

หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันโรงแรม อมารี ดอนเมือง กรุงเทพฯ เป็นโรงแรมในระดับ 4 ดาว ตั้งอยู่ในใจกลางเมืองและอยู่ตรงข้ามกับสนามบินดอนเมืองซึ่งเป็นสนามบินภายในประเทศของกรุงเทพฯ และใกล้กับสถานีรถไฟดอนเมือง ห้องประชุม ห้องจัดเลี้ยง และห้องสัมมนา ที่ทูลุทรา ซึ่งติดตั้งเครื่องมืออำนวยความสะดวกอย่างดี พร้อมทั้งสามารถวางแผนจัดเตรียมงานได้อย่างเป็นมืออาชีพ

ทางโรงแรมได้รับความนิยมมากในด้านการจัดงาน
ประชุมและการจัดงานสัมมนาต่างๆ ซึ่งในการจัดประชุมแต่
ละครั้งจะมีการจัดอาหารว่าง (Coffee Break) ประเภท ชา
กาแฟ ขนม และอาหารว่างต่างๆ ตามที่ลูกค้าต้องการ และ
ในการจัดอาหารว่าง แต่ละครั้งจะต้องมีการวางถ้วย แก้วน้ำ
หม้อ (pot) สำหรับใส่กาแฟ ชา โอวัลติน หรือน้ำร้อน
รวมทั้งอุปกรณ์และเครื่องมือในการรับประทานอาหารว่าง
เช่น ที่คีบอาหาร ช้อน ส้อม เป็นต้น



ดังนั้น ในการจัดทำผ้าคลุมเครื่องถ้วยชามและอุปกรณ์
สำหรับการจัดอาหารว่าง (Coffee - Break) จะช่วยสร้างความ
สวยงามและความสะอาดให้แก่อุปกรณ์ นอกจากนี้แล้วยังช่วยเพิ่ม
ความโดดเด่นและน่าสนใจมากขึ้นอีกด้วย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้เกิดภาพลักษณ์ที่ดีให้แก่โรงแรม
2. เพื่อรักษาความสะอาดของเครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ
3. เพื่อความสะดวกแก่พนักงานในการปฏิบัติงาน



เป้าหมาย

ในการจัดทำผ้าคลุมเครื่องถ้วยชามและอุปกรณ์สำหรับการจัดอาหารว่าง (Coffee Break) ครั้งนี้ ทำให้ทางโรงแรมได้ผ้าคลุมพื้นใหม่ที่มีสีสันแตกต่างไปจากเดิมไปใช้ในการเตรียมอุปกรณ์สำหรับการจัดอาหารว่างให้กับลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการของทางโรงแรม นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างความสะดวกให้กับพนักงานของทางโรงแรม โดยไม่ต้องนำอุปกรณ์ต่างๆ มาตกแต่งผ้าคลุมเพิ่มเติม



ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. โรงแรมมีภาพลักษณ์ที่ดีและสวยงามมากขึ้น
2. ทำให้สะดวกและรวดเร็วมากขึ้นในการใช้งาน
3. เป็นการเพิ่มสีสันและความสวยงามในการจัดอาหารว่าง (Coffee Break)



รูปแบบการจัดบริการอาหารว่าง

การจัดเลี้ยงอาหารว่าง ได้รับความนิยมในการใช้ใน งานต่าง ๆ มากมาย ไม่ว่าจะเป็นการสัมมนา การอบรม การ เลี้ยงฉลอง ฉะนั้นเพื่อให้เหมาะสมกับสถานการณ์ต่าง ๆ จึงมี รูปแบบของการจัดบริการอาหารว่าง ดังนี้



1. การจัดบริการเป็นชุดมีการจัดวางอาหารทุกอย่างอยู่ภายในภาชนะเดียวกันทั้งเครื่องดื่ม และอาหารว่าง ทุกชุดจะมีลักษณะอาหารเหมือนกัน เป็นรูปแบบการจัดบริการที่นิยมมากเพราะจัดง่ายไม่ยุ่งยากสามารถให้บริการได้ที่ละมาก ๆ ไม่ต้องใช้บริกรจำนวนมาก เตรียมไว้ก่อนล่วงหน้าได้ สามารถกำหนดงบประมาณได้อย่างแน่นอน



2. การจัดบริการแบบบุฟเฟต์ มีลักษณะคล้ายกับการจัดอาหารคาวแบบบุฟเฟต์ผู้ใช้บริการต้องช่วยตัวเองทุกอย่าง สามารถเลือกรับประทานได้ตามความพอใจ

3. การจัดบริการแบบสากล จะมีระเบียบและกฎเกณฑ์มากไม่ค่อยนิยม เปลืองแรงงาน สิ้นเปลืองเงินมาก จะมีการกำหนดที่นั่งให้ผู้รับประทานว่าจะนั่งที่ใด รวมทั้งภาชนะด้วย ภาชนะ 1 ชุด จะประกอบด้วย จานหวาน มีดหวาน ส้อมหวาน ชุคกาแพหรือชุคซา ช้อนชา แก้วน้ำ ผ้าเช็ดมือหรือผ้าเช็ดปาก



รูปแบบที่โรงแรมจัดอุปกรณ์ สำหรับอาหารว่าง มี 2 รูปแบบ คือ

1. การจัดอาหารว่าง (Coffee Break) ในรูปแบบ
ธรรมดา ราคาไม่เกิน 120 บาท/คน ซึ่งจะใช้อุปกรณ์
ดังต่อไปนี้



- จานรองถ้วยกาแฟ (BB plate)
- ถ้วยกาแฟ (Coffee Cup)
- ช้อนกาแฟ (Tea Spoon)
- เขยือกใส่นม, มะนาว, ทิชชู (Tissue), ถ้วยใส่น้ำตาลทรายแดง น้ำตาลทรายขาว (Sugar Bowl)
- หม้อกาแฟ (Coffee Pot), หม้อชา (Tea Pot)
- เตาไฟฟ้า (Warm)

ซึ่งอุปกรณ์ที่ได้กล่าวมาข้างต้นนี้จะนำมาจัดเตรียมไว้เพื่อรับรองแขกในช่วงเวลาพักผ่อนอาหารว่าง ส่วนการลงขนมจะลงในจานรองกาแฟ (BB plate) พร้อมกับถ้วยกาแฟ โดยวางทางด้านหน้าของถ้วยกาแฟ







2. การจัดอาหารว่าง (Coffee Break) ในรูปแบบ VIP ราคาตั้งแต่ 120 บาท/คน ซึ่งจะใช้อุปกรณ์ดังต่อไปนี้

- จานรองถ้วยกาแฟ (Saucer)
- ถ้วยกาแฟ (Coffee Cup)
- ช้อนกาแฟ (Tea Spoon)
- จานใส่ขนม (BB plate)
- ที่คีบขนม (Tong)
- เขี่ยกใส่ขนม, มะนาว, ทิชชู่ (Tissue) ถ้วยใส่น้ำตาลทรายแดง น้ำตาลทรายขาว (Sugar Bowl)
- หม้อกาแฟ (Coffee Pot) หม้อชา (Tea Pot)
- เต้าไฟฟ้า (Warm)



รูปแบบของการวางถ้วยกาแฟลงบนจานรองถ้วยกาแฟ (Saucer) ส่วนขนมนั้นจะวางแยกออกจากถ้วยกาแฟ โดยจะจัดวางขนมลงบนภาชนะใส่ขนม ซึ่งประเภทของภาชนะที่ใส่ก็จะขึ้นอยู่กับประเภทขนมด้วย โดยจะให้แขกสามารถเลือกรับประทานได้ตามความชอบ







การจัดโต๊ะน้ำชาหรือโต๊ะอาหารว่าง นิยมจัดแบบบุฟ-
เฟต์ โต๊ะที่จัดอาหารต้องเลือกขนาดใหญ่พอสมควร ปูผ้าปู
โต๊ะให้เรียบร้อย ควรเลือกผ้าปูโต๊ะสีสดๆ หรือสีหวานๆ
ขึ้นอยู่กับงานสิ่งที่ใช้แต่ง โต๊ะอาจใช้ดอกไม้สดกับเชิงเทียน
ข้อสำคัญ ช้อน ส้อม จานแบ่ง ถ้วยกาแฟ ถ้วยชาและ กาแฟ
ต้องสะอาดขึ้นเงา



การเลือกอาหาร ควรเลือกอาหารที่มีสีส้มสวยงาม
ขนมปังสีน้ำตาลเข้ม ถ้วยกาแฟ จานรอง หรือจานแบ่ง ต้อง
จัดให้พอกับจำนวนแขก กระดาษเช็ดมือควรจะมีจัดไว้ให้
มากกว่าจำนวนแขก การจัดวางถาดอาหารต้องจัดวางไว้ที่
แขกตักหรือหยิบได้สะดวกพนักงานบริการจะคอยดูแลเรื่อง
การให้บริการชาหรือกาแฟให้เรียบร้อยอยู่ตลอดเวลาซึ่งแขก
อาจจะเป็นผู้รับประทานเอง หรือพนักงานเป็นผู้บริการ
ให้ก็ได้








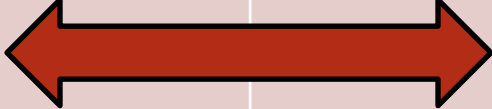
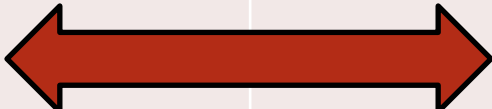

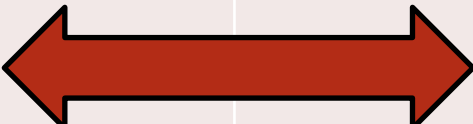


สถานที่ในการดำเนินการ

โรงแรม อมารี คอนมือง กรุงเทพมหานคร 333
ถนนเชิดวุฒากาศ คอนมือง 10210 กรุงเทพฯ

ระยะเวลา

ตั้งแต่วันที่ 1 พฤศจิกายน พ.ศ.2553 - วันที่ 4 มีนาคม
พ.ศ.2554 รวมทั้งสิ้นเป็นระยะเวลา 4 เดือน



รายการ	เดือน					หมายเหตุ
	พฤศจิกายน	ธันวาคม	มกราคม	กุมภาพันธ์	มีนาคม	
1.ศึกษาข้อมูล						
2.ออกแบบ ชิ้นงาน						
3.เลือกซื้อผ้า						
4.ทำการตัดเย็บ						
5.ตกแต่งชิ้นงาน						
6.ประเมินผล งาน						
7.ปรับปรุง ผลงาน						
8.จัดทำรายงาน						
9.นำเสนอ ผลงาน						

วิธีการทำผ้า

ขั้นตอนที่ 1 การออกแบบชิ้นงาน

เริ่มจากการช่วยกันร่างรูปแบบของผ้าให้มีความเหมาะสมตามจุดมุ่งหมาย

ขั้นตอนที่ 2 การวัดขนาดของโต๊ะที่จะใช้จัดอาหารว่าง (Coffee break)

โดยวัดได้ 2 ขนาด คือ 30×59 " , 70×30 "



ขั้นตอนที่ 3 การเลือกซื้อผ้า

โดยได้เลือกซื้อผ้าไหมเทียมซึ่งมีคุณสมบัติตรงตามความต้องการ ซึ่งซื้อมาในราคาเมตรละ 49 บาท ซื้อมาทั้งหมด 50 เมตร

ขั้นตอนที่ 4 การตัดเย็บ

โดยการตัดผ้าออกเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าตามขนาดที่ต้องการเพื่อทำเป็นตัวผ้า จากนั้นก็ตัดผ้าอีกหนึ่งผืนเพื่อทำเป็นชายผ้า แล้วทำการจับจีบผ้าโดยรอบแล้วจึงเย็บติดกับผ้าที่ได้ตัดเย็บไว้แล้ว

ขั้นตอนที่ 5 การปักโลโก้โรงแรม

เมื่อได้ผ้าที่ตัดเย็บมาเรียบร้อยแล้ว ก็ได้ทำการส่งผ้าไปให้กับร้านปักผ้าเพื่อทำการปักตราสัญลักษณ์ของโรงแรม

ขั้นตอนที่ 6 นำผ้าคลุมส่งมอบให้กับโรงแรม เพื่อใช้งานตามวัตถุประสงค์





















Amari

DON MUANG • BANGKOK

การแปลผลโดยใช้คำร้อยละ

ผู้ที่ตอบแบบสอบถามเป็นเพศชาย 13 คน คิดเป็นร้อยละ 65 และเพศหญิง 7 คน คิดเป็นร้อยละ 35 โดยผู้ที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จะเป็นเพศชายมากกว่าเพศหญิง



ตำแหน่งงาน

ผู้ที่ตอบแบบสอบถามเป็นพนักงานตำแหน่ง Waiter มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 25 เป็นพนักงานตำแหน่ง Waitress มีจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10 เป็นพนักงานตำแหน่ง Supervisor มีจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10 เป็นพนักงานตำแหน่ง EMF มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5 และเป็นผู้ให้บริการของ โรงแรม มีจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 50 โดยผู้ที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นผู้ให้บริการของ โรงแรม รองลงมาเป็นพนักงานตำแหน่ง Waiter และเป็นพนักงานตำแหน่ง Waitress ตามลำดับ

การแปลผลโดยใช้ค่าเฉลี่ย

ด้านความสวยงามและความเหมาะสม

ผู้ที่ตอบแบบสอบถามคิดว่า ผ้าคลุมมีความสวยงามกว่า ผ้าคลุมแบบเดิมอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.20 สีที่ใช้มีความสวยงามอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.15 วัสดุที่ใช้มีคุณภาพและเหมาะสมอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 3.95 และ ขนาดของผ้าคลุมมีขนาดที่เหมาะสมกับ โต๊ะและมีความเหมาะสมต่อการใช้งานอยู่ในระดับปานกลาง โดยมีค่าเฉลี่ย 2.75 ตามลำดับ

ด้านประโยชน์ใช้สอย

ผู้ที่ตอบแบบสอบถามคิดว่า ผ้าคลุมสามารถทำให้โต๊ะอาหารว่าง(Coffee Break) มีความสวยงามน่ามองมากยิ่งขึ้นกว่าการใช้ผ้าคลุมแบบเดิมอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.35

ผ้าคลุมสามารถทำให้โต๊ะอาหารว่าง (Coffee Break) มีความเป็นระเบียบดูสะอาดตา อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.30 และผ้าคลุมสามารถช่วยในการป้องกันฝุ่นละอองหรือสิ่งสกปรกจากภายนอกได้อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.25 ตามลำดับ

โดยภาพรวมทั้งหมด ท่านมีความพึงพอใจอยู่ในระดับ

4 คือ ระดับมาก

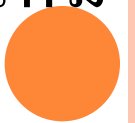


ปัญหา

ในระหว่างการฝึกงานในโรงแรม อมารี ดอนเมือง กรุงเทพมหานคร (Amari Donmuang Bangkok) ปัญหาที่เกิดขึ้น คือ

1. ปัญหาด้านเวลาในการฝึกงาน เนื่องจากวันหยุดและเวลาเลิกงานไม่ตรงกัน ทำให้นักมรรวมตัวกันได้ยาก บางครั้งอาจมีความคิดเห็นไม่ตรงกันในการทำงาน

2. ปัญหาของโต๊ะที่มีขนาดแตกต่างกัน ทำให้มีอุปสรรคต่อการตัดเย็บ



ข้อเสนอแนะ

1. ในการทำผ้าคลุมครั้งต่อๆ ไปควรเลือกใช้ผ้าคลุมที่มีสีสว่าง ไม่ควรทึบจนเกินไป เพื่อให้ผู้ที่มาใช้บริการหรือผู้ที่ได้มาพบเห็นดูแล้วสบายตา

2. ปลายของผ้า (skirt) ไม่ควรจับจีบถี่เกินไป ควรจับให้มีความถี่ห่างกันประมาณ 10 ซม. เพื่อให้สะดวกต่อการรีด

