

นโยบายเปิดประเทศทำการบินไทยคึก! ครัวการบินผลิตอาหารขึ้นเครื่องบินอระวิง

นายสมัชชา ศรีทองสุข กรรมการผู้จัดการฝ่ายครัวการบิน บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) เปิดเผยว่า จากที่รัฐบาลมีนโยบายเปิดประเทศรับนักท่องเที่ยวจากประเทศต่างๆ เข้ามายังประเทศไทย การบินไทยกลับมาให้บริการเที่ยวบินระหว่างประเทศตามตารางบินฤดูหนาว ปี 64 จากทุกจุดบินกว่า 36 เส้นทางบินทั่วโลก รวมทั้งสายการบินลูกค้าต่างๆ ที่กลับมาทำการบิน ทำให้ปริมาณการผลิตอาหารเพื่อให้บริการบนเครื่องบิน (Onboard Catering) มีแนวโน้มเติบโตอย่างต่อเนื่อง โดยในเดือนพฤศจิกายน 64 ปริมาณการให้บริการอาหารบนเครื่องบินของการบินไทยเปรียบเทียบกับเดือนตุลาคม 64 เพิ่มขึ้น 113.0% และสายการบินไทยสมายล์เพิ่มขึ้น 388.4% ในขณะที่ส่วนของการให้บริการสายการบินลูกค้ามีปริมาณเพิ่มขึ้น 53.6%

ทั้งนี้ ฝ่ายครัวการบิน การบินไทย พร้อมเดินหน้ารองรับการผลิตอาหารให้บริการบนเครื่องบินแก่ทุกสายการบินด้วยคุณภาพ โดยคำนึงถึงสุขลักษณะ และความปลอดภัยของอาหารเป็นเป้าหมายหลัก ซึ่งฝ่ายครัวการบินได้รับการรับรองระบบการจัดการคุณภาพ คือ ISO9001, HACCP, GMP รวมทั้งได้รับการรับรองระบบการจัดการอื่นๆ ได้แก่ Halal, Hal-Q, ISO14001 และมีนโยบายในการพัฒนาคุณภาพและความปลอดภัยอาหารให้ดียิ่งขึ้นอย่างต่อเนื่อง เพื่อความมั่นใจและประทับใจของลูกค้าที่รับบริการ.