

## บทที่ 4

### ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

เนื่องจาก โอบองแปง คือ สถานที่ที่นำเสนอความหลากหลายของอาหารและเครื่องดื่ม Bakery Café โดยให้ความสำคัญในเรื่องคุณภาพความสดใหม่ของอาหาร โดยมีนโยบายในการเสนอขายเมนูอาหารที่มีการผสมผสานระหว่างวัตถุดิบและสไตล์อาหารตั้งแต่ 2 สัญชาติขึ้นไปหรือที่เรียกว่า “อาหารฟิวส์ชัน” (Fusion Food)

ผู้ศึกษาได้ทำการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นจากทางบริษัทและศึกษาพฤติกรรมการบริโภคของลูกค้าและการสอบถามความคิดเห็นจากลูกค้าประจำที่ถือบัตรสมาชิก ABP Privilege Card จึงได้เป็นรายการอาหารใหม่ คือ ทุ่น้ำต้มยำแซนวิส โดย โดยมีขั้นตอนในการปฏิบัติงาน ดังนี้

#### 4.1 ศึกษาข้อมูลเบื้องต้นจากทางบริษัทและสังเกตพฤติกรรมการเลือกรับประทานอาหารของลูกค้า

ผู้ศึกษาได้ทำการศึกษาค้นคว้าข้อมูลการเลือกรับประทานอาหารของลูกค้า ได้ดังนี้

4.1.1 โดยสังเกตข้อมูลการเลือกรับประทานอาหารของลูกค้า จากการสรุปจากยอดขายโดยปิดการขายในเวลา 19.00 น. ในแต่ละวัน (เฉพาะวัน จันทร์ – วันศุกร์) เวลา 06.30 น. – 19.00 น. ของร้านโอบองแปง (สาขาสาทรนคร ทาวเวอร์) ว่ารายการอาหารใดจำหน่ายได้มากที่สุด โดยคัดเลือกเฉพาะรายการอาหารแซนวิส ระหว่างวันที่ 15 พฤษภาคม – 31 พฤษภาคม 2560 ดังนี้

ชื่อรายการอาหาร	ยอดจำหน่ายในแต่ละวัน (ชิ้น) วันที่ 15 – 19 พฤษภาคม 2560					รวม
	จ	อ	พ	พฤ	ศ	
แซนด้วิช เอปี้ฟีสเต็กและสวิตชีส	2	2	1	3	3	11
แซนด้วิชทุ่น้ำและเชดด้าชีส	5	3	3	5	4	20
แซนด้วิชซิกเก้น คาเปสเซ่	3	2	1	1	2	9
แซนด้วิชมอซซาเรลล่าเพสโต้	2	1	-	-	1	4
สโมคแซลมอนเบเกิล	2	3	1	3	3	12
แซลมอน วาซาบิ เบเกิล	1	1	-	-	1	3
เบคแซลมอน และ คิลครีมชีส แซนด้วิช	1	3	3	2	1	10
รวม	16	15	9	14	15	69

ตารางที่ 4.1 ข้อมูลยอดขายแซนวิสในแต่ละวัน ( วันที่ 15-19 พ.ค. 60)

ชื่อรายการอาหาร	ยอดจำหน่ายในแต่ละวัน (ชิ้น) วันที่ 22 - 26 พฤษภาคม 2560					รวม
	จ	อ	พ	พฤ	ศ	
แซนด์วิช เอบีพีสเด็กและสวีทชีส	2	1	1	2	2	8
แซนด์วิชทูน่าและเชดด้าชีส	6	4	5	5	3	23
แซนด์วิชซิกเก้น คาปอสเซ่	1	1	1	-	2	5
แซนด์วิชมอซซาเรลล่าเพสโต้	2	1	1	-	-	4
สโมคแซลมอนเบเกิล	-	1	-	2	1	4
แซลมอน วาซาบิ เบเกิล	1	2	1	1	1	6
เบกแซลมอน และ คิลครีมชีส แซนด์วิช	1	3	3	3	4	14
<b>รวม</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>64</b>

ตารางที่ 4.2 ข้อมูลยอดขายแซนด์วิชในแต่ละวัน ( วันที่ 22 –26 พ.ค. 60 )

ชื่อรายการอาหาร	ยอดจำหน่ายในแต่ละวัน (ชิ้น) วันที่ 29 - 31 พฤษภาคม 2560			รวม
	จ	อ	พ	
แซนด์วิช เอบีพีสเด็กและสวีทชีส	3	3	1	7
แซนด์วิชทูน่าและเชดด้าชีส	6	4	4	14
แซนด์วิชซิกเก้น คาปอสเซ่	4	2	2	8
แซนด์วิชมอซซาเรลล่าเพสโต้	1	-	2	3
สโมคแซลมอนเบเกิล	2	2	2	6
แซลมอน วาซาบิ เบเกิล	2	1	1	4
เบกแซลมอน และ คิลครีมชีส แซนด์วิช	1	2	3	6
<b>รวม</b>	<b>19</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>48</b>

ตารางที่ 4.3 ข้อมูลยอดขายแซนด์วิชในแต่ละวัน ( วันที่ 29 – 31 พ.ค. 60 )

จากผลการสรุปจากยอดขาย ในแต่ละวัน โดยปิดการขายในเวลา 19.00 น. (เฉพาะวัน จันทร์- วันศุกร์) เวลา 06.30 น. – 19.00น. ของร้านโอปองแปง (สาขาสาทรนคร ทาวเวอร์) พบว่า รายการอาหารแซนด์วิชทูน่าและเซคต้าชีสเป็นรายการอาหารที่มียอดการจำหน่ายสูงสุด เมื่อเทียบกับแซนวิสประเภทอื่นๆ

4.1.2 ข้อมูลจากการสอบถามความคิดเห็นจากลูกค้าประจำที่ถือบัตร สมาชิก ABP Privilege Card ที่เข้าไปลงทะเบียน ใน [www.aubonpainthailand.com](http://www.aubonpainthailand.com) พบว่า ลูกค้าให้ความสนใจกับ รายการอาหารใหม่ๆ และนิยมสินค้าที่จัดรายการ โปรโมชั่น อาหารชุด (Combo set)

#### 4.2 ศึกษาข้อมูลวัตถุดิบหลักของทางการทำแซนวิส

ผู้ศึกษาได้ค้นคว้าข้อมูลวัตถุดิบหลักของทางการทำแซนวิส ของร้าน โอปองแปง ได้ดังนี้

- **ประเภทเนื้อ** มีดังนี้ เนื้อย่าง ไก่อบฟริกไทยดำ แซลมอนรมควัน ทูน่า เบคอน แฮม รมควัน ไก่รมควัน ไช้ดาว
- **ประเภทขนมปัง** มีดังนี้ เฟลนครัวซอง เฟลนเบเกิล โฮลวีทเบเกิล เซวามีเบเกิล ป๊อปปีชีด เบเกิล เอวรี่ติงเบเกิล เบเกิลหัวหอม เบเกิลชีส ขนมปังฝรั่งเศส ขนมปังฟอกคาเซีย ขนมปังซอฟท์ โรล ขนมปังโฮลวีทสโกลด์ ขนมปังมัลติเกรนสโกลด์
- **ประเภทซอส** มีดังนี้ เฟลนครีมชีส เบอร์เนสซอส มายองเนสชีซ่าเครสซิ่ง รัสเซียนเครสซิ่ง เฟสโตซอส วาซาบิมายองเนส อโวคาโดเพลส น้ำพริกเผา เนย
- **ประเภทผัก** มีดังนี้ มะเขือเทศ ผักกาดหวาน เรด โอ๊ค รอคคอรัล ฟิลเลซ้อไอส์เบิร์ก หัวหอม แดงกวา แครอท ฟริกคอง
- **ประเภทชีส** มีดังนี้ สวิสชีส เซคต้าชีด มอสซาเรล่าชีส พาเมซานชีส

#### 4.3 ศึกษาข้อมูลและคิดค้นรายการอาหารใหม่

ผู้ศึกษาได้ศึกษาข้อมูลและคิดค้น รายการอาหารใหม่ โดยยึดจาก รายการอาหารยอดนิยมของทางร้านคือ แซนด์วิชทูน่าและเซคต้าชีส ซึ่งมีส่วนผสมหลัก คือ ทูน่า และ คั้นหารายการอาหารยอดนิยมของไทย คือ ต้มยำ จึงคิดที่จะนำมาผสมผสานกันให้เกิดเป็นรายการอาหารใหม่ โดยศึกษาส่วนผสมหลักของต้มยำ และ นำมาผสมผสานกับแซนวิสทูน่าที่เป็นรายการอาหารยอดนิยมของทางร้านในรูปแบบอาหารฟิวส์ชั่น เกิดเป็น ทูน่าต้มยำแซนวิส โดยผู้ศึกษาได้คำนวณต้นทุนวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการทำทูน่าต้มยำแซนวิส ได้ดังนี้

### ต้นทุนวัตถุดิบสำหรับทำแซนวิช 1 ที่

วัตถุดิบ	จำนวนที่ใช้	ราคาต้นทุน
ขนมปัง	3 แผ่น	7.5 บาท
ทูน่าในน้ำแร่	30 กรัม	6 บาท
ไข่ต้ม	1 ฟอง	5 บาท
ผักสลัด	20 กรัม	2.2 บาท
มะเขือเทศ	30 กรัม	1.65 บาท
หอมแดง	5 กรัม	0.44 บาท
ผงปรุงรสต้มยำ	10 กรัม	7.6 บาท
น้ำพริกเผา	10 กรัม	1.7 บาท
มะนาว	1 ลูก	6 บาท
พริก	10 กรัม	0.5 บาท
<b>รวม ราคาต้นทุน วัตถุดิบ สำหรับทำทูน่าต้มยำแซนวิช 1 ที่</b>		<b>38.59 บาท</b>

### ตารางที่ 4.4 ต้นทุนวัตถุดิบสำหรับทำแซนวิช 1 ที่

#### 4.4 ทดลองทำเมนูทูน่าต้มยำแซนวิช

ผู้ศึกษาได้นำผลการศึกษา เมนูที่ได้รับความนิยมของลูกค้า และวัตถุดิบในการทำแซนวิช และได้คิดค้น ทูน่าต้มยำแซนวิช โดยมีวิธีทำดังนี้ (รายละเอียด อุปกรณ์ อยู่ในข้อ 3.8.1 วัตถุดิบ อยู่ในข้อ 3.8.2)

##### 4.4.1 นำขนมปังโฮลวีท ปิ้ง 3 แผ่น โดยปรับเตาปิ้งอุณหภูมิ ปิ้ง 2 รอบ



รูปที่ 4.1 ขั้นตอนการปิ้งขนมปัง

4.4.2 ผสมซอสต้มยำประกอบด้วย ผลปรุงรสต้มยำ น้ำต้มสุก น้ำพริกเผา น้ำมะนาว พริก โดยนำผงต้มยำละลายกับน้ำต้มสุก ใส่ น้ำพริกเผา หั่นพริก และบีบมะนาว คนให้เข้ากัน



รูปที่ 4.2 การผสมซอสต้มยำ

4.4.3 นำซอสต้มยำทาลงบนขนมปังแผ่นที่ 1 ให้ทั่วแผ่น นำทูน่าวาง โรยบนขนมปังแผ่นที่ 1 ให้ทั่ว



รูปที่ 4.3 การทาซอสต้มยำบนขนมปัง



รูปที่ 4.4 การโรยทูน่าบนขนมปัง

4.4.4 นำขนมปังแผ่นที่ 2 ทาซอสให้ทั่วแผ่น วางประกบลงบนขนมปังแผ่นที่ 1 วางไข่ต้ม  
หอมแดงผักสลัดมะเขือเทศตามลำดับ



รูปที่ 4.5 การวางท็อปปิ้งบนแซนวิช

4.4.5 นำขนมปังแผ่นที่ 3 วางประกบ ตัดแบ่งเป็น 4 ชิ้น จัดใส่จานพร้อมเสิร์ฟ โดยมี ถาดรอง  
และมิด ส้อม



รูปที่ 4.6 การตัดแบ่งแซนวิชสำหรับเสิร์ฟ



รูปที่ 4.7 การจัดจานและอุปกรณ์สำหรับเสิร์ฟแซนวิช

4.5 นำเสนอทูนาคัมยำแซนวิสกับพนักงานที่ปรึกษาเพื่อพัฒนาให้เป็นรายการอาหารใหม่ที่สามารถจำหน่ายได้ทุกสาขาโดยจัดการ ส่งเสริมการขาย เป็นชุด คอมโบเซ็ต(Combo set) คู่กับเครื่องดื่ม ในราคาพิเศษ

การคิดราคา จำหน่าย เมนูทูนาคัมยำแซนวิส ในชุด คอมโบเซ็ต คือ 199 บาท ประกอบด้วย

วัตถุดิบ	จำนวนที่ใช้	ราคาต้นทุน
ทูนาคัมยำแซนวิส	1 ชิ้น	38.59บาท
ชามะนาว	1 แก้ว	12 บาท
สลัดมินิ	1 กล่อง	3.5 บาท

ตารางที่ 4.5 การคิดราคา จำหน่าย เมนูทูนาคัมยำแซนวิส

รวมต้นทุน ทั้งสิ้น 54.09 บาท คิดเป็นกำไร 144.91 บาท (ยังไม่รวมค่าบริหารจัดการอื่นๆ อาทิ ค่าเช่าสถานที่ / ค่าน้ำ / ค่าไฟ / ค่าเสื่อมสภาพอุปกรณ์ / ค่าจ้างพนักงาน ฯลฯ)



รูปที่ 4.8 การเสนอขายเมนูทูนาคัมยำแซนวิส ในชุด คอมโบเซ็ต