

# “นอติลุส” ส่งมอบเมนูอาหารทะเลคุณภาพ แก่ บุคลากรทางการแพทย์ รพ.ราชวิถี ช่วยสร้างร่างกาย แข็งแรง สู้โควิด-19



การแพร่ระบาดของไวรัสโควิด-19 ที่กำลังขยายตัวจากจุดศูนย์แพร่เป็นวงกว้างขึ้นเรื่อยๆ กลุ่มคนที่อยู่ใจกลางความ  
เสี่ยงจากโรคนี้มากที่สุด คงหนีไม่พ้นผู้ต่อสู้ในแดนหน้า อย่าง แพทย์ พยาบาล และบุคลากรทางการแพทย์ ที่ต้อง  
รับมือในการดูแลรักษาผู้ป่วยอย่างสุดความสามารถ ซึ่งในวันที่กลุ่มคนสำคัญเหล่านี้กำลังถูกกดทับด้วยความเหนื่อย  
ล้าทั้งร่างกายและจิตใจ สิ่งหนึ่งที่คนธรรมดาสามารถทำเพื่อเยียวยาพวกเขาได้ ก็คงเป็นกำลังใจและอาหารดีๆ สักมื้อ  
เพื่อประคับประคองความหวังในการสู้กับวิกฤตครั้งนี้ต่อไป

เหมือนอย่างที กลุ่มบริษัท พัทยาฟู้ด (PFG-Pataya Food Group) มองเห็นช่องทางส่งกำลังใจถึงบุคลากรทางการแพทย์  
ด้วยการใช้ความถนัดด้านการผลิตและจำหน่ายอาหารทะเล มานานกว่า 40 ปี ภายใต้แบรนด์ นอติลุส, มงกุฎ  
ทะเล และ ซีคราวน์ เปลี่ยนวัตถุดิบโปรตีนคุณภาพจากทะเล อย่าง ปลาทูน่า, ปลาแซลมอน, ปลาแมคคาเรล สู่  
อาหารปรุงสดใหม่ มื้อต่อมื้อ ในมื้อกลางวันและมื้อเย็น ให้กับทีมแพทย์ และบุคลากรทางการแพทย์ ของศูนย์  
COVID-19 โรงพยาบาลราชวิถี ต่อเนื่องเป็นระยะเวลารวม 3 เดือน

คุณ สุดาทิพ เกียรติศรีชาติ กรรมการบริหาร กลุ่มบริษัท พัทยาฟู้ด ได้บอกเล่าที่มาของเรื่องราวดีๆ ครั้งนี้ว่า  
“บุคลากรและพนักงานราว 4,000 คน ของ PFG ต่างก็มีความรู้สึกเดียวกันกับคนไทยทั่วประเทศ ที่ต้องการให้กำลังใจ  
ใจและอยากยื่นมือเข้าช่วยเหลือทีมแพทย์ให้มีแรงสู้กับโควิด-19 โดย เราได้รับความร่วมมือจากโภชนากร รพ. ราช

วิถี วางแผนการจัดเมนู ร่วมกับทีมนักโภชนาการของ สมาคมผู้บำเพ็ญประโยชน์ ประชุมเมนูนอติลุสพรีเมียม เน้น โปรตีนที่ดีจากเนื้อปลา ที่ย่อยง่ายและอิมมูท็อก พร้อมคำนึงถึงความหลากหลายไม่จำเจ ความปลอดภัย และคุณค่าทางอาหารเป็นสำคัญ แต่แน่นอนว่าเราก็ไม่ได้ละเลยเรื่องรสชาติ เพราะนอกจากความอิมมูท็อกแล้ว เรายังอยากส่งมอบความสุขให้แพทย์และทีมบุคลากรทางการแพทย์ ผ่านทางมืออาหารของเรา”

ความพิเศษของอาหารในมือนี้คือ แนวคิดของ PFG ที่ไม่ได้แค่วางวัตถุดิบไว้ในห้องครัว แต่เลือกที่จะส่งมอบมืออาหาร โดยวางแผนการสร้างสรรค์เมนูอาหาร มือคุณภาพ ที่มีความอร่อยหลากหลาย ร่วมกับ สมาคมผู้บำเพ็ญประโยชน์แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชินูปถัมภ์ ซึ่งมีทีมนักโภชนาการคุณภาพ และมีความพร้อมด้านสถานที่จัดเตรียมอาหาร ที่อยู่ห่างจากโรงพยาบาลราชวิถี เพียง 5 นาที จึงมั่นใจได้ว่า แพทย์ และ ทีมบุคลากรทางการแพทย์ ทุกคน จะได้ทานอาหารสดใหม่ ประชุม รสชาติอร่อยในทุกๆ มือ ซึ่งผ่านการควบคุมและดูแลเกี่ยวกับโภชนาการจากผู้เชี่ยวชาญ

วัตถุดิบหลักจาก นอติลุส ที่ใช้ในการปรุงมือกำลังใจครั้งนี้ คือ วัตถุดิบเกรดพรีเมียมจากทะเลลึก อย่าง Tuna steak in sunflower oil เนื้อปลาทูน่าชนิดก้อนในน้ำมันทานตะวัน ที่คงรูปเป็นก้อนและมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มอร่อย ได้คุณค่าจากโปรตีนและไขมันอิ่มตัวชนิดดี จากเนื้อปลาทูน่าทะเลลึกและน้ำมันทานตะวัน, Alaska red salmon fillet เนื้อปลาแซลมอนจากธรรมชาติ มีเนื้อแน่น ให้คุณค่าทางอาหารสูง ซึ่งทั้งสองวัตถุดิบจะถูกสร้างสรรค์เป็นเมนูความอร่อยแบบไทย เพื่อให้รสชาติที่ครบรสและครบครันตามหลักโภชนาการ ไม่ว่าจะเป็น ทูน่าคั่วกลิ้ง, แกงส้มทูน่า, กะเพราทูน่า, ผัดคะน้าทูน่า, ต้มยำแซลมอน, แซลมอนทอด และเครื่องเคียงไทยๆ อีกหลากหลาย

นอกเหนือจากนี้ “นอติลุส” ยังได้รับความร่วมมือจาก “เซฟโบ – คุณดวงพร ทรงวิศวะ เจ้าของร้าน โบ.ลาน ร้านอาหารไทยระดับพรีเมียม”, หนึ่งใน 50 สุดยอดร้านอาหารที่ดีที่สุดในเอเชีย จากการจัดอันดับของ The World’s 50 Best Restaurants Academy ส่ง “กระยาสารสูตรโบราณ” ซึ่งเป็น Signature ของทางร้านคัดเลือกวัตถุดิบคุณภาพพรีเมียมจากเกษตรกรไทย ทำใหม่สด วันต่อวัน มาเป็นขนมหวาน หรือ ของว่างสำหรับทีมบุคลากรทางการแพทย์ทุกท่าน

“โควิด-19 เป็นโรคที่อุบัติใหม่ไม่แน่นอน สิ่งที่ไม่มีความอยากให้เกิดนี้ ได้กระทบถึงแพทย์ และบุคลากรทางการแพทย์ที่เป็นแนวหน้าในการรับมือ ซึ่งแน่นอนว่าทุกคนอยากให้จบลงโดยเร็วที่สุด เพื่อให้ทีมแพทย์ได้พักเสียที แต่ในตอนหนึ่งที่พวกเขา กำลังสู้เพื่อเราอยู่ เราจะส่งกำลังใจในมืออาหาร สร้างร่างกายอย่างสม่ำเสมอ ซึ่ง นอติลุส ได้เริ่มทำที่โรงพยาบาลราชวิถีเป็นแห่งแรก โดยพิจารณาถึงความพร้อมในด้านต่างๆ ทั้งเรื่องการจัดทำ และแหล่งผลิตที่มีความเหมาะสม ให้พร้อมส่งมอบอาหารได้ทันทีภายหลังปรุงสุก ใน 15 นาที เพื่อให้มั่นใจในคุณภาพของอาหารในทุกๆ กล่องที่ส่งมอบ”

“ชาว PFG ขอขอบคุณในความเสียสละและทุ่มเทของทีมบุคลากรทางการแพทย์ทุกท่าน ในการดูแลรักษาผู้ป่วยอย่างสุดความสามารถ เราหวังเป็นอย่างยิ่งว่าอาหารทุกกล่องจะช่วยเป็นกำลังใจให้คนสำคัญทุกคน ผ่านมันไปได้ด้วยกัน” คุณ สุดาทิพ บอกรังท้าย