หัวข้อสหกิจศึกษา	การปรับปรุงร้านอาหาร โดยใช้เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารไทย กรณีศึกษา ร้านซูจี บะหมี่เกี๊ยว สาขาบ้านฉาง
ชื่อนักศึกษา	นายวัชระ ศิริมานพ
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์พลกฤษณ์ ไพรสานต์วณิชกุล
หลักสูตร	บริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชา	การตลาด
พ.ศ.	2558

บทคัดย่อ

จากการศึกษาและการปฏิบัติงาสหกิจศึกษาในร้านซูจี บะหมี่เกี๊ยว สาขาบ้านฉาง ที่ได้รับมอบหมายเป็นลักษณะงานในตำแหน่งฝ่ายขาย โครงการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับร้านให้เกิดความมาตรฐานเพิ่มขึ้นในทุกๆด้านร้านอาหาร ซูจี บะหมี่เกี๊ยวสาขาบ้านฉาง

ปัญหาที่เกิดจากการที่ได้เข้ามาศึกษา คือ ทางร้านไม่ได้มีวิธีการ หรือ หลักเกณฑ์ใดๆ ที่ใช้ในการกำหนด การบริการของร้าน ทำให้การทำงานไม่เป็นระบบ พนักงานขาดการอบรม เรื่องการบริการ และ วิธีการทำงานไม่เป็นระบบทำให้การบริการมีความล่าช้า

การปรับปรุงร้านอาหาร ซูจี บะหมี่เกี๊ยว สาขาบ้านฉาง ได้มีการนำเสนอแนวทาง การปรับปรุงโดยใช้เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารไทย มาเป็นการสร้าง มาตรฐาน เพิ่มให้กับร้านอาหาร เพื่อปรับปรุงด้านที่เป็นข้อด้อยของทางร้าน เช่นการแต่งตัวของพนักงาน ให้มีการแต่งตัวให้เหมาะสม โดยให้สวมใส่ หน้ากากอนามัย หมวกป้องกันผมไม่ให้สัมผัสโดนอาหาร และสวมถุงมือในการปรุงอาหาร

จากผลการปรับปรุงพบว่า ร้านได้มี มาตรฐานตามเกณฑ์เพิ่มมากขึ้นทำให้การทำงานมีความเป็นระบบมากยิ่งขึ้น จากเดิม สังเกตพนักงานให้การบริการดีขึ้น การปรุงอาหารถูกสุขลักษณะเพิ่มมากขึ้น และ ทำให้การบริการ มีความรวดเร็วมากยิ่งขึ้น

ดังนั้นจึงควรดำเนินการตามเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารไทย นั้นให้มีความต่อเนื่องเพื่อให้ร้านคงความมาตรฐานต่อไปให้เป็นที่ยอมรับของผู้ที่มาใช้บริการในปัจจุบันและเพื่อเพิ่มยอดขายในอนาคตต่อไป

SPU CHONBURI