

สุวรรณภูมิผุดศูนย์อาหารราคาถูก

น.ท.สุธีรวัฒน์ สุวรรณวัฒน์ ผู้อำนวยการสนามบินสุวรรณภูมิเปิดเผย พัฒนาการให้บริการด้านอาหาร และเครื่องดื่มมาตลอด เน้นอาหารที่มีว่าขณะนี้ทอท.อยู่ระหว่างศึกษาการใช้พื้นที่บนชั้นดาดฟ้าของอาคารจอดรถ คุณภาพ สะอาด ปลอดภัย และไม่แพงจนเกินไป ยอมรับว่าเวลานี้มีเสียง 3 ชั้น 6 เนื้อที่ 14,630 ตารางเมตร (ตร.ม.) ของสนามบินสุวรรณภูมิ เรียกร้องให้เปิดศูนย์อาหารราคาประหยัดเพิ่มเติมเพราะศูนย์อาหารราคา มาใช้ให้เกิดประโยชน์ในงานบริการและพื้นที่เชิงพาณิชย์มากขึ้นจากเดิม ประหยัดในปัจจุบัน มีผู้โดยสารใช้บริการจำนวนมาก”

เป็นพื้นที่ที่พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติสุพรรณภูมิ หอมนิทรรศการและลานจอดรถ น.ท.สุธีรวัฒน์ กล่าวต่อว่า ยังได้มอบให้รองผู้อำนวยการ สนามบิน รด เพราะในปัจจุบันมีผู้ใช้บริการผ่านเข้าออกสนามบินสุวรรณภูมิจำนวน สุวรรณภูมิสายการบินพาณิชย์ พิจารณาเมนูอาหารไทยที่มีเรื่องราวเพื่อเผยแพร่ วัฒนธรรมด้านอาหารของไทยให้ประจักษ์สู่สายตาชาวโลกผ่านหน้าจอ มาก จึงมีแนวคิดพัฒนาพื้นที่ดังกล่าวเป็นศูนย์การเรียนรู้ ร้านขายสินค้าที่ วัฒนธรรมด้านอาหารของไทยให้ประจักษ์สู่สายตาชาวโลกผ่านหน้าจอ ระลึก และศูนย์อาหารราคาประหยัด โดยคาดว่าจะได้ข้อสรุปในเร็วนี้ ประชาสัมพันธ์ในจุดต่างๆของสนามบินด้วย เช่น ผัดไทยเส้นจันท์ ทำไม

“อาคารดาดฟ้าหลังนี้จะอยู่ชั้น 4 ผังตรงข้ามกับประตู 8 อาคารที่ ต้องเป็นเส้นจันท์มีความสำคัญอย่างไร รวมถึงวิธีการทำผัดไทยทำอะไร

พักผู้โดยสารหลังปัจจุบันซึ่งหากปรับเป็นศูนย์อาหารราคาประหยัดจะช่วย ใช้ส่วนประกอบและเครื่องปรุงอะไรบ้าง ตลอดจนทำไมถึงเป็นเมนูยอดนิยม ทำให้ผู้โดยสารสะดวกในการเข้ามาใช้บริการเป็นอย่างมากเพราะปัจจุบัน และหาทานได้ที่ร้านใดบ้าง เป็นต้น คาดว่าจะเริ่มดำเนินการได้ในเดือน ศูนย์อาหารราคาประหยัดจะอยู่ชั้น 1 โดยสนามบินสุวรรณภูมิพยายาม เม.ย.62.