

ร้าน เฟลเวอร์ ฟیلด์ บาย ยามาซากิ
FLAVOR FIELD BY YAMAZAKI

ประวัติสถานประกอบการ

ร้าน ร้าน เฟลเวอร์ ฟู้ด บาย ยามาซากิ Siam Paragon ตั้งอยู่ชั้น G หน้า Gourmet Market ถนน
พระรามที่ 1 แขวงปทุมวัน เขตปทุมวัน จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10330

- สำนักงานใหญ่

ตั้งอยู่ เลขที่ 1126/2 อาคารวานิช 2 ชั้น 15 ห้อง 1503-1504 ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ แขวงมักกะสัน เขต
ราชเทวี กรุงเทพฯ 10400 เบอร์โทรศัพท์ 02-2558510-4

- โรงงานไทยยามาซากิ

ตั้งอยู่ เลขที่ 9/66 หมู่ 5 ถนนพหลโยธิน ตำบลลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี

ประวัติสถานประกอบการ

โดยบริษัทฯ ได้ก่อตั้งหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ซึ่งในเวลานั้นที่ประเทศญี่ปุ่นประสบปัญหาขาดแคลนอาหารเป็นอย่างมากจากความคิดดังกล่าว จึงทำให้บริษัทฯ คือผู้นำในการใช้เครื่องจักรที่มีความทันสมัย และวิวัฒนาการอันล้ำหน้า

โดยนำเข้าจากทวีปยุโรปและอเมริกาเหนือมาใช้ในการผลิตขนมในปี 2524 บริษัท ยามาซากิ เบคกิ้ง จำกัด ได้ทำการเปิดสาขาในต่างประเทศเป็นครั้งแรก โดยเปิดเป็นร้านขนมอบ (ผลิตและจำหน่าย) ที่ห้างมิทซูโกชิ ในฮ่องกง ยามาซากิ ประเทศญี่ปุ่นซึ่งได้นำเทคโนโลยีที่ได้รับถ่ายทอดจากทางยุโรปและอเมริกามาใช้ด้วยประสบการณ์ที่สั่งสม ทางบริษัทฯ จึงได้นำเสนอวัฒนธรรมการรับประทานขนมปังสู่ภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ได้อย่างได้มั่นใจ

ในปี 2527 ได้ขยายเข้าสู่ประเทศไทย ในนามของ บริษัท ไทยยามาซากิ จำกัด ซึ่งได้รับความนิยมและขยายสาขาอย่างต่อเนื่อง

ประวัติสถานประกอบการ

- วิสัยทัศน์ และพันธกิจ

มุ่งเน้นส่งมอบสินค้าที่มีคุณภาพ และ บริการที่ดีที่สุดให้กับลูกค้าทุกวัน ซึ่งคำนึงถึงความปลอดภัยของอาหารและสุขอนามัยที่ดีเป็นสำคัญ

- เป้าหมายของบริษัท

สร้างความพึงพอใจสูงสุดแก่ลูกค้า ผู้ผลิตขนมปัง ขนมเค้กและผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ และความคิดที่จะให้บริการสินค้าที่ราคาถูก สดใหม่ ใช้วัตถุดิบคุณภาพดี และได้รับการรับรองระบบบริหารงานคุณภาพ GMP มุ่งเน้นความอร่อย สดใหม่ปลอดภัย คุณภาพระดับสากล

- กลยุทธ์ ของบริษัท

ขนมอบร้อนสดให้ทุกวัน ไม่ใส่สารกันบูด สินค้าหลากหลาย

นโยบายของบริษัท

- ระบบการบริหาร

ความสัมพันธ์ระหว่างลูกค้า พนักงานและบริษัท เมื่อพนักงานผลิตสินค้าที่มีคุณภาพและบริการที่ประทับใจแก่ลูกค้า ทำให้ลูกค้ากลับมาใช้บริการของเราอยู่เสมอ ส่งผลให้บริษัทมีกำไรมากขึ้น

เมื่อบริษัทมีกำไรมากขึ้น การจ่ายค่าตอบแทนต่างๆ ทั้งในรูปของตัวเงิน และไม่ใช้ตัวเงินแก่พนักงาน ส่งผลให้พนักงานมีแรงจูงใจในการทำงานให้กับบริษัท

เมื่อพนักงานมีแรงจูงใจในการทำงานที่ดี จะส่งผลให้คุณภาพของสินค้าและบริการที่น่าประทับใจ

- แผนการดำเนินงาน

ส่วนแบ่งทางการตลาด มุ่งเน้นลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย ทุกเพศ ทุกวัย

กลยุทธ์ทางการแข่งขัน สร้างความหลากหลาย ออกสินค้าใหม่อย่างต่อเนื่อง และสื่อสารถึงผู้บริโภคผ่านสื่อทางการตลาดหลากหลายช่องทาง ให้ครอบคลุมทั่วถึง ดำเนินกลยุทธ์ทางการตลาดอย่างครบวงจร และสื่อสารให้ผู้บริโภคสามารถเลือกสินค้านั้น มุ่งเน้นความอร่อย สดใหม่ปลอดภัย คุณภาพระดับสากล

นโยบายของบริษัท

ภาพลักษณ์ที่ดีของพนักงาน

รูปลักษณ์ (Appearance) ลักษณะภายนอกที่มองเห็นด้วยตาเปล่า เช่น รูปร่าง หน้าตา การแต่งกาย เป็นต้น

บุคลิกภาพ (Personality) คุณลักษณะเฉพาะของบุคคล ที่บ่งบอกความแตกต่างระหว่างบุคคล ได้แก่ กิริยาท่าทาง , น้ำเสียง , การพูด , ลักษณะนิสัย , รูปแบบของความคิด , ค่านิยม , ความสนใจ และความสามารถ ในการปรับตัว เป็นต้น

บุคลิกภาพภายนอก คือ สิ่งที่สังเกตได้ชัดเจน หรือสัมผัสได้ การปรับปรุงแก้ไข ทำได้ง่าย และสามารถเห็นผลได้ทันที กิริยาท่าทาง การเดิน นั่ง การใช้สายตา การแสดงออกทางสีหน้า การน้ำเสียง การเลือกใช้คำพูด

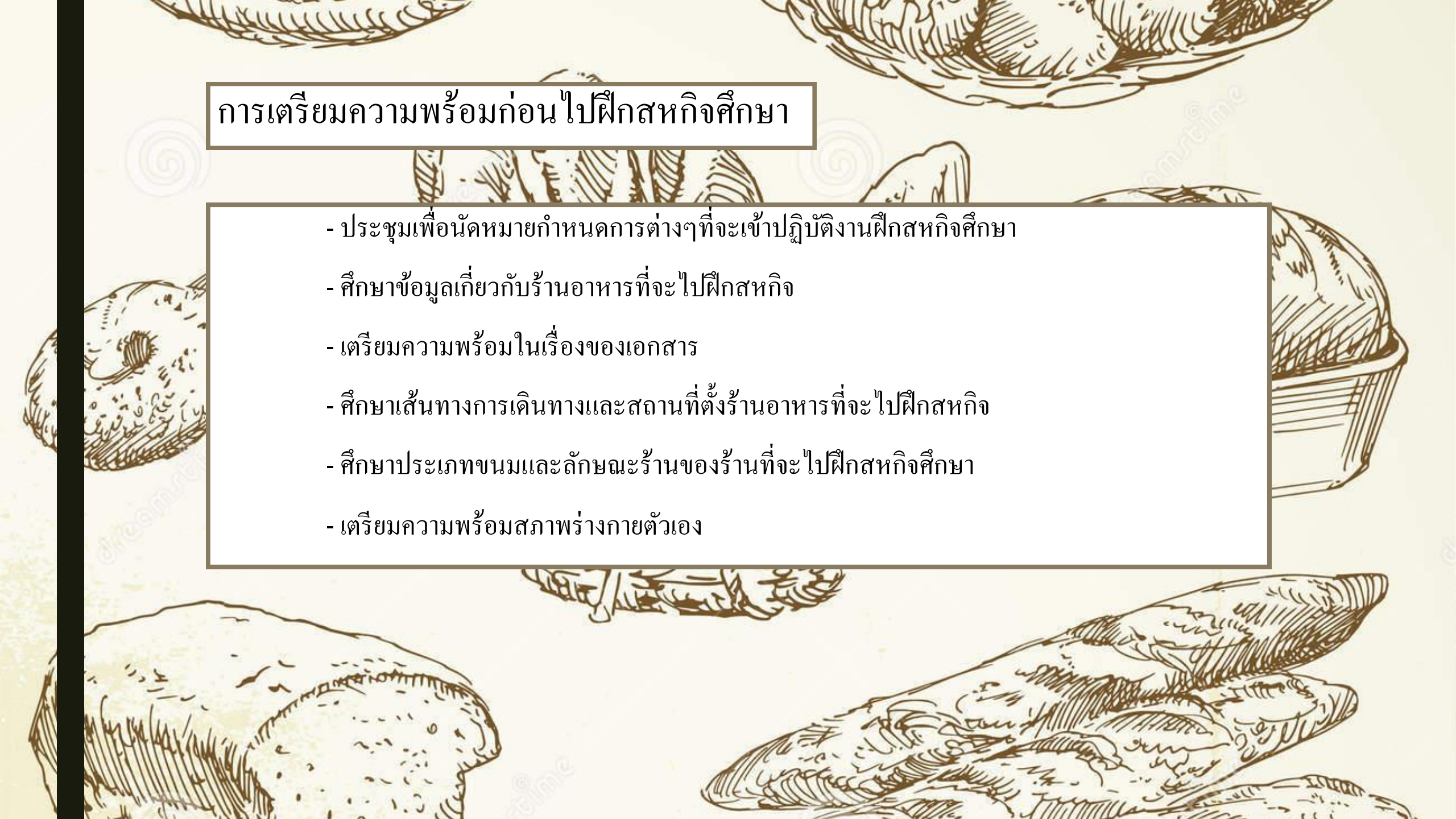
บุคลิกภาพภายใน คือ สิ่งที่อยู่ภายในจิตใจ หรืออุปนิสัยที่มองไม่เห็น สัมผัสไม่ได้ แก้ไขได้ยาก ทางจิตใจอารมณ์ ความรู้สึก ทางสติปัญญา ทางสังคม

นโยบายของบริษัท

ข้อคิด

ลูกค้าคือบุคคลที่สำคัญที่สุด ที่มาเยือนเราในสถานที่นี้ เรามีได้พึ่งเรา เราต่างหากที่จำเป็นต้องพึ่งเขา เรามีได้มาขัดจังหวะการทำงานของเร หากแต่การรับใช้เขา คือ “วัตถุประสงค์ของงานเรา” เรามีใช้บุคคลภายนอก แต่เขาเป็นส่วนหนึ่งของธุรกิจเราทีเดียว ในการรับใช้นั้น เรามิได้ช่วยอะไรเขาเลย เขาต่างหากเป็นฝ่ายช่วยเหลือเรา

โดยให้โอกาสแก่เราที่จะได้รับใช้เขาภาพลักษณ์ที่ดีของพนักงาน รูปลักษณ์ (Appearance) ลักษณะภายนอกที่มองเห็นด้วยตาเปล่า เช่น รูปร่างหน้าตา แต่งกายถูกระเบียบ เป็นต้น ภาพลักษณ์ที่ดีของพนักงาน บุคลิกภาพ (Personality) คุณลักษณะเฉพาะของบุคคล ที่บ่งบอกความแตกต่างระหว่างบุคคล ได้แก่ กิริยาท่าทาง , น้ำเสียง , การพูด , ลักษณะนิสัย , รูปแบบของความคิด, ค่านิยม , ความสนใจ และความสามารถในการปรับตัว เป็นต้น



การเตรียมความพร้อมก่อนไปฝึกสหกิจศึกษา

- ประชุมเพื่อนัดหมายกำหนดการต่างๆที่จะเข้าปฏิบัติงานฝึกสหกิจศึกษา
- ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารที่จะไปฝึกสหกิจ
- เตรียมความพร้อมในเรื่องของเอกสาร
- ศึกษาเส้นทางการเดินทางและสถานที่ตั้งร้านอาหารที่จะไปฝึกสหกิจ
- ศึกษาประเภทขนมและลักษณะร้านของร้านที่จะไปฝึกสหกิจศึกษา
- เตรียมความพร้อมสภาพร่างกายตัวเอง

การปฏิบัติงานและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย (ฝ่ายผลิต)

แปรรูปขนม

ขนมปังกลีอกมุสแฮม

- ซุปกลีอกมุสแฮม
- ทำน้ำกลีอกมุส

ขนมปังแฮมคั้บเบิ้ลชีสโทส

- ซุปแฮมคั้บเบิ้ลชีสโทส
- ทำน้ำกลีอกมุส

วาฟเฟิลชีอคโกแลตอัลมอนต์

- ซุปวาฟเฟิลกับชีอคโกแลต
- โรยอัลมอนต์

การปฏิบัติงานและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย (ฝ่ายผลิต)

แต่งหน้าขนม

ขนมปังหมูหยอง

- ทำน้ำสลัดครีม
- ทาน้ำสลัดครีมบนขนมปังหมูหยอง
- นำหมูหยองมาแต่งหน้าขนม

ขนมโคโรเน็ต

- ตีไข่โคโรเน็ตครีม
- บีบไข่ขนมโคโรเน็ต

ขนมพรีเมียมอันปัง

- ตีไข่พรีเมียมอันปัง
- บีบไข่พรีเมียมอันปัง

การปฏิบัติงานและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย (ฝ่ายผลิต)

แต่งหน้าขนม

ครัวของค์ไข่เค็ม

- บีบไส้ครัวของค์ไข่เค็ม

ซ็อกโกแลตริง

- อบเสร็จรอเย็น ราดน้ำตาลไอซิ่ง

สวิตช์สตาร์ด

- ผ่าขนม บีบไส้สตาร์ด โรยน้ำตาลไอซิ่ง

ขนมปังซินนาม่อน

- ผ่าขนมปังแบ่งครึ่ง ราดน้ำตาลไอซิ่งน้ำ

ชีนามอนโรล

- ราดน้ำตาลไอซิ่งผสมนมเปรี้ยว

การปฏิบัติงานและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย (ฝ่ายผลิต)

แตงหน้าขนม

พายสับปะรด

- อบเสร็จรอเย็น โรยน้ำตาลไอซิ่ง

เดนิสบลูเบอรี่

- อบเสร็จรอเย็นทาน้ำเชื่อมใส่บลูเบอรี่ตรงกลางบีบน้ำไอซิ่ง 4มุม

เดนิชลูกพีช

- อบเสร็จรอเย็น ทาน้ำเชื่อม ใส่ลูกพีชตรงกลาง

เดนิชคัสตาร์ดอัลมอนด์

- อบเสร็จรอเย็น ใส่อัลมอนด์สไลต์ ที่ผสมกับน้ำผึ้งเมเปิ้ล

เดนิสช็อคโกแลต

- ราดช็อคโกแลต โรยน้ำตาลไอซิ่ง

การปฏิบัติงานและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย (ฝ่ายผลิต)

จั้นรูปขนม

ขนมปังไส้ถั่วแดง (Red Bean Bun)

- ไล่ลมขนมปัง ใช้ไม้คลึงแบ่งให้แบน ใส่ไส้ถั่วแดงละเอียด จั้นรูปแบ่งให้กลม ต้มจนขาว
ตรงกลาง ทาถาดด้วยเนยขาว แล้ววางขนม

- อบเสร็จทาน้ำมันพืช

ขนมปังไส้ถั่วแดงเม็ดใหญ่

- ใช้ไม้คลึงแบ่งให้แบ่งแบน ใส่ไส้ถั่วแดงเม็ดใหญ่ ห่อไส้ให้มิดชิดวางไว้สักครู่ประมาณ 10
นาที นำมาตบให้เห็นเม็ดถั่วแดงแต่ละวงอย่าให้แบ่งขาด แล้วปั้นให้เป็นก้อนกลม ใส่ถาดหลุมทาเนยขาว

ขนมปังลูกเกดน้ำตาลทรายแดง

- ผ่าแบ่งขนมตรงกลาง แล้วทำให้เป็นเกลียว ทาถาดด้วยเนยขาวแล้ววาง

การปฏิบัติงานและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย (ฝ่ายผลิต)

แต่งงานนมอบ

พามาซานชีสสตีก

- แต่งหน้าโดย ราดมายองเนสครีม โรยชีส เข้าอบ

ครัวซองต์ชีส

- แต่งหน้าโดย ทาไข่ ชุบผงพามาซานชีส ราดมายองเนส โรยชีส

อบขนม

ปรับเวลาและอุณหภูมิ

อบขนม

พักขนมให้คลายความร้อน

แต่งงานนม

ออกขนม

ประโยชน์ที่ได้รับ

การปฏิบัติงานส่งผลให้เกิดประโยชน์ในหลายๆ ด้านดังนี้

ด้านสังคม

- ได้เรียนรู้วิธีการสื่อสารและมีมนุษยสัมพันธ์กับผู้อื่นที่ดีขึ้น
- การมีสัมมาคารวะและปฏิบัติตามกฎข้อบังคับของร้าน
- ได้เรียนรู้การแบ่งปันและการทำงานเป็นทีมภายในร้าน

ด้านทฤษฎี

- ได้เรียนรู้ความสำคัญและขั้นตอนการทำงานแต่ละแผนก จากนายจักรพงศ์ วิกัณตะ ตำแหน่งผู้ช่วยฝ่ายผลิต
- ได้เรียนรู้ขั้นตอนและวิธีในการทำขนม จากนายจักรพงศ์ วิกัณตะ ตำแหน่งผู้ช่วยฝ่ายผลิต
- ได้เรียนรู้การใช้อุปกรณ์เครื่องมือต่างๆ ที่แตกต่างจากในห้องเรียน จาก นายจักรพงศ์ วิกัณตะ ตำแหน่งผู้ช่วยฝ่ายผลิต



ประโยชน์ที่ได้รับ

ด้านปฏิบัติ

- ได้เรียนรู้ถึงวิธีการแก้ปัญหาในการทำงานจริง
- ได้ฝึกการทำงานอย่างมีระบบการบวนการที่เป็นมาตรฐาน
- ได้เรียนรู้การทำงานหลายอย่างในเวลาเดียวกัน

ประสบการณ์ต่างๆที่ได้รับในการฝึกสหกิจศึกษา

- ได้ลงมือปฏิบัติในสถานที่ประกอบการจริง
- ได้รับความรู้นอกเหนือจากตำราเรียน
- ได้รับความรู้และประสบการณ์ในแต่ละแผนก
- ได้นำความรู้จากตำราไปใช้ในการปฏิบัติในสถานที่ประกอบการจริง
- ฝึกฝนให้มีระเบียบวินัยข้อบังคับ
- ฝึกฝนให้เป็นคนตรงต่อเวลา
- ฝึกให้เราสื่อสารและมนุษยสัมพันธ์ที่ดีขึ้น

ปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติงาน

จากการเข้าปฏิบัติงานในบริษัท ไทย ยามาซากิ จำกัด ร้าน เฟลเวอร์ ฟิลด์ บาย ยามาซากิ ทำให้ข้าพเจ้าได้ประสบการณ์ใหม่ๆ และพบปัญหาในระหว่างการทำงานซึ่งเกิดขึ้นได้จากการ ขาดความเข้าใจในระบบงาน ขาดทักษะในการทำงาน ความกังวลความกดดันในการทำงาน และความผิดพลาดในการทำงาน แต่เมื่อได้พบปัญหาแล้วควรที่จะรีบแก้ไขปัญหานั้นอย่างทันถ่วงที เพื่อให้งานสามารถ ดำเนินต่อไปจนสำเร็จ ลุล่วง ในการทำงานอาจเกิดปัญหาดังต่อไปนี้

- การขาดความรู้ความเข้าใจในการทำงาน

เนื่องจากการศึกษาทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากทางมหาวิทยาลัย แตกต่างกับการ ปฏิบัติงานจริง เพราะในการทำงานมีปัจจัยหลายๆอย่างเป็นส่วนประกอบ ทั้งสภาพแวดล้อม สังคมให้เราต้องศึกษาเรียนรู้และหาข้อมูลใหม่อยู่เสมอ

- การขาดความเข้าใจในการผลิต

เนื่องจากส่วนผสมภายในร้านมีหลายชนิด ทำให้พนักงานเกิดความสับสนหรือจำผิดพลาด ซึ่งจะทำให้เกิดความผิดพลาดในการผลิต

ปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติงาน

- ปัญหาด้านการปรับตัวในชีวิตประจำวัน

การทำงานในห้างสรรพสินค้าจะมีตารางเวลาการทำงานที่ไม่แน่นอน ทำให้ในช่วงแรก ของการทำงานยังไม่สามารถปรับตัวได้ แต่พอทำงาน ได้สักระยะหนึ่งก็สามารถ ปรับตัวให้เข้ากับช่วงเวลาการทำงานได้

- การสื่อสารกับเพื่อนร่วมงาน

ในการทำงานจะมีการนำศัพท์เฉพาะที่ใช้เรียกอุปกรณ์ และส่วนประกอบต่างๆ ซึ่งในช่วงแรกจะมีการ สับสนและต้องสอบถามกับเพื่อนร่วมงานอยู่บ่อยครั้ง ดังนั้นจึงจำเป็นที่จะต้องท่องจำเพื่อให้เกิดความเข้าใจไป ในสิ่งเดียวกัน

ภาพกิจกรรมและหน้าที่การปฏิบัติงาน



ภาพกิจกรรมและหน้าที่การปฏิบัติงาน



ภาพกิจกรรมและหน้าที่การปฏิบัติงาน



ภาพกิจกรรมและหน้าทำการปฏิบัติงาน



ภาพกิจกรรมและหน้าที่การปฏิบัติงาน



ภาพกิจกรรมและหน้าที่การปฏิบัติงาน

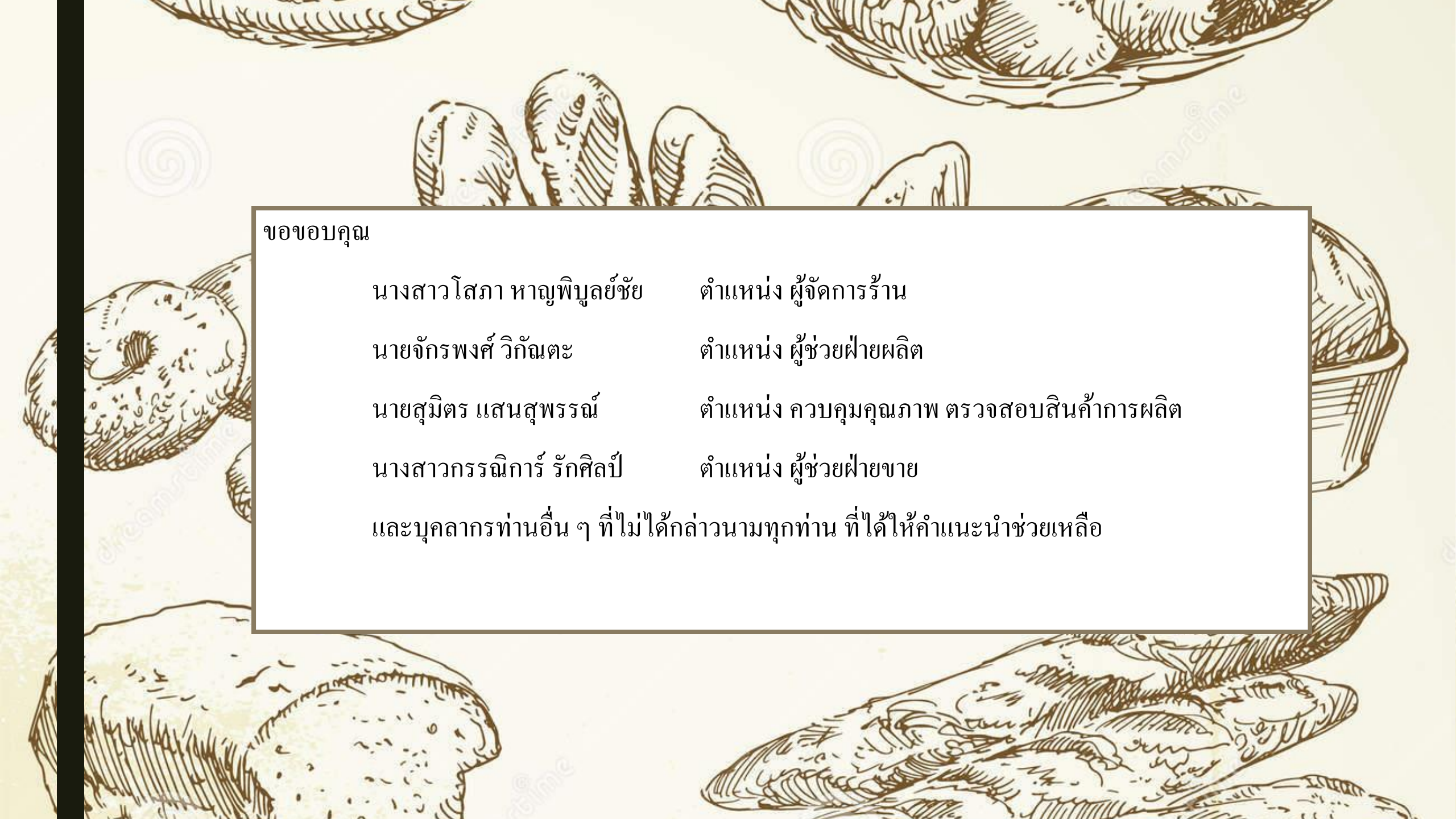


ภาพกิจกรรมและหน้าที่การปฏิบัติงาน



ภาพกิจกรรมและหน้าที่การปฏิบัติงาน





ขอขอบคุณ

นางสาวโสภา หาญพิบูลย์ชัย

ตำแหน่ง ผู้จัดการร้าน

นายจักรพงศ์ วิภังตะ

ตำแหน่ง ผู้ช่วยฝ่ายผลิต

นายสุมิตร แสนสุพรรณ

ตำแหน่ง ควบคุมคุณภาพ ตรวจสอบสินค้าการผลิต

นางสาวกรรณิการ์ รักศิลป์

ตำแหน่ง ผู้ช่วยฝ่ายขาย

และบุคลากรท่านอื่น ๆ ที่ไม่ได้กล่าวชื่อนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือ