



การสนับสนุนการจัดเลี้ยง
และการส่งกำลังบำรุงในการประชุม
Indian Ocean Naval Symposium (IONS) 2023



หัวข้อ

- ๑ ขั้นการวางแผนและการเตรียมการ
- ๒ ขั้นการดำเนินการของคณะกรรมการ
- ๓ ขั้นการปฏิบัติ และการอำนวยความสะดวกงาน
- ๔ ขั้นหลังการปฏิบัติ
- ๕ ปัญหา อุปสรรค ข้อขัดข้อง ข้อเสนอแนะ และบทเรียนที่ได้รับ



๑. ขั้นตอนการวางแผนและ การเตรียมการ

๑.๑ คำสั่งที่เกี่ยวข้อง

คำสั่ง ทร. (เฉพาะ) ที่ ๑๑๗/๒๕๖๕ ลง ๒๓ ก.พ.๖๕

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการเตรียมการและอำนวยการเป็นประธาน

Indian Ocean Naval Symposium (IONS) 2023 – 2025



ลำดับที่ ๓.๘ ได้แต่งตั้งคณะอนุกรรมการด้านการจัดเลี้ยงและการส่งกำลังบำรุง มีหน้าที่วางแผนด้านการส่งกำลังบำรุงในขั้นเตรียมการและขั้นปฏิบัติ เบิกจ่ายพัสดุ อุปกรณ์ และเบิกจ่ายน้ำมันเชื้อเพลิงให้หน่วยที่เกี่ยวข้องจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มพร้อมเจ้าหน้าที่บริการตลอดห่วงการจัดกิจกรรม ประกอบด้วย



๑.๒ หน้าที่ตามคำสั่ง

และตามที่คุณบังคับบัญชามอบหมายเพิ่มเติม

๑.๒.๑ จัดเลี้ยงอาหารค่ำ (งานเลี้ยงรับรองอย่างเป็นทางการ) วันที่ ๒๐ ธ.ค.๖๖ ที่ห้องเจ้าพระยา หอประชุม ทร.

๑.๒.๒ บริการอาหารว่างและเครื่องดื่มแก่ผู้ร่วมงาน วันที่ ๒๐ ธ.ค.๖๖ ที่หอประชุม ทร. และบนเรืออังสนา

๑.๒.๓ จัดแสดงสาธิตการแกะสลักผักและผลไม้ สาธิตการทำอาหารว่างชนิดหวานและชนิดคาว วันที่ ๒๐ ธ.ค.๖๖ ที่ห้องเจ้าพระยา หอประชุม ทร.

๑.๒.๔ จัดเลี้ยงอาหารผู้เข้าร่วมประชุม (ข้าราชการ ทร.) ระหว่างวันที่ ๑๘ - ๒๒ ธ.ค.๖๖ ที่โรงแรมอนันตราริเวอร์ไซด์ และที่หอประชุม ทร.

๑.๒.๕ สนับสนุนอาหารกล่องเจ้าหน้าที่ ระหว่างวันที่ ๑๘ - ๒๒ ธ.ค.๖๖ ที่โรงแรมอนันตราริเวอร์ไซด์ และที่หอประชุม ทร.

๑.๒.๖ สนับสนุนน้ำมันเชื้อเพลิงและหล่อลื่นให้หน่วยต่าง ๆ ตลอดระยะเวลาจัดงาน

๒. ขั้นตอนการดำเนินการของ คณะอนุกรรมการ

๒.๑ ออกรายการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับ
ใช้จัดงานเลี้ยงรับรองอย่างเป็นทางการ (ดินเนอร์)

แบ่งเป็น ๓ กลุ่ม คือ

กลุ่ม VVIP (ผบ.ทร.และภริยา ของประเทศต่าง ๆ)

กลุ่ม VIP (ผู้ติดตาม)

และกลุ่ม นายทหารติดตาม (นตต.)



รายการอาหาร VVIP

- Caesar Salad with Smoked Prawn
(ซีซาร์สลัดกับกุ้งรมควัน)
- Creamy Prawn Spicy Soup : Tom Yum Goong
(ต้มยำกุ้งน้ำข้น)

- Baked Snow Fish with Aromatic Fresh Herbs Sauce served with Mixed Vegetable and Saffron Rice
(ปลาหิมะอบซอสสมุนไพร ผักประกอบ และข้าวอบหญ้าฝรั่น)
****Or (หรือ)****
- Australian Tenderloin Steak with Red Wine Sauce served with Mixed Vegetable and Potato Sauté
(สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลีย ซอสไวน์แดง ผักประกอบ และมันผัดเนย)
****Or (หรือ)****
- Baked River Prawn with Butter Sauce served with Mixed Vegetable and Steamed Rice
(กุ้งแม่น้ำอบเนย ผักประกอบ และข้าว)

- Mango Sticky Rice served with Vanilla Ice-Cream
(ข้าวเหนียวมะม่วง เสิร์ฟคู่ไอศกรีมวานิลลา)
- Coffee or Tea
(กาแฟ หรือ ชา)

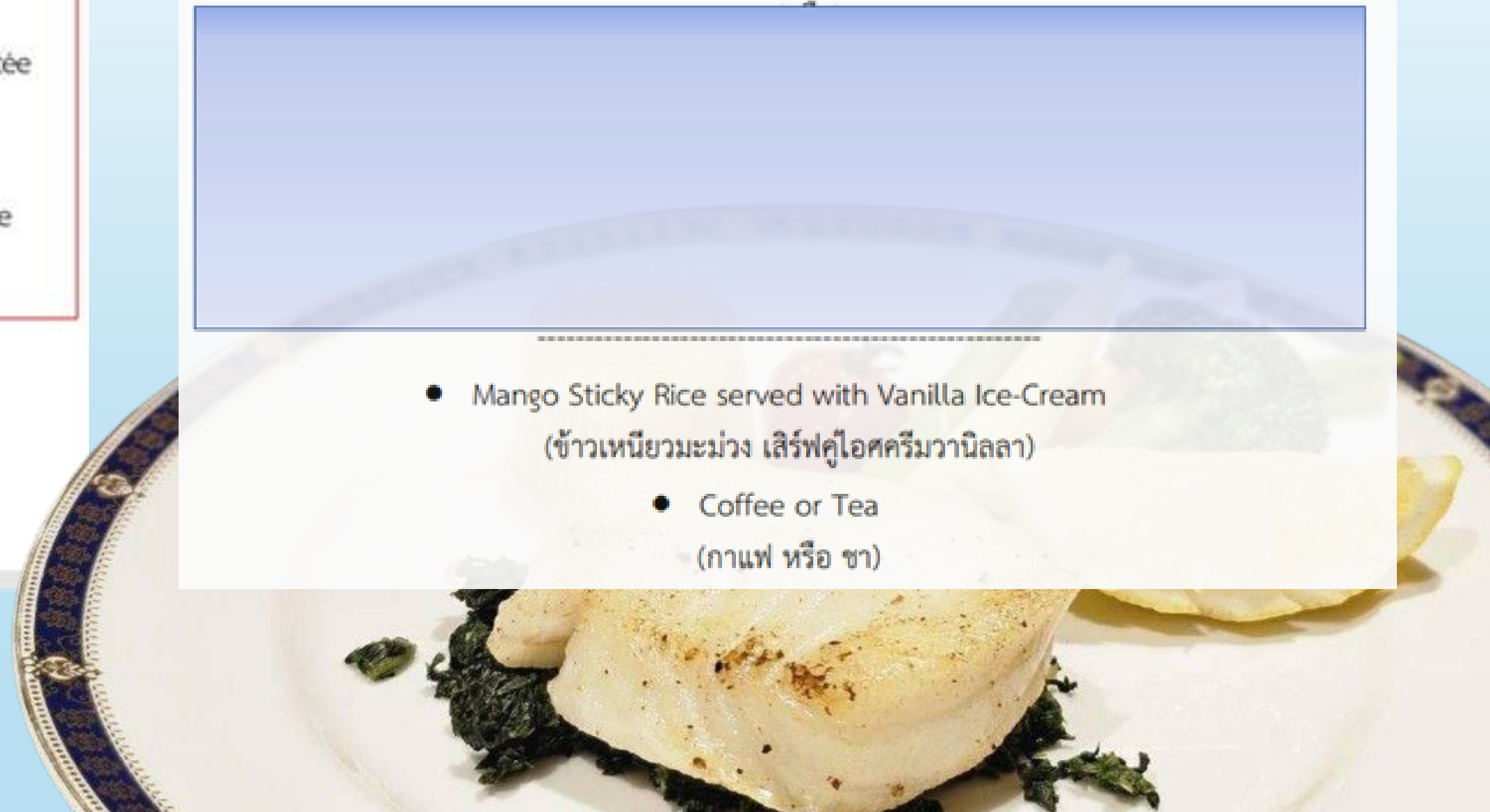


รายการอาหาร VIP

- Caesar Salad with Smoked Prawn
(ซีซาร์สลัดกับกุ้งรมควัน)
- Creamy Prawn Spicy Soup : Tom Yum Goong
(ต้มยำกุ้งน้ำข้น)

- Baked Snow Fish with Aromatic Fresh Herbs Sauce served with Mixed Vegetable and Saffron Rice
(ปลาหิมะอบซอสสมุนไพร ผักประกอบ และข้าวอบหญ้าฝรั่น)

- Mango Sticky Rice served with Vanilla Ice-Cream
(ข้าวเหนียวมะม่วง เสิร์ฟคู่ไอศกรีมวานิลลา)
- Coffee or Tea
(กาแฟ หรือ ชา)



รายการอาหาร นายทหารติดตาม

- Pomelo Spicy Salad
(ยำส้มโอ)
- Thai Coconut Shrimp Soup or Prawn Spicy Soup
(ต้มข่ากุ้งมะพร้าวอ่อน หรือ ต้มยำกุ้ง)
 - Salmon in Red Curry Sauce
(อู๋ฉี่ปลาแซลมอน)
- Stir-Fried Mixed Vegetable in Oyster Sauce
(ผัดผักรวมน้ำมันหอย)
 - Stir-Fried Crab Meat in Curry Powder
(ปูผัดผงกระหรี่)
- Assorted Thai Desserts / Mixed Fruits or Mango Sticky Rice
(ขนมไทย ผลไม้รวม หรือ ข้าวเหนียวมะม่วง)
 - Coffee or Tea
(กาแฟ หรือ ชา)



๒.๒ ออกรายการอาหารสำหรับจัดเลี้ยงกำลังพลที่โรงแรมอนันตราฯ ที่เป็นการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ และการออกรายการอาหารสำหรับอาหารกล่อง



วันที่	มือเช้า	มือกลางวัน	มือเย็น
๑๘ ธ.ค.๖๖	จัดเป็นอาหารกล่องแทน เนื่องจากโรงแรมอนุญาตให้ เข้าใช้พื้นที่ได้หลังเวลา ๑๐๐๐	ปลาตุ๋นทอดกรอบผัดเผ็ด หมูผัดพริกสด ผัดกวางตุ้งได้ห้วนลูกชิ้นกุ้ง ปีกไก่ทอดน้ำปลา ข้าว ผลไม้	แกงเขียวหวานหมูย่าง ผัดพระยา ทอดมันกุ้ง หมูแดดเดียว ข้าว ผลไม้
๑๙ ธ.ค.๖๖	กาแฟ หมูผัดพริกไทยดำ ไก่ผัดพริกขิงถั่วฝักยาว ไข่ลูกเขย ข้าวสวย	ต้มยำไก่เห็ดนางฟ้า ผัดผักรวมหมูกรอบ ห่อหมกปลา หมูปั้นก้อนทอดกระเทียม ข้าว ผลไม้	แกงหมูตะพาบน้ำ ไก่ผัดเผ็ดมะม่วง ทอดมันปลากราย หมอบั๊บกั๊กประกอบ ข้าว ผลไม้
๒๐ ธ.ค.๖๖	กาแฟ หมูผัดขิง เต้าหู้ปลาทรงเครื่อง ไข่เจียวสมุนไพร ข้าวสวย ผลไม้	แกงป่าหมู กระเพาะปลาผัดแห้ง ไก่อบผัดประกอบ ปูจ๋า ข้าว ผลไม้	แกงมีลมมันไก่ ยำกุ้งเชียง/หมูแผ่น ปลาทอดราดซอสพริกไทยดำ หมูกระเทียมพริกไทย ข้าว ผลไม้
๒๑ ธ.ค.๖๖	กาแฟ ไก่ผัดพริกขี้หนูสวน ไข่พะโล้หมู - เต้าหู้ ผัดวุ้นเส้น ข้าว	แกงเผ็ดเปิดอย่าง ผัดผักสามสีหมู- กุ้ง ผัดเคี่ยมไข่กระเพาะหมู ไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด ข้าว ผลไม้	แกงส้มเบญจพรรณปลาทอด หมูผัดน้ำพริกเผา ไก่ทอดเกลือ หมูเคล้าปลาเค็มทอด ข้าว ผลไม้
๒๒ ธ.ค.๖๖	กาแฟ ปลาตุ๋นทอดกรอบผัดฉ่า ต้มจับฉ่ายหมู เต้าหู้ ไก่น้ำแดง ข้าว	แกงเขียวหวานหมูย่าง ผัดโป๊ยกั๊ก หอยจืด ไก่กระเทียมพริกไทย ข้าว ผลไม้	พะแนงหมู ปลาผัดมะขาม ผัดเกาเหลา กุ้งเชียง / ไข่เค็ม ข้าว ผลไม้

๒.๓ การออกรายการอาหารทานเล่นและเครื่องดื่มก่อนเข้างานเลี้ยงรับรอง และที่ บนเรืออังสนา

อาหารทานเล่นที่ให้บริการแก่แขกผู้ร่วมงาน ประกอบด้วย ข้าวเกรียบทอด ถั่ว
มันฝรั่งทอด และมีบริการเครื่องดื่ม (น้ำหวาน น้ำเปล่า น้ำพั้นช์)



๒.๔ การสำรวจและเตรียมการเรื่องภาชนะและเครื่องใช้

ภาชนะและเครื่องใช้ที่ต้องเตรียมให้พร้อมสำหรับงานเลี้ยงรับรองอย่างเป็นทางการ มีรายละเอียดตามภาพ



ภาชนะที่รับประทานต่อ 1 ท่าน

- | | | | |
|---------------------|-----------------|----------------------|----------------------|
| 1. โข้วเหล็ก | 6. ส้อมหวานใหญ่ | 10. ส้อมหวานเล็ก | 14. แก้วเหล้าไวน์ขาว |
| 2. มีดรับประทานปลา | 7. จานขนมปัง | 11. แก้วน้ำเย็น | 15. ผ้าเช็ดมือ |
| 3. ช้อนชุป | 8. มีดหวานใหญ่ | 12. แก้วเหล้าไวน์แดง | |
| 4. มีดหวานใหญ่ | 9. ช้อนหวานเล็ก | 13. แก้วเหล้าแชมเปญ | |
| 5. ส้อมรับประทานปลา | | | |

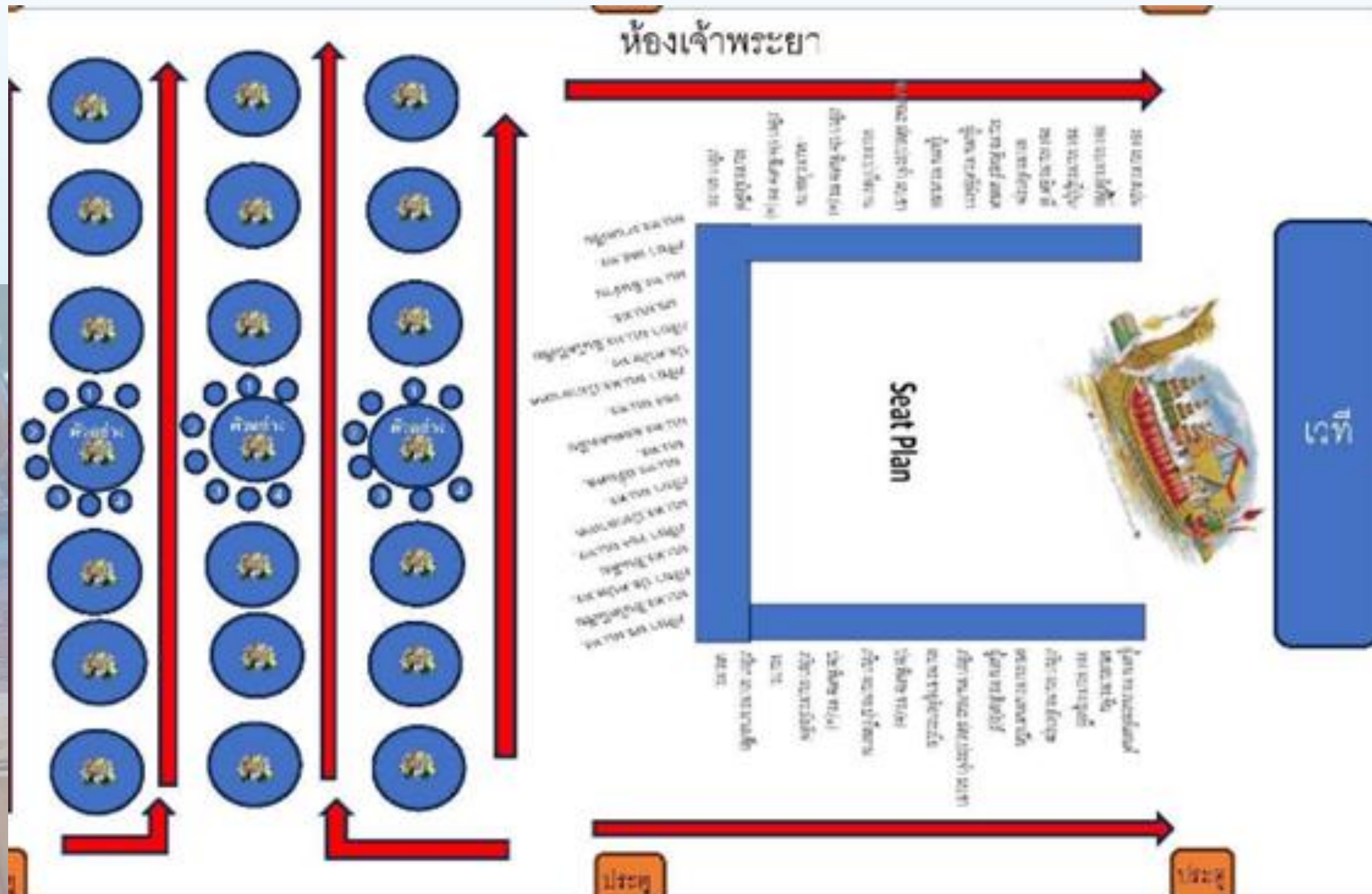
ของใช้ส่วนกลาง

- | | |
|--------------------------|----------------|
| 16. บัตรรายนาม(ป้ายชื่อ) | 20. ขวดเกลือ |
| 17. รายการอาหาร | 21. ขวดพริกไทย |
| 18. มีดตักเนย | |
| 19. ที่เหย | |

๒.๕ การสำรวจและเตรียมการด้านกำลังพลที่ต้องมาปฏิบัติหน้าที่เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม

ในงานเลี้ยงรับรองอย่างเป็นทางการ (ดินเนอร์) และการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์

๒.๕.๑ งานเลี้ยงรับรองอย่างเป็นทางการ (ดินเนอร์)



จำนวนเจ้าหน้าที่บริการสำหรับเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม มีดังนี้

ประเภทโต๊ะ	เสิร์ฟอาหาร (นาย)	เสิร์ฟเครื่องดื่ม (นาย)
VVIP	บัทเลอร์ (๒๓) , รันเนอร์ (๒๓)	๘
VIP	๖๔	๑๖
นตต.	๑๐	๕

๒.๕.๒ การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ จะให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแก่กำลังพล ทร. ที่ห้อง Garden โรงแรมอนันตราริเวอร์ไซด์ ชั้น ๑

จำนวนประมาณ ๔๐๐ นายต่อมื้อ

เวลาการให้บริการ มื้อเช้า (๐๖๐๐ – ๐๘๐๐) มื้อกลางวัน (๑๑๐๐ – ๑๓๐๐) มื้อเย็น (๑๗๐๐ – ๑๙๐๐)

บุฟเฟต์จำนวน ๔ โหล

ที่นั่งรับประทาน จัดเป็นโต๊ะกลมขนาด ๑๐ ที่นั่ง จำนวน ๒๐ โต๊ะ รองรับสูงสุด ๒๐๐ ท่าน

แสดงคู่มืออาหารก่อนเข้ารับประทาน



(ภาพตัวอย่างคู่มืออาหาร)

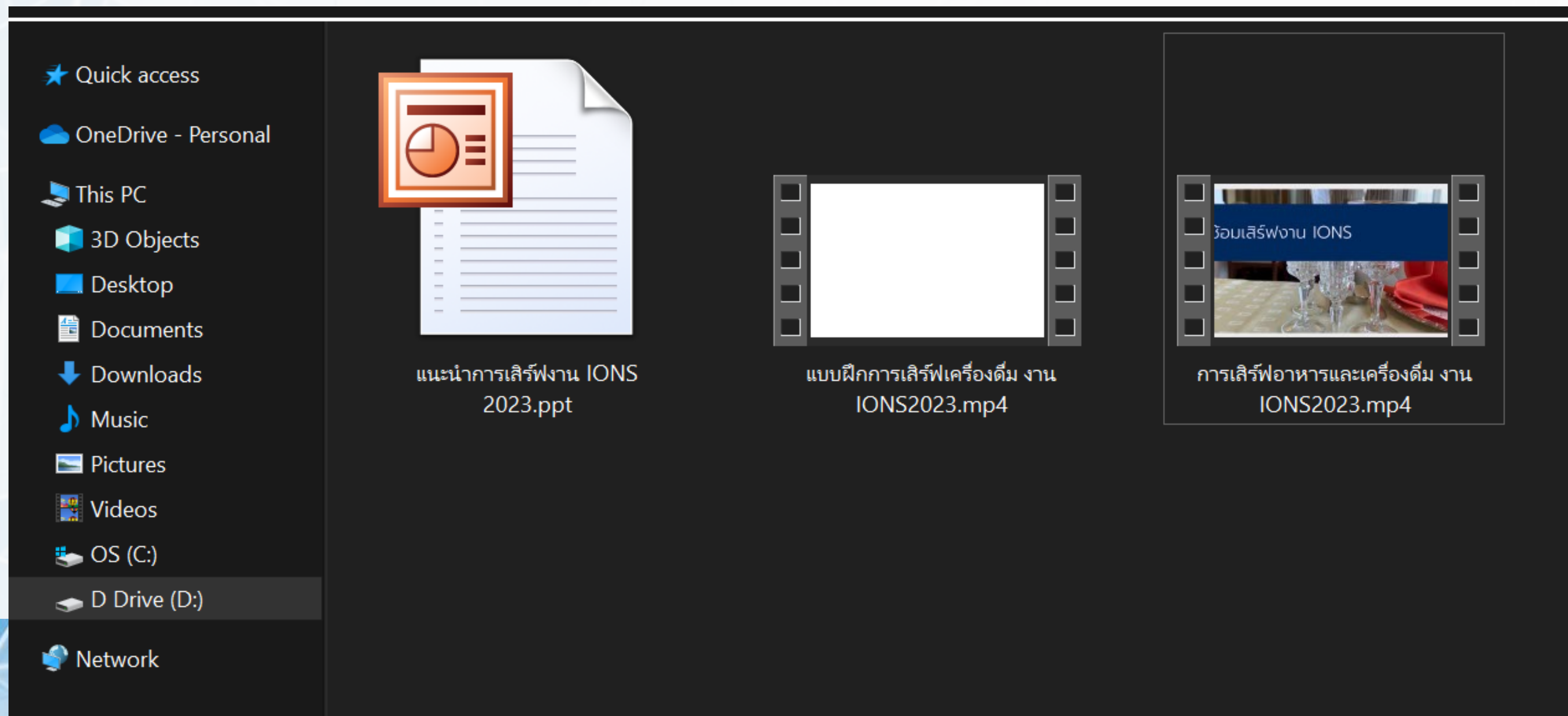


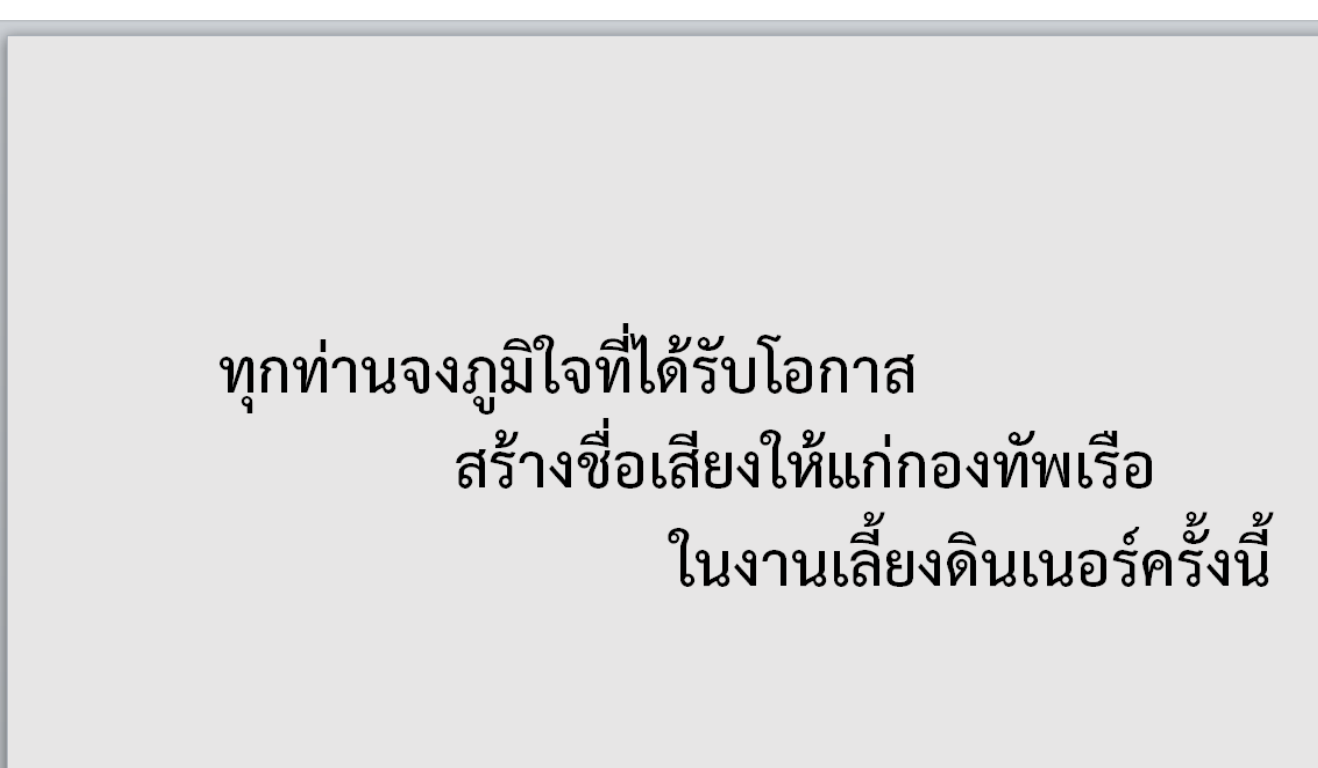
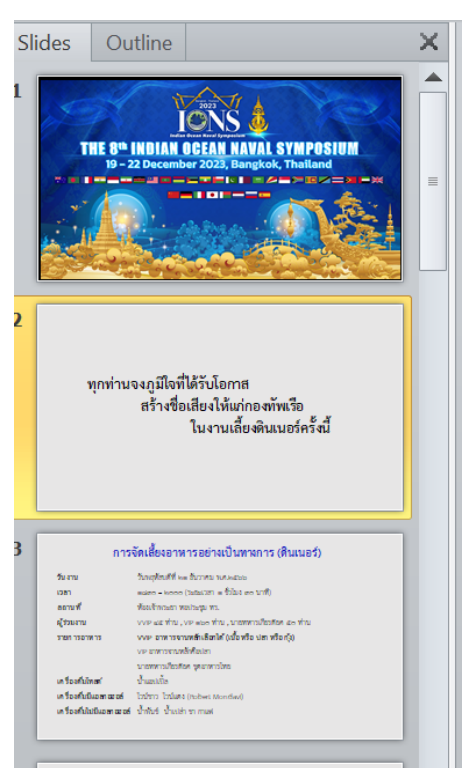
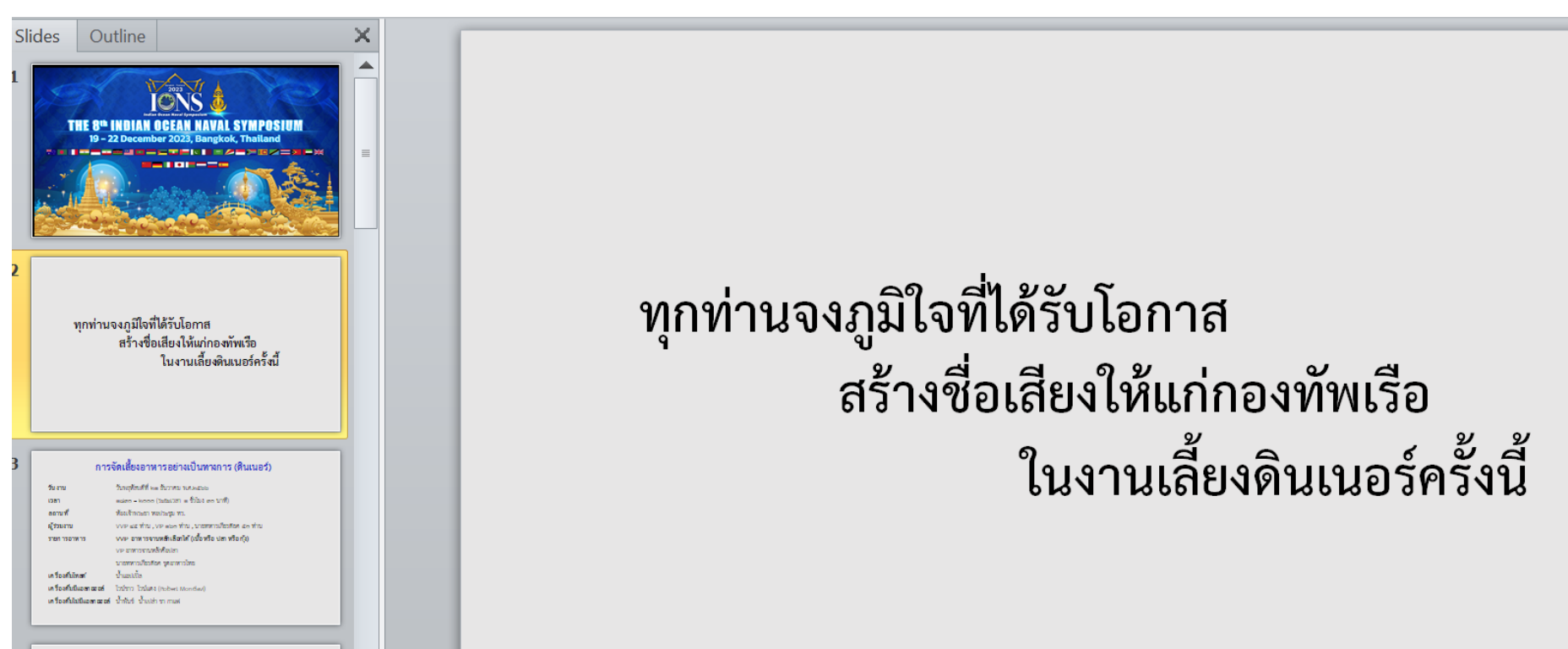
จำนวนเจ้าหน้าที่บริการอาหารและเครื่องดื่ม มีดังนี้

รายการ	จำนวน (นาย)
ผู้ควบคุม	นายทหารสัญญาบัตร (๑) และนายทหารประทวน (๑)
พลบริการ	๑๒
พลสหโภชน	๑๐

๒.๖ จัดเตรียมแผนการฝึกซ้อมกำลังพลที่ต้องเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม ในงานเลี้ยงรับรองอย่างเป็นทางการ (ดินเนอร์)

๒.๖.๑ จัดทำวิดีโอต้นแบบการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มสำหรับงาน IONS เพื่อส่งให้หน่วยต่าง ๆ ไปศึกษาด้วยตนเองก่อน (ไฟล์เอกสารเก็บไว้ที่ กบก.พร.ทร.)





สิ่งที่ต้องระลึกเสมอ

ลักษณะทหาร

ทรงผมถูกระเบียบ โกนหนวด โกนเครา กั้นจอน

การแต่งกายถูกต้องตามระเบียบและเรียบร้อย

ความถูกต้องในการเสิร์ฟ

ความพร้อมเพรียง

SERVICE MIND



๒.๖ จัดเตรียมแผนการฝึกซ้อมกำลังพลที่ต้องเลี้ยวพ้ออาหารและเครื่องดื่ม ในงานเลี้ยงรับรองอย่างเป็นทางการ (ดินเนอร์)

๒.๖.๒ คณะอนุกรรมการฯ เดินทางไปสร้างความเข้าใจ แนะนำ สาธิต และตรวจสอบการปฏิบัติของหน่วย พร้อมทั้งประเมินผลการปฏิบัติ ว่าสามารถทำได้ตามวิธีโอต้นแบบ หรือไม่ และที่สำคัญคือ สร้างแรงจูงใจให้กำลังพลมีความต้องการปฏิบัติหน้าที่ ดังกล่าว



แผนการเตรียมงานเลี้ยงอย่างเป็นทางการที่หอประชุม ทร. (วันจัดงาน ๒๐ ธ.ค.๖๖ ช่วงเย็น)

ที่	กิจกรรม	ห้วงเวลา
๑	ประชุมหารือกับฝ่ายเลขาฯ (ยก.ทร. และ ขว.ทร.)	ตั้งแต่ ต.ค.๖๖ เป็นต้นมา
๒	เตรียมการด้านการประกอบอาหารและการบริการ	ตั้งแต่ ต.ค.๖๖ เป็นต้นมา
๓	เตรียมการด้านภาษา	พ.ย.๖๖
๔	เตรียมการด้านกำลังพลบริการอาหารและเครื่องดื่ม	พ.ย.๖๖
๕	ซักซ้อมการบริการของกำลังพลในสังกัด กบก.ฯ	ตั้งแต่ ต.ค.๖๖ เป็นต้นมา
๖	ถ่ายทำวีดีโอต้นแบบการบริการอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อส่งให้ ศกล.ฯ รร.พร.ฯ กชพ.ฯ ใช้ฝึกกำลังพลที่จะต้องมาปฏิบัติจริงในวันงาน	๓๐ พ.ย.๖๖
๗	ไปแนะนำกำลังพล ของ รร.พร.ฯ	๖ ธ.ค.๖๖
๘	ไปแนะนำกำลังพล ของ ศกล.ฯ และ กชพ.ฯ	๑๓ ธ.ค.๖๖ (ศกล.ฯ)
๙	เชิญ รร.พร.ฯ ศกล.ฯ และ กชพ.ฯ มาซ้อมร่วมกับ กบก.ฯ ที่หอประชุม ทร.	๑๕ ธ.ค.๖๖
๑๐	ซ้อมย่อยและซ้อมใหญ่ ของฝ่ายเลขาฯ	รอแจ้งกำหนดการ

๒.๗ การประสาธน รร.พร.พร.ทร. เพื่อจัดเตรียมการเสดงสาธิตแกะสลักผลไม้ สาธิตการทำอาหารว่างชนิดคาวและชนิดหวานอย่างละ ๑ อย่าง รวมทั้งรูปแบบการนำเสนอให้มีความน่าสนใจ



รายการ	สิ่งที่สาธิต
สาธิตแกะสลักผลไม้	ฟักทอง แต่งโม แคนตาลูป แต่งกวา
อาหารว่างชนิดคาว	ม้าฮ่อ และ มังกรคาบแก้ว
อาหารว่างชนิดหวาน	ลูกชุบ



๓. ขั้นตอนการปฏิบัติ

และการอำนวยความสะดวกงาน

๓.๑ การจัดเลี้ยงอาหารผู้เข้าร่วมประชุม
(ข้าราชการ ทร.) ที่โรงแรมอนันตราริเวอร์ไซด์



๓.๒ การจัดแสดงสารพัด

การแกะสลักผัก และผลไม้





๓.๓ การบริการอาหารว่าง และเครื่องดื่มแก่ผู้ร่วมงาน

ห้วงก่อนเริ่มงานเลี้ยงรับรองอย่างเป็นทางการ (๑๘๐๐ – ๑๙๓๐) จะจัดให้มีบริการอาหารว่างและเครื่องดื่มแก่แขกผู้มาร่วมงาน บริเวณด้านหน้าห้องเจ้าพระยา ห้อง Royal lounge และห้องรับรองชั้น ๑

ห้วงหลังจากเสร็จสิ้นงานเลี้ยงรับรองอย่างเป็นทางการ (๒๑๐๐ – ๒๒๐๐) บนเรืออังสนา เส้นทางจากท่าเรือหอประชุม ทร. ไปสิ้นสุดที่ท่าเรือโรงแรมอนันตราฯ

(ภาพ การบริการเครื่องดื่มบนเรืออังสนา)

๓.๔ การจัดเลี้ยงรับรองอย่างเป็นทางการ

๑. การจัดโต๊ะรับประทานอาหาร **ทางการ**

๑.๑ แยก VVIP จำนวน ๕๒ ท่าน

จะมีการจัดเตรียมโต๊ะรูปตัวยูโดยใช้โต๊ะหน้าขาว

มาประกบกันเพื่อให้มีพื้นที่ที่เหมาะสมสวยงาม

ปูผ้ารอง ระบายผ้า จัดดอกไม้

และวางภาชนะเครื่องใช้





๑.๒ แยก VIP จำนวน ๑๒๘ ท่าน
จัดเป็นโต๊ะกลมแบบเปิดหน้า (นั่งได้ ๘ ท่าน
ต่อโต๊ะ) จำนวนทั้งสิ้น ๑๖ โต๊ะ แถวที่ ๑ และ
๒ จะจัดแถวละ ๗ โต๊ะ แถวที่ ๓ จัด ๒ โต๊ะ
จัดไว้ด้านหลังของโต๊ะรูปตัวยู ปูผ้ารอง
ระบายผ้า จัดดอกไม้และวางภาชนะเครื่องใช้





๑.๓ นายทหารติดตาม (นตต.)

จำนวน ๕๐ ท่าน

จัดเป็นโต๊ะกลม (นั่งได้ ๑๐ ท่านต่อโต๊ะ)

จัดไว้แถวสุดท้ายต่อจากโต๊ะ VIP บุฟเฟ่ต์

ระบายผ้า จัดดอกไม้ และวางภาชนะเครื่องใช้

๒. การจัดพื้นที่ประกอบอาหาร

๒.๑ กลุ่ม VVIP จะจัดไว้ด้านข้างประตู ใกล้กับพื้นที่โต๊ะอาหารรูปตัวยู ให้เกิดความรวดเร็วในการเข้าเสิร์ฟ และเก็บจานเมื่อรับประทานเสร็จในแต่ละคอส



จุดเตรียมvvip52



๒.๒ กลุ่ม VIP จัดไว้ตอนกลางของห้องประชุม ติดประตูทางหนีไฟ



๒.๓ กลุ่มนายทหารติดตาม จะจัดให้อยู่ทางด้านท้ายของห้องประชุม บริเวณหน้าลิฟต์ขนของ



๓. การเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม

๓. การเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม

๓.๑ การเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มในงานเลี้ยงรับรองอย่างเป็นทางการ (ดินเนอร์) ในครั้งนี้ จะเริ่มเสิร์ฟเครื่องดื่มแก้วแรกเมื่อประธาน (ผบ.ทร.) นั่งเก้าอี้ที่ได้ะอาหารซึ่งท่านจะนั่งเป็นลำดับสุดท้าย มีลำดับการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มดังนี้

๓.๑.๑ เสิร์ฟเครื่องดื่มสำหรับโทสต์ (น้ำแอปเปิ้ล)

๓.๑.๒ เสิร์ฟเครื่องดื่ม ไวน์ขาว และน้ำเปล่า

๓.๑.๓ เสิร์ฟอาหารงานที่ ๑ (ซีซาร์สลัดกับกุ้งรมควัน)

๓.๑.๔ เสิร์ฟอาหารงานที่ ๒ (ต้มยำกุ้งน้ำข้น)

การแสดงชุดที่ ๑

๓.๑.๕ เสิร์ฟเครื่องดื่ม ไวน์แดง

๓.๑.๖ เสิร์ฟอาหารงานหลัก (สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลีย ซอสไวน์แดง ผักประกอบและมันฝรั่งอบเนย หรือปลาหิมะอบซอสสมุนไพร ผักประกอบและข้าวอบหญ้าฝรั่ง หรือกุ้งแม่น้ำอบเนย ผักประกอบและข้าว)

การแสดงชุดที่ ๒

๓.๑.๗ เสิร์ฟของหวาน (ข้าวเหนียวมะม่วงเสิร์ฟคู่ไอศกรีมวานิลลา)

๓.๑.๘ เสิร์ฟเครื่องดื่มกาแฟ หรือชา

ซีซาร์สลัดกับกุ้งรมควัน



สเต็กเนื้อสันในออสเตอเลีย
ซอสไวน์แดง ผักประกอบ และมันฝรั่งนึ่ง



ต้มยำกุ้งน้ำข้น



กุ้งแม่น้ำอบเนย
ผักประกอบ และข้าว



ปลาหิมะอบซอสสมุนไพร
ผักประกอบ และข้าวอบหญ้าฟร็ัน



หมู ปลาแซลมอน
ผัดผักรวมน้ำมันหอย และเนื้อปูผัดผงกะหรี่



ยำส้มโอ



ข้าวเหนียวมะม่วง



วัตถุดิบจากโครงการหลวงที่ใช้ประกอบอาหาร



๔. การควบคุมสั่งการและการประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้อง

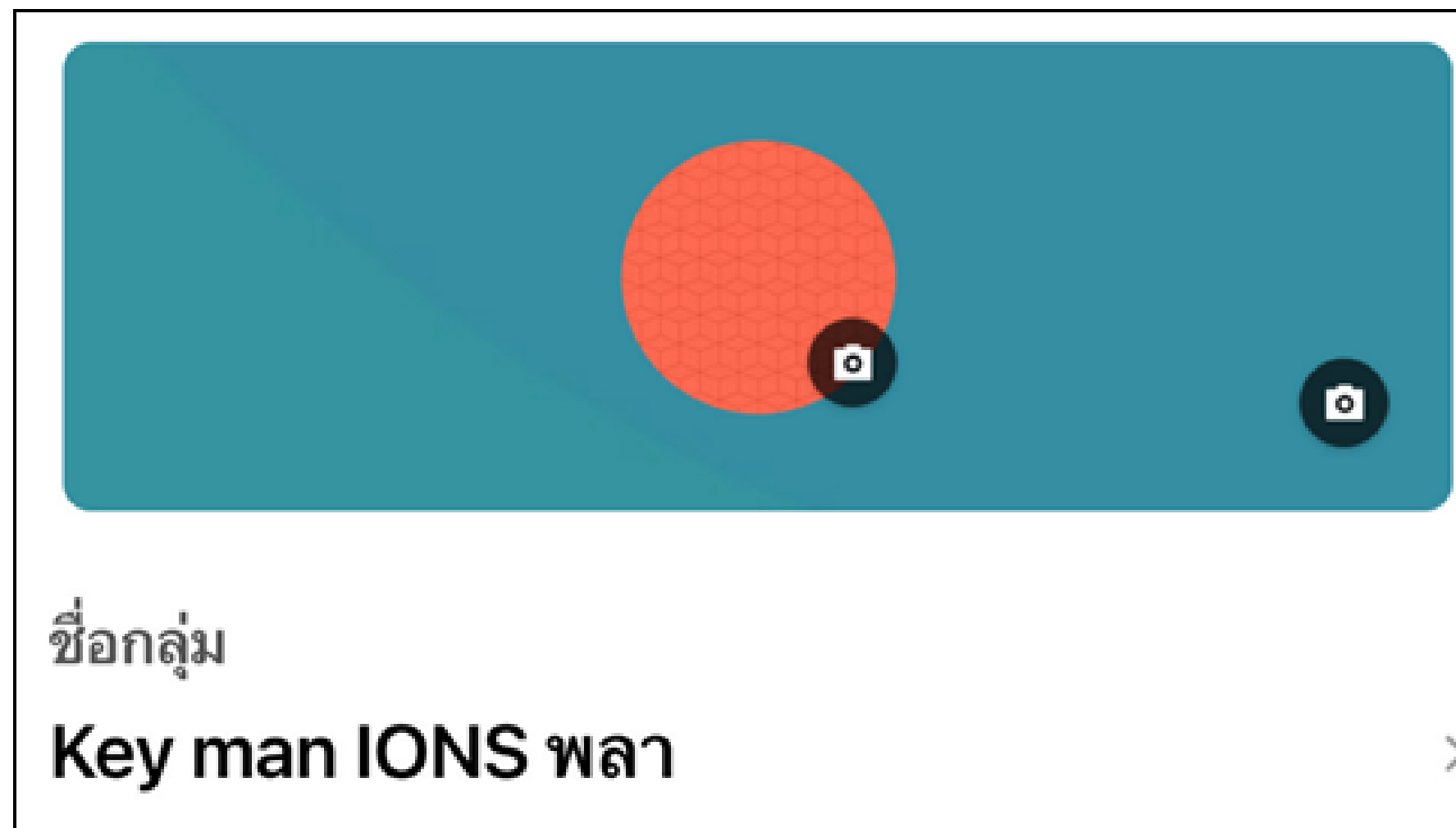
๔.๑ การเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มในงานเลี้ยงรับรองอย่างเป็นทางการ (ดินเนอร์) ที่มีการแสดงร่วมอยู่ด้วยในห้วงการจัดเลี้ยง โดยมีระยะเวลาตั้งแต่เริ่มเสิร์ฟไปจนถึงเสิร์ฟของหวานและเครื่องดื่มชา กาแฟ ใช้ระยะเวลารวมประมาณ ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที เพื่อการการรับประทานอาหารและการชมการแสดง มีความเรียบร้อยมากที่สุด จำเป็นต้องมีการประสานการปฏิบัติกับส่วนต่าง ๆ ประกอบด้วย ส่วนเตรียมอาหาร (กบก.พร.ทร.) ส่วนบริการ (กบก.พร.ทร.) ส่วนการแสดง (ตย.ทร.ฐท.กท. และ ขส.ทร.) ส่วนพิธีการ (ขว.ทร.) ในแต่ละส่วนจะมีการกำหนดผู้ประสานงาน (POC) จำนวน ๑ นาย ใช้การติดต่อผ่านวิทยุสื่อสาร ทั้งนี้จะมีการซักซ้อมร่วมกัน ก่อนวันจัดงานเพื่อให้การปฏิบัติเกิดความเข้าใจที่ตรงกัน

๔. การควบคุมสั่งการและการประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้อง

๔.๒ ความรับผิดชอบของคณะกรรมการฯ มี ๒ ส่วน คือ ส่วนเตรียมอาหาร และส่วนบริการ ได้กำหนดผู้รับผิดชอบเพื่อสั่งการและสอบถามความพร้อมประกอบด้วย ส่วนเตรียมอาหาร WVIP ส่วนเตรียมอาหาร VIP ส่วนเตรียมอาหารนายทหารติดตาม ส่วนเตรียมเครื่องดื่ม WVIP ส่วนเตรียมเครื่องดื่ม VIP และนายทหารติดตาม ส่วนบริการแขก WVIP ส่วนบริการแขก VIP และส่วนบริการนายทหารติดตาม โดยทุกส่วนข้างต้นจะฟังคำสั่งจากผู้สั่งการเพียงคนเดียว (ในงานเลี้ยงครั้งนี้ มอบหมายให้ รอง ผอ.กบก.พร.ทร.(๑) เป็นผู้รับผิดชอบ) โดยใช้การติดต่อสื่อสารผ่านวิทยุสื่อสารของ กบก.ฯ ที่ใช้คลื่นความถี่คนละคลื่นกับฝ่ายจัดงาน (ขว.ทร.)

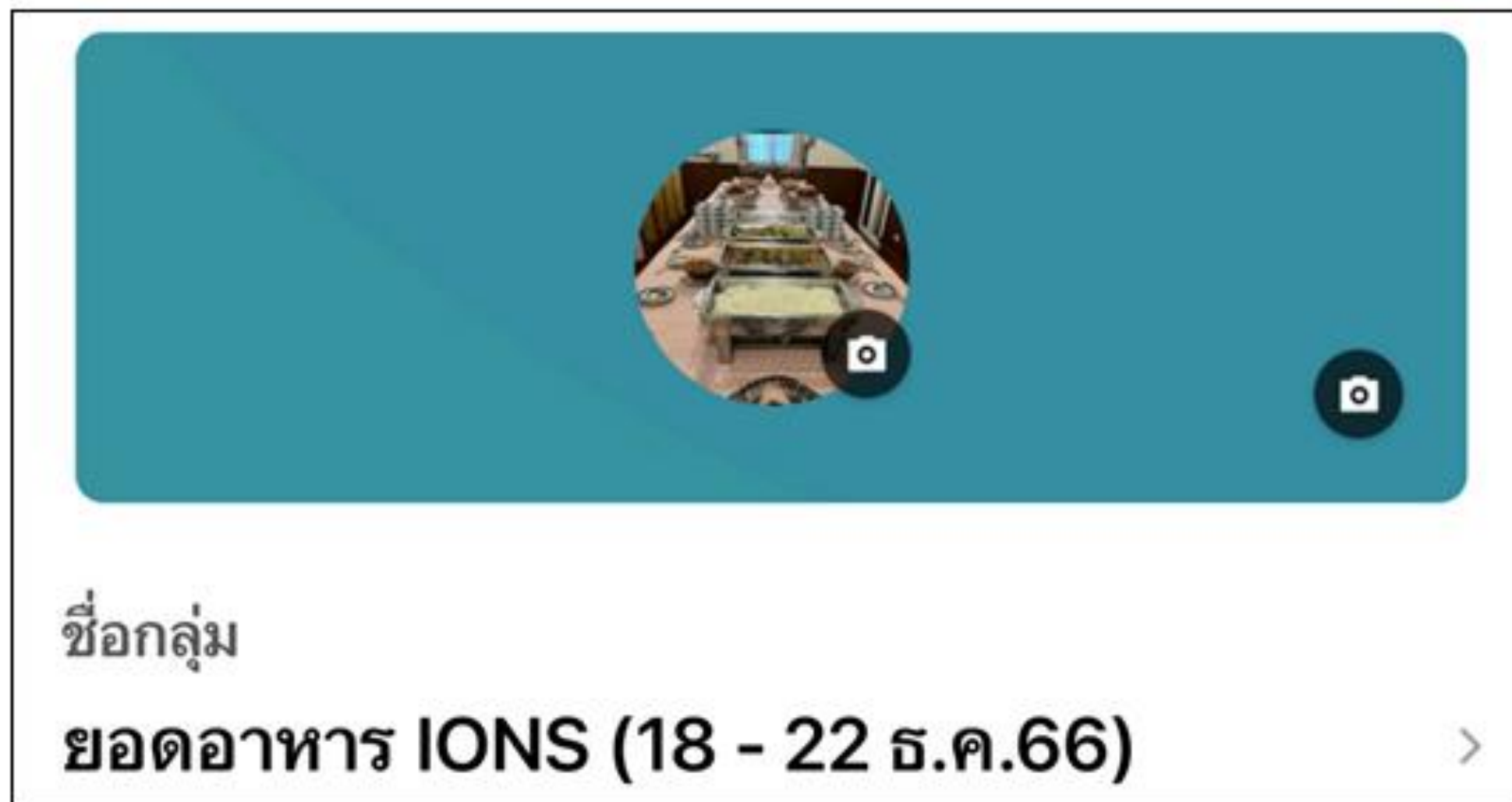
๔. การควบคุมสั่งการและการประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้อง

๔.๓.๑ กลุ่ม Key man IONS พลา จะเป็นกลุ่มที่ใช้สั่งการและรายงานการปฏิบัติ สมาชิกในกลุ่มนี้จะประกอบด้วย ผอ.กบก.พธ.ทร. รอง ผอ.กบก.พธ.ทร.(๑) หน.บริการ กบก.พธ.ทร. หน.ประกอบอาหาร กบก.พธ.ทร. หัวหน้าหมวดซักกรีด แผนกสนับสนุน กบก.พธ.ทร. ร.อ.เกรียงศักดิ์ เกิดภู่น.ท.มานพ พุทธพรหม ร.ท.สะเต วงศ์กระโซ่ น.ต.เรืองศักดิ์ เนตรบุตร และ พ.จ.อ.ชีวิน อ่วมกระทุ่ม



๔. การควบคุมสั่งการและการประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้อง

๔.๓.๒ กลุ่ม ยอดอาหาร IONS (18 – 22 ธ.ค.66) จะเป็นกลุ่มที่ใช้รวบรวมข้อมูล สํารวจ และปรับปรุงยอดรับประทานอาหาร ยอดอาหารกล่อง ประสานงาน และแจ้งการปฏิบัติ ให้แก่นุกรรมการ ด้านต่าง ๆ และหน่วยปฏิบัติที่เกี่ยวข้องทุกหน่วย สมาชิกในกลุ่มนี้จะประกอบด้วย ผู้ประสานการปฏิบัติ (POC) ของฝ่ายเลขานุการฯ อนุกรรมการทุกอนุกรรมการ และหน่วยที่เกี่ยวข้องทุกหน่วย หน่วยละ ๑ นาย



๕. ชั้นหลังการปฏิบัติ



คณะอนุกรรมการด้านการจัดเลี้ยงและการส่งกำลังบำรุง (พธ.ทร.) ได้หารือผู้เกี่ยวข้องทั้งหมดเพื่อรวบรวมข้อมูลที่เกิดขึ้นในการปฏิบัติงานที่เกิดขึ้นในห้วงการประชุมฯ ระหว่างวันที่ ๑๘ - ๒๒ ธ.ค.๖๖ ซึ่งจะทำให้เกิดองค์ความรู้ที่จะนำมาใช้ปฏิบัติในโอกาสข้างหน้า ได้จัดทำรายงานเสนอผู้บังคับบัญชาระดับสูงของ พธ.ทร. และรายงานผลการปฏิบัติให้ฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการเตรียมการและอำนวยการเป็นประธาน IONS 2023 - 2025 (ยก.ทร.) ทราบเรียบร้อยแล้ว รายละเอียดตามบันทึก คณะอนุกรรมการด้านการจัดเลี้ยงและการส่งกำลังบำรุง ที่ ๒/๖๗ ลง ๒๙ ม.ค.๖๗



สำเนาฉบับ บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะอนุกรรมการด้านการจัดเลี้ยงและการส่งกำลังบำรุง (โทร. ๕๕๘๓๕).....

ที่ ๒ /๖๗..... วันที่ ๒๙ ม.ค.๖๗.....

เรื่อง รายงานผลการดำเนินการของคณะอนุกรรมการด้านการจัดเลี้ยงและการส่งกำลังบำรุง (ทส.ทร.).....

เสนอ ฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการเตรียมการและอำนวยความสะดวกเป็นประธาน IONS 2023 - 2025 (ยก.ทร.)

๑. ยก.ทร. (ฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการเตรียมการและอำนวยความสะดวกเป็นประธาน IONS 2023 - 2025) ขอให้คณะอนุกรรมการด้านต่าง ๆ เสนอรายงานผลการดำเนินการ อุปสรรคข้อขัดข้อง และการใช้งบประมาณให้ฝ่ายเลขานุการฯ ทราบภายใน ๓๑ ม.ค.๖๗ เพื่อพิจารณารวบรวมเสนอ ท. ต่อไป รายละเอียดตามข่าว ยก.ทร. (ฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการเตรียมการและอำนวยความสะดวกเป็นประธาน IONS 2023 - 2025) ที่ กนย.๐๗/๐๑/๖๗ มว.๐๙๐๙๑๕ ม.ค.๖๗ เรื่อง สรุปผลการประชุมคณะกรรมการเตรียมการและอำนวยความสะดวกเป็นประธาน Indian Ocean Naval Symposium (IONS) 2023 - 2025 ครั้งที่ ๘ (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑)

๒. คณะอนุกรรมการด้านการจัดเลี้ยงและการส่งกำลังบำรุง ขอเสนอข้อมูล ดังนี้

๒.๑ ตามคำสั่ง ท. (เฉพาะ) ที่ ๑๑๗/๒๕๖๕ ลง ๒๓ ก.พ.๖๕ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการเตรียมการและอำนวยความสะดวกเป็นประธาน Indian Ocean Naval Symposium (IONS) 2023 - 2025 ได้มอบหมายให้ จก.ทร. เป็นประธานอนุกรรมการด้านการจัดเลี้ยงและการส่งกำลังบำรุง มีหน้าที่วางแผนด้านการส่งกำลังบำรุงในชั้นเตรียมการและชั้นปฏิบัติ เบิกจ่ายพัสดุ อุปกรณ์ และเบิกจ่ายน้ำมันเชื้อเพลิงให้หน่วยที่เกี่ยวข้องจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มพร้อมเจ้าหน้าที่บริการตลอดห่วงการจัดกิจกรรม

๒.๒ คณะอนุกรรมการด้านการจัดเลี้ยงและการส่งกำลังบำรุง ได้ปฏิบัติหน้าที่ตามคำสั่งและตามที่ได้รับมอบหมายเพิ่มเติม เสร็จสิ้นเรียบร้อยแล้ว ประกอบด้วย

๒.๒.๑ จัดเลี้ยงอาหารค่ำ (งานเลี้ยงรับรองอย่างเป็นทางการ) วันที่ ๒๐ ธ.ค.๖๖ ที่ห้องเจ้าพระยา หอประชุม ท.

๒.๒.๒ บริการอาหารว่างและเครื่องดื่มแก่ผู้ร่วมงาน วันที่ ๒๐ ธ.ค.๖๖ ที่หอประชุม ท. และบนเรืออังสนา

๒.๒.๓ จัดแสดงสาธิตการแกะสลักผักและผลไม้ สาธิตการทำอาหารว่างชนิดหวานและชนิดคาว วันที่ ๒๐ ธ.ค.๖๖ ที่ห้องเจ้าพระยา หอประชุม ท.

๒.๒.๔ จัดเลี้ยงอาหารผู้เข้าร่วมประชุม (ข้าราชการ ท.) ระหว่างวันที่ ๑๘ - ๒๒ ธ.ค.๖๖ ที่โรงแรมอนันตราเวโรไซด์ และที่หอประชุม ท.

๒.๒.๕ สนับสนุนอาหารกล่องเจ้าหน้าที่ ระหว่างวันที่ ๑๘ - ๒๒ ธ.ค.๖๖ ที่โรงแรมอนันตราเวโรไซด์ และที่หอประชุม ท.

/๒.๒.๖ สนับสนุน...

- ๒ -

๒.๒.๖ สนับสนุนน้ำมันเชื้อเพลิงและหล่อลื่นให้หน่วยต่าง ๆ ตลอดระยะเวลาจัดงาน

๒.๓ คณะอนุกรรมการด้านการจัดเลี้ยงและการส่งกำลังบำรุง ไม่พบปัญหา อุปสรรคข้อขัดข้องที่สำคัญ ในห้วงการปฏิบัติหน้าที่ แต่มีข้อเสนอแนะ ดังนี้

๒.๓.๑ การเสนอขอรับการสนับสนุนอาหารกล่องให้เจ้าหน้าที่ของหน่วยต่าง ๆ เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงข้อมูลที่สำคัญ เช่น จำนวนที่มากขึ้น หรือเปลี่ยนแปลงเวลา ขอให้หน่วยดังกล่าวรีบแจ้งคณะอนุกรรมการด้านการจัดเลี้ยงและการส่งกำลังบำรุง ก่อนการปฏิบัติอย่างน้อย ๑ วัน เพื่อให้มีเวลาในการจัดเตรียมอาหารกล่องสนับสนุนหน่วย

๒.๓.๒ การจัดเลี้ยงอาหารค่ำ (งานเลี้ยงรับรองอย่างเป็นทางการ) หากจำนวนแขกที่จะมาร่วมงานเลี้ยงมีจำนวนที่แน่นอนไม่เพิ่มหรือลดในช่วงใกล้วันจัดงาน จะทำให้การจัดเตรียมภาชนะและเตรียมอาหารในงานเลี้ยงเป็นไปด้วยความสะดวกยิ่งขึ้น

๒.๔ คณะอนุกรรมการด้านการจัดเลี้ยงและการส่งกำลังบำรุง ได้ใช้งบประมาณเพื่อให้บริการปฏิบัติหน้าที่สำเร็จลุล่วง โดยมีรายละเอียด ดังนี้

๒.๔.๑ ท. (ปช.ท. รับคำสั่ง ผบ.ท.) อนุมัติสิ่งจ่ายงบประมาณปี ๖๖ ไปพลางก่อนพร้อมเงินจัดสรร ที่ ท.ถึงงบประมาณ จำนวน ๒๑,๓๘๘,๖๖๖ บาท เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในการจัดประชุม The 8th IONS/IONS 2023 และค่าน้ำมันเชื้อเพลิง วงเงิน ๑,๐๙๓,๓๓๔ บาท ให้ พท.ท. สนับสนุนจากน้ำมันเชื้อเพลิงสำรองคลัง ตามวงเงินและจำนวนดังกล่าว โดย สปช.ท. จะพิจารณาจัดสรรงบประมาณให้ พท.ท. จัดหาชุดเขยตามห้วงเวลาที่เหมาะสมอีกครั้งหนึ่ง รายละเอียดตามบันทึก สปช.ท. ลับ ค่วน ที่ กท ๐๕๐๙.๗/๔๒๑ ลง ๒๙ พ.ย.๖๖ (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๒) ซึ่งคณะอนุกรรมการด้านการจัดเลี้ยงและการส่งกำลังบำรุงได้รับการจัดสรรงบประมาณจำนวนทั้งสิ้น ๑,๕๙๔,๖๕๐ บาท โดยมีรายละเอียดประกอบด้วย

๒.๔.๑.๑ ค่าจัดเลี้ยงอาหารค่ำ จำนวน ๑๗๕,๐๐๐ บาท

๒.๔.๑.๒ ค่าจัดเลี้ยงอาหารผู้เข้าร่วมประชุม (ข้าราชการ ท.) จำนวน ๑,๐๐๔,๗๐๐ บาท

๒.๔.๑.๓ ค่าอาหารกล่องเจ้าหน้าที่ จำนวน ๒๔๑,๙๕๐ บาท

๒.๔.๑.๔ ค่าเช่าห้องและค่าเช่าเรืออังสนา รับและส่งที่โรงแรม จำนวน ๑๗๓,๐๐๐ บาท

๒.๔.๒ คณะอนุกรรมการด้านการจัดเลี้ยงและการส่งกำลังบำรุง ได้ปฏิบัติหน้าที่ตามคำสั่งและตามที่ได้รับมอบหมายเพิ่มเติม ใช้งบประมาณทั้งสิ้น ๑,๙๑๐,๓๕๐ บาท (ไม่รวมค่าจัดแสดงสาธิตการแกะสลักผักและผลไม้ สาธิตการทำอาหารว่างชนิดหวานและชนิดคาว) เกินกว่าที่ได้รับอนุมัติจัดสรร จำนวน ๓๑๕,๗๐๐ บาท (๑,๙๑๐,๓๕๐ - ๑,๕๙๔,๖๕๐) โดยมีรายละเอียดประกอบด้วย

/๒.๔.๒.๑ ค่าจัดเลี้ยง...

- ๓ -

๒.๔.๒.๑ ค่าจัดเลี้ยงอาหารค่ำ (งานเลี้ยงรับรองอย่างเป็นทางการ) วันที่ ๒๐ ธ.ค.๖๖ ที่ห้องเจ้าพระยา หอประชุม ท. จำนวน ๔๕๒,๒๐๐ บาท เกินกว่าที่ได้รับอนุมัติงบประมาณ จำนวน ๒๗๗,๒๐๐ บาท เนื่องจากมีจำนวนแขกที่เข้าร่วมงานเลี้ยงเพิ่มมากขึ้นกว่าที่ประมาณการไว้จำนวน ๓๐ นาย (ประมาณการไว้เดิม จำนวน ๑๕๐ นาย แต่มีแขกเข้าร่วมงานเลี้ยงจริง จำนวน ๑๘๐ นาย) และงบประมาณที่ใช้สำหรับจัดเลี้ยงอาหารค่ำที่ต้องใช้จ่ายจริงสูงกว่าที่ได้รับอนุมัติ (อนุมัติให้จัดเลี้ยง อัตรา ๘๐๐ บาทต่อคน แต่ใช้จ่ายจริง อัตรา ๒,๒๐๗ บาทต่อคน) ทั้งนี้ คณะอนุกรรมการด้านการจัดเลี้ยงและการส่งกำลังบำรุงได้เรียนชี้แจงในการประชุมเพื่อพิจารณาปรับงบประมาณและกรอบงานที่เกี่ยวข้องในการประชุม The 8th IONS/IONS 2023 เมื่อ ๒๗ ธ.ค.๖๖ และที่ประชุมฯ มีมติให้เสนอของบประมาณเพิ่มเติม ในส่วนที่ขาดตามการพิจารณาของคณะอนุกรรมการด้านการเงินและงบประมาณ (สปช.ทร.) รายละเอียดตามข่าว ยก.ทร. (ฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการเตรียมการและอำนวยความสะดวกเป็นประธาน IONS 2023 - 2025) ที่ กนย.๒๑๘/๑๑/๖๖ มว.๐๒๐๘๕๐ พ.ย.๖๖ เรื่อง สรุปผลการประชุมปรับงบประมาณและกรอบงานที่เกี่ยวข้องในการประชุม The 8th IONS/IONS 2023 (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๓)

๒.๔.๒.๒ ค่าบริการอาหารว่างและเครื่องดื่มแก่ผู้ร่วมงาน วันที่ ๒๐ ธ.ค.๖๖ ที่หอประชุม ท. และบนเรืออังสนา จำนวน ๓๒,๕๐๐ บาท (ได้รับมอบหมายเพิ่มเติม)

๒.๔.๒.๓ ค่าจัดแสดงสาธิตการแกะสลักผักและผลไม้ สาธิตการทำอาหารว่างชนิดหวานและชนิดคาว วันที่ ๒๐ ธ.ค.๖๖ ที่ห้องเจ้าพระยา หอประชุม ท. จำนวน ๑๕,๐๐๐ บาท (เบิกค่าใช้จ่ายจากคณะอนุกรรมการด้านพิธีการและการรับรอง (ชว.ท.))

๒.๔.๒.๔ ค่าจัดเลี้ยงอาหาร (ข้าราชการ ท.) ระหว่างวันที่ ๑๘ - ๒๒ ธ.ค.๖๖ ที่โรงแรมอนันตราเวโรไซด์ และที่หอประชุม ท. จำนวน ๑,๐๐๔,๗๐๐ บาท (อยู่ในกรอบงบประมาณ)

๒.๔.๒.๕ ค่าอาหารกล่องเจ้าหน้าที่ ระหว่างวันที่ ๑๘ - ๒๒ ธ.ค.๖๖ ที่โรงแรมอนันตราเวโรไซด์ และที่หอประชุม ท. จำนวน ๒๔๑,๙๕๐ บาท (อยู่ในกรอบงบประมาณ)

๒.๔.๒.๖ ค่าเช่าห้องและค่าเช่าเรืออังสนา รับและส่งที่โรงแรม จำนวน ๑๗๓,๐๐๐ บาท เกินกว่าที่ได้รับอนุมัติงบประมาณ จำนวน ๖,๐๐๐ บาท เนื่องจากมีความจำเป็นต้องใช้สถานที่สำหรับซักซ้อมการปฏิบัติเพิ่มขึ้นจำนวน ๒ ชั่วโมง ในวันที่ ๑๕ ธ.ค.๖๖

๓. เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงเห็นควรรับทราบรายงานผลการดำเนินการของคณะอนุกรรมการด้านการจัดเลี้ยงและการส่งกำลังบำรุง (ทส.ทร.) ตามข้อ ๒

จึงเสนอมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไป

พล.ร.ท.

จก.ท.ทร.

ประธานอนุกรรมการด้านการจัดเลี้ยงและการส่งกำลังบำรุง

นาง น. รักษาราชการแทน
นาย น. พิมพ์
นาย น. ตรวจ

๕. ปัญหา อุปสรรค ข้อขัดข้อง

ข้อเสนอแนะ และบทเรียนที่ได้รับ

๑. การเสนอขอรับการสนับสนุนอาหารกล่องให้เจ้าหน้าที่ของหน่วยต่าง ๆ เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงข้อมูลที่สำคัญ

๒. การจัดเลี้ยงอาหารค่ำ (งานเลี้ยงรับรองอย่างเป็นทางการ)
หากจำนวนแขกที่จะมาร่วมงานเลี้ยงมีจำนวนที่แน่นอนไม่เพิ่มหรือลดในช่วงใกล้วันจัดงาน จะทำให้การจัดเตรียมภาชนะและเตรียมอาหารในงานเลี้ยงเป็นไปด้วยความสะดวกยิ่งขึ้น