

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ในปัจจุบันกระแสการรักษาสุขภาพกำลังเป็นที่นิยม ผู้คนส่วนใหญ่จึงหันมาใส่ใจในสุขภาพมากยิ่งขึ้น โดยมีความพิถีพิถันในการเลือกรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย อาทิ เช่น อาหารคลีน อาหารเพื่อสุขภาพ รวมถึงอาหารที่เหมาะสมกับรูปร่างเน้นการควบคุมน้ำหนัก อย่างไรก็ตามความต้องการในการรับประทานอาหารว่างประเภทขนมหวาน หรือเบเกอรี่ ยังเป็นที่นิยมและสามารถหาทานง่ายตามร้านอาหารทั่วไป

โรงแรมไอบิส กรุงเทพ ริเวอร์ไซด์ เป็นโรงแรมที่ตั้งติดอยู่กับแม่น้ำเจ้าพระยารวมถึงอยู่ใกล้กับแหล่งช้อปปิ้งมากมาย ลูกค้าสามารถเดินทางไปยังสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญได้สะดวก อีกทั้งยังให้บริการหลากหลายด้าน เช่น ห้องประชุม ห้องอาหาร โดยจะมีบริการอาหารทั้งช่วงเวลา อาหารเช้า อาหารกลางวัน และอาหารเย็น ซึ่งในแต่ละวันจะมีวัตถุดิบที่เหลือใช้จากในไลน์บุฟเฟต์เป็นจำนวนมากประเภทผลไม้ ขนมปัง และเศษอาหาร ทางคณะผู้จัดทำเล็งเห็นโอกาสในการสร้างสรรค์เมนูเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ สำหรับกลุ่มผู้บริโภคที่ต้องการดูแลสุขภาพและผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักแต่ก็ยังมีความต้องการรับประทานอาหารว่างประเภทเบเกอรี่อยู่

ดังนั้นคณะผู้จัดทำได้ขอคำปรึกษาจากพนักงานที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาในเรื่องของการสร้างสรรค์เมนูเพื่อสุขภาพ โดยนำวัตถุดิบเหลือใช้จากในครัวเย็นและครัวเบเกอรี่มาประยุกต์ให้เป็นเมนู เบเกอรี่เพื่อสุขภาพ โดยใช้วัตถุดิบหลักคือแก้วมังกรได้นำมาจากครัวเย็นที่เป็นวัตถุดิบเหลือใช้จากการออกไลน์บุฟเฟต์ โดยแก้วมังกรเป็นผลไม้ที่มีสรรพคุณช่วยลดความร้อนในร่างกาย อีกทั้งยังมีส่วนผสมจาก ขนมปังโฮลวีท ที่ได้นำมาจากครัวเบเกอรี่ที่เป็นวัตถุดิบเหลือใช้เช่นกัน โดยขนมปังโฮลวีทมีสรรพคุณช่วยให้ระบบขับถ่ายดีขึ้น จึงสามารถเป็นเมนูที่แปลกใหม่ให้แก่ลูกค้าที่มารับประทานอาหารบุฟเฟต์ของห้องอาหารเทส(Taste)

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 สร้างสรรค์เมนูใหม่เพื่อสุขภาพให้กับโรงแรม
- 1.2.2 ลดปริมาณวัตถุดิบเหลือใช้จากในครัว
- 1.2.3 ลดต้นทุนวัตถุดิบ

1.3 ขอบเขตของโครงการ

- 1.3.1 ขอบเขตด้านสถานที่: โรงแรม ไอบิส กรุงเทพ ริเวอร์ไซด์
- 1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร: พนักงานในแผนกครัวจำนวน 20 คน
- 1.3.3 ขอบเขตด้านเวลา: 14 พฤษภาคม – 31 สิงหาคม พ.ศ. 2560

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.4.1 ได้เมนูแปลกใหม่ไปเสิร์ฟไลน์ฟู้ดอาหารเย็นภายในโรงแรม
- 1.4.2 นำวัตถุดิบเหลือใช้มาสร้างสรรค์เมนูใหม่ให้เกิดประโยชน์กับโรงแรม
- 1.4.3 สามารถลดต้นทุนทางด้านวัตถุดิบ โดยการนำแก้วมังกรและขนมอบโฮลวีทมาสร้างสรรค์เป็นเมนูเบเกอรี่เพื่อสุขภาพจัดเสิร์ฟไลน์ฟู้ด

