

การสื่อความหมายทางสัญลักษณ์ด้วยสื่ออาหารและเครื่องดื่มของสายการบินระดับโลก
เพื่อสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการ



นาย เอกชัย เศรษฐ์รัฐลักษณะ

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาโทศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาการสื่อสารมวลชน ภาควิชาการสื่อสารมวลชน

คณะนิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ปีการศึกษา 2544

ISBN 974-031-367-1

ลิขสิทธิ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

THE SIGN SIGNIFICATION OF WORLD LEADING AIRLINE'S
FOOD & BEVERAGES AS A MEDIUM FOR CONFERRING
SERVICE STATUS COMPETITION

Mr. Ekachai Setaluksana

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of Master of Arts in Mass Communications

Department of Mass Communications

Faculty of Communications Arts

Chulalongkorn University

Academic Year 2001

ISBN 974-031-367-1

หัวข้อวิทยานิพนธ์

การสื่อความหมายทางสัญญาณด้วยสื่ออาหารและเครื่องดื่ม ของสายการบินระดับโลก เพื่อสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการ

โดย

นาย เอกชัย เศรษฐฐลักษณ์

สาขาวิชา

การสื่อสารมวลชน

อาจารย์ที่ปรึกษา

รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริชัย ศิริกายะ

คณะนิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้บัณฑิตวิทยาลัยรับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาโทบริหารธุรกิจ



.....คณบดีคณะนิเทศศาสตร์

(รองศาสตราจารย์ จุมพล รอดคำดี)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

..... ประธานกรรมการ

(รองศาสตราจารย์ ดร. อุบลรัตน์ ศิริยุวศักดิ์)

..... อาจารย์ที่ปรึกษา

(รองศาสตราจารย์ ดร. ศิริชัย ศิริกายะ)

..... กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ไฉฟ้าร วงศ์บ้านตู)

นายเอกชัย เศรษฐสุลักษณ์ : การสื่อความหมายทางสัญลักษณ์ด้วยสื่ออาหารและเครื่องดื่ม ของสายการบินระดับโลก เพื่อสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการ. (THE SIGN SIGNIFICATION OF WORLD LEADING AIRLINE'S FOOD & BEVERAGES AS A MEDIUM FOR CONFERRING SERVICE STATUS COMPETITION) อ. ที่ปรึกษา : รองศาสตราจารย์ ดร. ศิริชัย ศิริกาณะ , อ.ที่ปรึกษาร่วม : [-] 562 หน้า. ISBN 974-031-367-1.

ในปัจจุบัน ธุรกิจการบิน คือ หนึ่งในธุรกิจหลายประเภทที่กำลังเผชิญกับการแข่งขันอย่างสูงอันเนื่องมาจากสายการบินต่างชาติมีให้บริการอยู่มากกว่าผู้ใช้บริการ กล่าวคือ Supply มากกว่า Demand ดังนั้นสายการบินระดับโลก เช่น การบินไทย สวิสแอร์ และยูไนเต็ดแอร์ไลน์ ต่างพยายามที่จะศึกษาความต้องการ และเหตุผลในการเลือกใช้บริการของผู้โดยสาร เพื่อนำมาใช้เป็นกลยุทธ์ในการสร้างสถานภาพการแข่งขันในงานบริการ ซึ่งหนึ่งในบรรดาองค์ประกอบที่สำคัญของการบริการ ก็คือ อาหารและเครื่องดื่ม

สำหรับงานบริการบนเครื่องบิน การศึกษาคุณค่าทางสัญลักษณ์ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มที่มาทำหน้าที่เป็นสื่อกลางในการสื่อสาร (The Medium of Communication) ในการให้สถานภาพของการแข่งขัน เช่น ความมี Class มีชื่อเสียง Brand Name เป็นที่ยอมรับรู้จักกันเป็นอย่างดีทั่วโลก จึงเป็นสิ่งที่สายการบินต่างๆควรที่จะต้องเรียนรู้ เพื่อที่จะนำไปใช้ในการ Promote สายการบินของตน การเลือกสรรอาหารและเครื่องดื่มที่จะนำมาใช้เพื่อให้บริการบนเครื่องบิน เพื่อให้ลูกค้าที่คิดว่าตัวเองอยู่ในวัฒนธรรมการบริโภคหลังสมัยใหม่ (Postmodern) หรือลูกค้าที่กำลังจะเข้าสู่การบริโภคได้มาสัมผัสความแตกต่าง ที่ทำให้เกิดความรู้สึกมีเอกลักษณ์ มีรสนิยม และไม่เหมือนใคร

ภาควิชา.การสื่อสารมวลชน	ลายมือชื่อนิสิต.....	<i>เอกชัย เศรษฐสุลักษณ์</i>
สาขาวิชา.การสื่อสารมวลชน	ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา.....	<i>ม.ม.</i>
ปีการศึกษา 2544	ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม.....	

5342928 : MAJOR MASS COMMUNICATION

KEY WORD: SIGN SIGNIFICATION / WORLD LEADING AIRLINE / FOOD & BEVERAGES / CREATE
CONFERRING SERVICE STATUS COMPETITION / IDENTITY & UNIQUENESS

EKACHAI SETALUKSANA : THE SIGN SIGNIFICATION OF WORLD LEADING
AIRLINE'S FOOD & BEVERAGES AS A MEDIUM FOR CONFERRING SERVICE STATUS
COMPETITION. THESIS ADVISOR : ASSO.PROF.SIRICHAIR SIRIKAYA Ph.D.,
THESIS COADVISOR : (-), 562 pp. ISBN 974-031-367-1.

Nowadays, aviation business is the one of various businesses that is facing with the high competition because a number of serving airlines exceed the passengers'need or the Marketing said " Supply over Demand".So the World leading airlines as Thai (TG), Swiss Air (SR) and United Airline (UA), have been trying to study passengers'need and want throughout reasons in choosing and using the particular airlines as their transportation. These airlines aim to create the efficient and effective marketing strategies for conferring service status competition, in which, one of these significant factors is Food & Beverages.

For this thesis, the researcher study the signification of Food & Beverages that all these three airlines serve the passenger on board because they understand that Food & Beverages works as the medium of communication which will create and promote their own identity and uniqueness amongs others competitors through the senses of the passengers such as classic, brandname and postmodern and so on.

Department Mass Communication	Student's signature
Field of study Mass Communication	Advisor's signature
Academic year 2001	Co-advisor's signature.....

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ใช้เวลาเกือบ 2 ปี ในการวิจัย ค้นคว้า และหาข้อมูลเป็นจำนวนมากซึ่งจะไม่มีทางสำเร็จลงได้ ถ้าไม่ได้รับความช่วยเหลืออย่างดียิ่งของรองศาสตราจารย์ ดร. ศิริชัย ศิริกายะ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ซึ่งท่านได้ให้คำแนะนำและข้อคิดเห็นต่าง ๆ ในการวิจัยมาด้วยดีตลอด อีกทั้งจากผู้บังคับบัญชา, ครักการบินไทย, Gate Gourmet ประเทศไทย และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและเครื่องดื่มอีกหลายท่าน ที่ได้สนับสนุนข้อมูลและข้อคิดเห็นอันเป็นประโยชน์ในการทำวิทยานิพนธ์ รวมทั้งเพื่อนและลูกศิษย์ ที่ช่วยในการแปลและจัดเรียงเอกสารที่มีอยู่เป็นจำนวนมาก

ทำยนี้ผู้วิจัยใคร่ขอขอบคุณ มารดา พี่สาวและครอบครัวที่ให้กำลังใจแก่ผู้วิจัยเสมอมาจนสำเร็จการศึกษา

เอกชัย เศรษฐสุลักษณ์

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ฅ
สารบัญภาพ.....	ด
สารบัญแผนภูมิ.....	ต
บทที่	
1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	5
1.3 ขอบเขตของการวิจัย.....	6
1.4 ปัญหาที่วิจัย.....	8
1.5 ข้อจำกัดของการวิจัย.....	8
1.6 คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย.....	9
1.7 ข้อตกลงเบื้องต้น.....	10
1.8 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	10
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	11
2.1 แนวคิดและทฤษฎี.....	11
3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	29
3.1 แหล่งข้อมูลประเภทบุคคล.....	29
3.2 แหล่งข้อมูลประเภทเอกสาร.....	32
3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	32
3.4 ลำดับขั้นตอนในการเสนอผลวิจัย.....	32
3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล.....	34
3.6 การนำเสนอข้อมูล.....	35

สารบัญ (ต่อ)

บทที่		
4	การสื่อความหมายทางสัญลักษณ์ด้วยสื่ออาหารและเครื่องดื่มของสายการบินไทย.....	39
	รายการอาหารและเครื่องดื่มที่นำมาให้บริการใน 3 เส้นทาง.....	41
	ตารางเปรียบเทียบประเภทเครื่องดื่ม.....	69
	ตารางเปรียบเทียบประเภทอาหาร.....	121
	สรุปผลการวิเคราะห์.....	230
5	การสื่อความหมายทางสัญลักษณ์ด้วยสื่ออาหารและเครื่องดื่มของสายการบินสวิสแอร์... ..	233
	รายการอาหารและเครื่องดื่มที่นำมาให้บริการใน 3 เส้นทาง.....	235
	ตารางเปรียบเทียบประเภทเครื่องดื่ม.....	249
	ตารางเปรียบเทียบประเภทอาหาร.....	265
	สรุปผลการวิเคราะห์.....	314
6	การสื่อความหมายทางสัญลักษณ์ด้วยสื่ออาหารและเครื่องดื่มของสายการบินยูไนเต็ด... ..	317
	รายการอาหารและเครื่องดื่มที่นำมาให้บริการใน 3 เส้นทาง.....	320
	ตารางเปรียบเทียบประเภทเครื่องดื่ม.....	331
	ตารางเปรียบเทียบประเภทอาหาร.....	346
	สรุปผลการวิเคราะห์.....	390
7	สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	
	7.1 สรุปผลการวิจัย.....	392
	7.2 อภิปรายผล.....	396
	7.3 ข้อเสนอแนะ.....	427
	รายการอ้างอิง.....	430
	ภาคผนวก.....	435
	ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์.....	562

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
สายการบินไทย	
ตารางที่ 1 เครื่องดื่ม Non-Alcoholic ชนิด น้ำผลไม้ (Fruit Juice).....	69
ตารางที่ 2 เครื่องดื่ม Non-Alcoholic ชนิด กาแฟ/ กาแฟปลอดคาเฟอีน (Coffee/ Decaffeinated).....	72
ตารางที่ 3 เครื่องดื่ม Non-Alcoholic ชนิด ชา (Tea).....	75
ตารางที่ 4 เครื่องดื่ม Non-Alcoholic ชนิด Hot Chocolate.....	79
ตารางที่ 5 เครื่องดื่ม Non-Alcoholic ชนิด Energy Drink.....	80
ตารางที่ 6 เครื่องดื่ม Non-Alcoholic ชนิด Soft Drink	81
ตารางที่ 7 เครื่องดื่ม Non-Alcoholic ชนิด Mineral Water ในชั้นหนึ่งและชั้นธุรกิจ.....	83
ตารางที่ 8 เครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิด Scotch Whiskyในชั้นหนึ่ง.....	84
ตารางที่ 9 เครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิด Scotch Whiskyในชั้นธุรกิจ.....	86
ตารางที่ 10 เครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิด Scotch Whiskyในชั้นประหยัด.....	87
ตารางที่ 11 เครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิด American Whiskyในทุกชั้นบริการ.....	88
ตารางที่ 12 เครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิด Rumในทุกชั้นบริการ.....	89
ตารางที่ 13 เครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิด Gin ในทุกชั้นบริการ.....	90
ตารางที่ 14 เครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิด Vodkaในทุกชั้นบริการ.....	91
ตารางที่ 15 เครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิด Campari ในทุกชั้นบริการ.....	93
ตารางที่ 16 เครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิด Brandy/ Cognac ในชั้นหนึ่ง.....	94
ตารางที่ 17 เครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิด Liqueurในชั้นธุรกิจและชั้นประหยัด.....	95
ตารางที่ 18 เครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิด Liqueurในชั้นหนึ่งและชั้นธุรกิจ.....	96
ตารางที่ 19 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Table Wine (Red) ในชั้นหนึ่ง.....	98
ตารางที่ 20 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Table Wine (Red) ในชั้นธุรกิจ.....	102
ตารางที่ 21 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Table Wine (Red) ในชั้นประหยัด ...	105
ตารางที่ 22 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Table Wine (White) ในชั้นหนึ่ง.....	106
ตารางที่ 23 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Table Wine (White) ในชั้นธุรกิจ	109
ตารางที่ 24 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Table Wine (White) ในชั้นประหยัด..	111
ตารางที่ 25 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Fortified Wineในชั้นหนึ่งและชั้นธุรกิจ	112
ตารางที่ 26 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Champagneในชั้นหนึ่ง.....	114

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตาราง	หน้า
ตารางที่ 27 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Sparkling Wine.....	116
ตารางที่ 28 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Beer.....	117
ตารางที่ 29 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Sake ในชั้นหนึ่งและชั้นธุรกิจ.....	120
ตารางที่ 30 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับชุดแรก (First Course) ในชั้นหนึ่ง.....	121
ตารางที่ 31 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นหนึ่ง.....	125
ตารางที่ 32 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับชุดแรก (First Course) ในชั้นธุรกิจ.....	128
ตารางที่ 33 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นธุรกิจ.....	130
ตารางที่ 34 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับชุดแรก (First Course) ในชั้นประหยัด.....	132
ตารางที่ 35 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นประหยัด.....	133
ตารางที่ 36 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Snack&Hot Savouries ในชั้นหนึ่ง.....	134
ตารางที่ 37 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ชุดแรก (First Course) ในชั้นหนึ่ง.....	135
ตารางที่ 38 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับSoup/ Salad ในชั้นหนึ่ง.....	138
ตารางที่ 39 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นหนึ่ง.....	140
ตารางที่ 40 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Cheese/Fruits ในชั้นหนึ่ง.....	145
ตารางที่ 41 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ของหวาน (Dessert) ในชั้นหนึ่ง.....	148
ตารางที่ 42 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Snack ในชั้นธุรกิจ.....	149
ตารางที่ 43 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ชุดแรก (First Course) ในชั้นธุรกิจ.....	150
ตารางที่ 44 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นธุรกิจ.....	152
ตารางที่ 45 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Cheese/Fruits ในชั้นธุรกิจ.....	156
ตารางที่ 46 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ของหวาน (Dessert) ในชั้นธุรกิจ.....	157
ตารางที่ 47 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ชุดแรก (First Course) ในชั้นประหยัด.....	158
ตารางที่ 48 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นประหยัด.....	160
ตารางที่ 49 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ของหวาน (Dessert) ในชั้นประหยัด.....	162
ตารางที่ 50 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Hor-d'Oeuvre ในชั้นหนึ่ง.....	164
ตารางที่ 51 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นหนึ่ง.....	166
ตารางที่ 52 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นหนึ่ง.....	168
ตารางที่ 53 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับชุดแรก (First Course) ในชั้นธุรกิจ.....	171

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตาราง	หน้า
ตารางที่ 54 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นธุรกิจ.....	173
ตารางที่ 55 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นประหยัด.....	176
ตารางที่ 56 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Snack&Hot Savouriesในชั้นหนึ่ง.....	177
ตารางที่ 57 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ซูดแรก (First Course) ในชั้นหนึ่ง.....	178
ตารางที่ 58 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Soupในชั้นหนึ่ง	181
ตารางที่ 59 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นหนึ่ง	182
ตารางที่ 60 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับอาหาร Washoku Shokado ในชั้นหนึ่งและ ชั้นธุรกิจ.....	186
ตารางที่ 61 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Cheese/Fruitsในชั้นหนึ่ง.....	188
ตารางที่ 62 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ของหวาน (Dessert) ในชั้นหนึ่ง.....	189
ตารางที่ 63 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Snack ในชั้นธุรกิจ.....	192
ตารางที่ 64 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ซูดแรก (First Course) ในชั้นธุรกิจ.....	193
ตารางที่ 65 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นธุรกิจ.....	195
ตารางที่ 66 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Cheese/Fruitsในชั้นธุรกิจ.....	197
ตารางที่ 67 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ของหวาน (Dessert) ในชั้นธุรกิจ.....	198
ตารางที่ 68 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ซูดแรก (First Course) ในชั้นประหยัด.....	200
ตารางที่ 69 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นประหยัด....	202
ตารางที่ 70 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ของหวาน (Dessert) ในชั้นประหยัด.....	204
ตารางที่ 71 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Snack&Hot Savouriesในชั้นหนึ่ง.....	205
ตารางที่ 72 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ซูดแรก (First Course) ในชั้นหนึ่ง.....	206
ตารางที่ 73 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Soupในชั้นหนึ่ง	207
ตารางที่ 74 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นหนึ่ง	208
ตารางที่ 75 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Cheese/Fruitsในชั้นหนึ่ง.....	209
ตารางที่ 76 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ของหวาน (Dessert) ในชั้นหนึ่ง.....	211
ตารางที่ 77 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Snack ในชั้นธุรกิจ.....	212
ตารางที่ 78 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ซูดแรก (First Course) ในชั้นธุรกิจ.....	213
ตารางที่ 79 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นธุรกิจ.....	215
ตารางที่ 80 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Cheese/Fruitsในชั้นธุรกิจ.....	217

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตาราง	หน้า
ตารางที่ 81 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ของหวาน (Dessert) ในชั้นธุรกิจ.....	218
ตารางที่ 82 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ชุดแรก (First Course) ในชั้นประหยัด.....	219
ตารางที่ 83 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นประหยัด.....	220
ตารางที่ 84 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ของหวาน (Dessert) ในชั้นประหยัด.....	221
สายการบินสวิสแอร์	
ตารางที่ 85 เครื่องดื่ม Non-Alcoholic ชนิด น้ำผลไม้ (Fruit Juice).....	249
ตารางที่ 86 เครื่องดื่ม Non-Alcoholic ชนิด ชา (Tea).....	250
ตารางที่ 87 เครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิด Scotch Whisky.....	251
ตารางที่ 88 เครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิด Vodka.....	252
ตารางที่ 89 เครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิด Brandy/ Cognac	253
ตารางที่ 90 เครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิด Liqueur.....	254
ตารางที่ 91 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Table Wine (Red) ในชั้นหนึ่ง.....	256
ตารางที่ 92 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Table Wine (White) ในชั้นหนึ่ง.....	257
ตารางที่ 93 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Champagneในชั้นหนึ่ง.....	258
ตารางที่ 94 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Beer.....	259
ตารางที่ 95 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Table Wine (Red) ในชั้นธุรกิจ.....	260
ตารางที่ 96 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Table Wine (White) ในชั้นธุรกิจ	262
ตารางที่ 97 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Table Wine (Red) ในชั้นประหยัด.....	263
ตารางที่ 98 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Table Wine (White) ในชั้นประหยัด.....	264
ตารางที่ 99 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นหนึ่ง.....	265
ตารางที่ 100 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นธุรกิจ.....	267
ตารางที่ 101 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับชุดแรก (First Course) ในชั้นประหยัด.....	268
ตารางที่ 102 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Snack&Hot Savouriesในชั้นหนึ่ง.....	269
ตารางที่ 103 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ชุดแรก (First Course) ในชั้นหนึ่ง.....	270
ตารางที่ 104 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นหนึ่ง	272
ตารางที่ 105 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Cheese/Fruitsในชั้นหนึ่ง.....	274
ตารางที่ 106 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ของหวาน (Dessert) ในชั้นหนึ่ง.....	275
ตารางที่ 107 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ชุดแรก (First Course) ในชั้นธุรกิจ.....	276

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตาราง	หน้า
ตารางที่ 108 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นธุรกิจ.....	277
ตารางที่ 109 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Cheese/Fruits ในชั้นธุรกิจ.....	279
ตารางที่ 110 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ของหวาน (Dessert) ในชั้นธุรกิจ.....	281
ตารางที่ 111 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ชูตแรก (First Course) ในชั้นประหยัด.....	282
ตารางที่ 112 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นประหยัด....	283
ตารางที่ 113 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Cheese/Fruits ในชั้นประหยัด.....	284
ตารางที่ 114 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ของหวาน (Dessert) ในชั้นประหยัด.....	285
ตารางที่ 115 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับชูตแรก (First Course) ในชั้นหนึ่ง.....	287
ตารางที่ 116 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นหนึ่ง.....	288
ตารางที่ 117 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นประหยัด.....	289
ตารางที่ 118 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นหนึ่ง	290
ตารางที่ 119 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Cheese/Fruits ในชั้นหนึ่ง.....	293
ตารางที่ 120 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ของหวาน (Dessert) ในชั้นหนึ่ง.....	295
ตารางที่ 121 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ชูตแรก (First Course) ในชั้นธุรกิจ.....	296
ตารางที่ 122 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นธุรกิจ.....	298
ตารางที่ 123 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Snack ในประหยัด.....	300
ตารางที่ 124 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ชูตแรก (First Course) ในชั้นประหยัด.....	301
ตารางที่ 125 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นประหยัด.....	302
ตารางที่ 126 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ของหวาน (Dessert) ในชั้นประหยัด.....	303
ตารางที่ 127 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ชูตแรก (First Course) ในชั้นหนึ่ง.....	305
ตารางที่ 128 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นหนึ่ง	306
ตารางที่ 129 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Cheese/Fruits ในชั้นหนึ่ง.....	308
ตารางที่ 130 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ของหวาน (Dessert) ในชั้นหนึ่ง.....	309
ตารางที่ 131 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ชูตแรก (First Course) ในชั้นธุรกิจ.....	310
ตารางที่ 132 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นธุรกิจ.....	311
ตารางที่ 133 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ชูตแรก (First Course) ในชั้นประหยัด.....	312
ตารางที่ 134 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นประหยัด.....	313
ตารางที่ 135 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ของหวาน (Dessert) ในชั้นประหยัด.....	314

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตาราง

หน้า

สายการบินยูไนเต็ด แอร์ไลน์

ตารางที่ 136 เครื่องดื่ม Non-Alcoholic ชนิด กาแฟ/ กาแฟปลอดคาเฟอีน (Coffee/ Decaffeinated).....	331
ตารางที่ 137 เครื่องดื่ม Non-Alcoholic ชนิด ชา (Tea).....	332
ตารางที่ 138 เครื่องดื่ม Non-Alcoholic ชนิด Soft Drink	334
ตารางที่ 139 เครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิด Scotch Whisky.....	335
ตารางที่ 140 เครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิด American Whisky.....	336
ตารางที่ 141 เครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิด Gin	337
ตารางที่ 142 เครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิด Vodka.....	337
ตารางที่ 143 เครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิด Brandy/ Cognac ในชั้นหนึ่ง.....	338
ตารางที่ 144 เครื่องดื่ม Alcoholic (Distilled) ชนิด Liqueurในชั้นหนึ่งและชั้นธุรกิจ.....	338
ตารางที่ 145 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Table Wine (Red) ในชั้นหนึ่ง.....	339
ตารางที่ 146 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Table Wine (White) ในชั้นหนึ่ง.....	340
ตารางที่ 147 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Table Wine (Red) ในชั้นธุรกิจ.....	341
ตารางที่ 148 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Table Wine (White) ในชั้นธุรกิจ	342
ตารางที่ 149 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Sparkling Wine ในชั้นธุรกิจ	343
ตารางที่ 150 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Table Wine (Red) ในชั้นประหยัด.....	344
ตารางที่ 151 เครื่องดื่ม Alcoholic (Fermentation) ชนิด Table Wine (White) ในชั้นประหยัด...345	
ตารางที่ 152 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับชุดแรก (First Course) ในชั้นหนึ่ง.....	346
ตารางที่ 153 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นหนึ่ง.....	347
ตารางที่ 154 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นธุรกิจ.....	348
ตารางที่ 155 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับชุดแรก (First Course) ในชั้นประหยัด.....	350
ตารางที่ 156 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นประหยัด.....	351
ตารางที่ 157 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Snack&Hot Savouriesในชั้นหนึ่ง.....	352
ตารางที่ 158 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ชุดแรก (First Course) ในชั้นหนึ่ง.....	353
ตารางที่ 159 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นหนึ่ง	355
ตารางที่ 160 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Cheese/Fruitsในชั้นหนึ่ง.....	357

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตาราง	หน้า
ตารางที่ 161 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ของหวาน (Dessert) ในชั้นหนึ่ง.....	359
ตารางที่ 162 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ชุดแรก (First Course) ในชั้นธุรกิจ.....	361
ตารางที่ 163 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Cheese/Fruitsในชั้นธุรกิจ.....	362
ตารางที่ 164 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Snack ในประหยัด.....	364
ตารางที่ 165 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นประหยัด.....	365
ตารางที่ 166 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ของหวาน (Dessert) ในชั้นประหยัด.....	366
ตารางที่ 167 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับชุดแรก (First Course) ในชั้นหนึ่ง.....	367
ตารางที่ 168 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นหนึ่ง.....	368
ตารางที่ 169 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นประหยัด.....	369
ตารางที่ 170 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ชุดแรก (First Course) ในชั้นหนึ่ง.....	370
ตารางที่ 171 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นหนึ่ง.....	371
ตารางที่ 172 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ของหวาน (Dessert) ในชั้นหนึ่ง.....	373
ตารางที่ 173 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นธุรกิจ.....	374
ตารางที่ 174 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Cheese/Fruitsในชั้นธุรกิจ.....	376
ตารางที่ 175 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ของหวาน (Dessert) ในชั้นธุรกิจ.....	376
ตารางที่ 176 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นประหยัด.....	377
ตารางที่ 177 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ของหวาน (Dessert) ในชั้นประหยัด.....	378
ตารางที่ 178 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นหนึ่ง.....	379
ตารางที่ 179 อาหารเช้า (Breakfast) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นธุรกิจ.....	380
ตารางที่ 180 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นหนึ่ง.....	381
ตารางที่ 181 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Cheese/Fruitsในชั้นหนึ่ง.....	383
ตารางที่ 182 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Snack ในชั้นธุรกิจ.....	385
ตารางที่ 183 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นธุรกิจ.....	385
ตารางที่ 184 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ Cheese/Fruitsในชั้นธุรกิจ.....	386
ตารางที่ 185 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ของหวาน (Dessert) ในชั้นธุรกิจ.....	387

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตาราง	หน้า
ตารางที่ 186 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ชุดแรก (First Course) ในชั้นประหยัด....	388
ตารางที่ 187 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับจานหลัก (Main Course) ในชั้นประหยัด..	389
ตารางที่ 188 อาหารมื้อหลัก (Lunch/supper) ลำดับ ของหวาน (Dessert) ในชั้นประหยัด.....	390
ตารางที่ 189 ผลคะแนนจากการจัดอันดับของ Conde Nast Survey ปี1999.....	418
ตารางที่ 190 ผลคะแนนจากการจัดอันดับของ Conde Nast Survey ปี2000.....	419
ตารางที่ 191 ผลคะแนนจากการจัดอันดับของ Travel & Leisure Magazine ปี1999.....	420
ตารางที่ 192 ผลคะแนนจากการจัดอันดับของ Travel & Leisure Magazine ปี2000.....	420
ตารางที่ 193 ผลคะแนนจากการจัดอันดับของ Business Traveler Magazine UK ปี1999.....	421
ตารางที่ 194 ผลคะแนนจากการจัดอันดับของ Business Traveler Asia Pacific ปี1999.....	422
ตารางที่ 195 ผลคะแนนจากการจัดอันดับของ Business Traveler Asia Pacific ปี2000.....	423
ตารางที่ 196 ผลคะแนนจากการจัดอันดับของ Asia Business ปี1999.....	424
ตารางที่ 197 ผลคะแนนจากการจัดอันดับของ Far Eastern Economic Review ปี1999.....	425
ตารางที่ 198 ผลคะแนนจากการจัดอันดับของ Far Eastern Economic Review ปี2000.....	425
ตารางที่ 199 สรุปผลการเปรียบเทียบการจัดอันดับสายการบินชั้นนำของโลก ในช่วงปี 1998-2000	426

สารบัญภาพ

ภาพประกอบ	หน้า
รูปภาพที่ 1 การจัดรถอาหารของสายการบินไทย.....	409
รูปภาพที่ 2 ถาดอาหารที่ใช้ในชั้นธุรกิจของสายการบินสวิสแอร์.....	410
รูปภาพที่ 3 รถเครื่องดื่มที่ให้บริการในชั้นหนึ่งของสายการบินไทย.....	411
รูปภาพที่ 4 Oven Dish ที่ใช้ใส่อาหารสำหรับชั้นหนึ่งของสายการบินไทย.....	411
รูปภาพที่ 5 Cocotte สำหรับใส่อาหารในชั้นธุรกิจและชั้นประหยัดของสายการบินไทย.....	411
รูปภาพที่ 6 ชุดสลัด และส้มตำ ของชั้นหนึ่งของสายการบินไทย.....	412
รูปภาพที่ 7 ถาดใส่เนยแข็ง และเครื่องเคียงของสายการบินไทย.....	412
รูปภาพที่ 8 เมนูอาหารของชั้นหนึ่งของสายการบินไทย.....	413
รูปภาพที่ 9 Mr.Phillippe Rochat พ่อครัวของสวิสแอร์.....	413
รูปภาพที่ 10 Mr.Roland Pierroz พ่อครัวของสวิสแอร์.....	413

สารบัญแผนภูมิ

หน้า

แผนภูมิที่ 1. ประเภทและชนิดของเครื่องดื่มน้ำที่ให้บริการบนสายการบินชั้นนำของโลก.....57