

อมารี ภูเก็ต คว่ำสามสุดยอดรางวัลเพื่อชาวโรงแรม จังหวัดภูเก็ต ประจำปี 2560



จากซ้ายไปขวา:

“แสวง ยิติ (เจ้าหน้าที่จัดดอกไม้ โรงแรมอมารี ภูเก็ต)”

“จันทร์สุภา สนวนยา (เจ้าหน้าที่จัดดอกไม้ โรงแรมอมารี ภูเก็ต)”

“กตปัญโญ ทรงคุณ (เชฟ คอมมิส 3 ประจำห้องอาหารลากริตต้า โรงแรมอมารี ภูเก็ต)”

และ “กฤษฎา เกตุภู (ผู้ช่วยหัวหน้าฟอคครัวใหญ่ โรงแรมอมารี ภูเก็ต)”

โรงแรมอมารี ภูเก็ต ประกาศความภาคภูมิใจในสามรางวัลอันทรงเกียรติซึ่งได้รับจากงานอันดามัน โฮเทลเลอร์ แอนด์ ทัวร์ริซึม แฟร์ ประจำปี 2560 (Andaman Hotelier and Tourism Fair 2017) โดยส่งตัวแทนพนักงานจากแผนกครัว และแผนกแม่บ้านเข้าร่วมแข่งขัน และสามารถคว้าสามรางวัล ได้แก่ เหรียญเงินจากการปรุงเมนูกุ้งล็อบสเตอร์ภูเก็ต รุ่นจูเนียร์ โดย กตปัญโญ ทรงคุณ – เชฟ คอมมิส 3 ประจำห้องอาหารลากริตต้า (ที่ 2 จากขวา) เหรียญทองแดงจากการปรุงเมนูกุ้งล็อบสเตอร์ภูเก็ต รุ่นโปรเฟสชันแนล โดย กฤษฎา เกตุภู – ผู้ช่วยหัวหน้าฟอคครัวใหญ่ (ขวา) และ รองชนะเลิศอันดับสองจากการประกวดจัดดอกไม้จากใบตอง ภายใต้หัวข้อ “ใบตองเนรมิต” โดย แสวง ยิติ – เจ้าหน้าที่จัดดอกไม้ (ซ้าย) และ จันทร์สุภา สนวนยา – เจ้าหน้าที่จัดดอกไม้ (ที่ 2 จากซ้าย) รางวัลเหล่านี้คือแรงบันดาลใจให้กับพนักงานโรงแรมอมารี ภูเก็ต เพื่อนำเสนอความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ พร้อมทั้งมอบความประทับใจในงานบริการในกับแขกผู้เข้าพักอย่างสูงสุด