได้
2. ไม่สามารถควบคุมปริมาณ อาหารได้ อาจเกิดปัญหาอาหารขาดไม่เพียงพอต่อความต้องการแขก
3. ความสิ้นเปลืองของอุปกรณ์
4. การจะเกณฑ์ผู้มาร่วมงานค่อนข้างยาก
5. มีเศษอาหารเหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก เนื่องจากแขกไม่ต้องการเดินตักอาหารหลายรอบจึงตักอาหารเป็นจำนวนมากเกินไปจนรับประทานไม่หมด

#### 4. การจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน (Chinese style)

ในปัจจุบันการจัดเลี้ยงอาหารแบบโต๊ะจีน เป็นการจัดเลี้ยงที่นิยมกันมากแบบหนึ่ง นิยมจัดทั้งในอาคารและนอกอาคาร การบริการอาหารจะมาเป็นชุด โดยแต่ละชุด นั้นจะเป็นอาหารจีนทั้งหมด นับว่าเป็นแบบที่สามารถจำกัดค่าใช้จ่ายได้ รวมทั้งอาหารที่จัดมามีรูปแบบที่แปลกไปจากการเลี้ยงอาหารประเภทอื่น

##### 4.1 ลักษณะและรูปแบบการจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน

อาหารจีนมักจะแบ่งเป็น 3 ชุด ชุดแรกนิยมเป็นอาหารเล่น ชุดกลางเป็นข้าว และกับข้าวรูปแบบจีนที่หลากหลาย ชุดสุดท้ายคือขนมหวานแบบจีน ในแต่ละชุดอาจจะมีหลายรายการ โดยเฉพาะชุดกลาง การเลี้ยงโต๊ะจีน นิยมให้แขกที่มาร่วมงานนั่งในโต๊ะกลม ซึ่งจะถือพิธีการจัดตัวเลขของจำนวนแขกในแต่ละโต๊ะ 8 คน หรือ 10 คน เท่านั้น ไม่มีการจัดเก้าอี้เพิ่มให้แขกอีกถ้าจำนวนแขกในโต๊ะนั้นครบแล้ว นิยมให้เปิดโต๊ะใหม่มากกว่า แขกผู้มางานจะนั่งประจำโต๊ะ โดยมีพนักงานบริการอาหารยกอาหารออกเสิร์ฟ พนักงานบริการอาหารจะมีหน้าที่ทั้งเครื่องดื่มน้ำที่เสิร์ฟอาหารเท่านั้น ส่วนการบริการเครื่องดื่ม จะมีวางอยู่บนโต๊ะอยู่แล้ว พร้อมทั้งอุปกรณ์การรับประทานอาหาร ซึ่งจะมีทั้งเครื่องดื่มน้ำที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ แขกผู้มาร่วมงานต้องมีความใกล้ชิดกันพอสมควร จึงสามารถนั่งร่วมโต๊ะอาหารและคุยกันได้ และการบริการนั้นจะเป็นรูปแบบตายตัว



ที่มา [www.people.runyulster.edu](http://www.people.runyulster.edu)

#### 4.2 ขั้นตอนการรับประทานอาหารแบบโต๊ะจีน

เจ้าภาพเชิญแขกมานั่งที่โต๊ะอาหาร ซึ่งจะมีเพียงอุปกรณ์การรับประทานอาหารวางอยู่บนโต๊ะพร้อมเครื่องตั้ง ซึ่งแขกต้องบริการตนเอง เมื่อเจ้าภาพเห็นเวลาอันสมควรก็จะให้พนักงานบริการ เริ่มเสิร์ฟอาหาร โดยมากจานแรกจะเป็นอาหารเล่นจานที่สองจะเป็นประเภทน้ำ เช่น กระเพาะปลา และจานสุดท้ายจะเป็นข้าวผัด ซึ่งจะตบท้ายด้วยของหวาน ในการเสิร์ฟออกมาที่ละจานเท่านั้น อาหารจะไม่ออกมาพร้อมกัน ซึ่งแขกที่มาร่วมงานจะได้ทานอาหารพร้อมกันเหมือนกันทั้งงาน

#### 4.3 การจัดเตรียมสถานที่และโต๊ะสำหรับงานเลี้ยงแบบโต๊ะจีน

การจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน นิยมจัดในอาคาร ตามประเพณีแล้วไม่นิยมจัดตกแต่งโต๊ะอาหารมากนัก การจัดตกแต่งโต๊ะจึงทำบริเวณรอบๆ ห้อง และบนเวทีเท่านั้น ส่วนการจัดตกแต่งโต๊ะจะใช้ผ้าคลุมโต๊ะเท่านั้น ซึ่งการเลี้ยงโต๊ะจีน จะใช้โต๊ะกลม โดยการกำหนดจำนวนแขกที่นั่งในแต่ละโต๊ะนั้น 8 - 10 คน จะไม่นิยมเกินกว่านี้ ซึ่งบนโต๊ะอาหารจะมีอุปกรณ์การรับประทานอาหารพอดีกับจำนวนเก้าอี้หนึ่ง และจะมีรายการอาหารที่จะนำมาเสิร์ฟตั้งอยู่บนโต๊ะ และควรจัดให้แต่ละโต๊ะห่างกันพอสมควร อย่าชิดกันมากจะทำให้การบริการอาหารลำบาก การจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีนนั้น การเตรียมพนักงานบริการ จะใช้ จำนวนมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับแขกที่มาในงาน อาจกล่าวได้ว่า พนักงานบริการ 1 คน ต่อจำนวนแขก 30 คน หรือ ประมาณ 3 โต๊ะ สิ่งสำคัญพนักงานบริการอาหารจะต้องเสิร์ฟอาหารไม่ให้ติดขัด

#### 4.4 ข้อดีของการจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน

1. เจ้าภาพสามารถกำหนดจำนวนแขกที่มาในงานได้ แต่ควรสำรองโต๊ะไว้ด้วย
2. สามารถกำหนดรายการอาหารและค่าใช้จ่ายได้
3. ง่ายต่อการบริการ
4. แขกที่มาร่วมงานจะได้รับอาหารเท่าเทียมกัน ลดปัญหาการแย่งอาหาร

#### 4.5 ข้อเสียของการจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน

1. ในการร่วมโต๊ะอาหารถ้าแขกรู้จักกันจะเกิดความคุ้นเคย แต่ถ้าไม่รู้จักกันจะเกิดความอึดอัดได้
2. แขกจะไม่ยอมนั่งโต๊ะกับคนอื่นต้องเปิดโต๊ะใหม่ ทำให้เสียที่นั่งโดยเปล่าประโยชน์
3. ไม่สามารถเลือกอาหารได้