

เคเอฟซี ห่วงใยคนไทยท่ามกลางวิกฤต COVID-19 ออกบริการใหม่ Contactless Delivery



เคเอฟซี ห่วงใยคนไทยท่ามกลางวิกฤต COVID-19 ออกบริการใหม่ Contactless Delivery ส่งอาหารแบบไร้สัมผัส ให้ลูกค้าอ้อมรอยได้ทุกที่ ปลอดภัยทุกวัน

ท่ามกลางสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ที่ทุกประเทศทั่วโลกกำลังเผชิญกันอยู่ในขณะนี้ ด้วยความห่วงใยและใส่ใจในความปลอดภัยของผู้บริโภคชาวไทย เคเอฟซี ประเทศไทย เพิ่มมาตรการเข้มในการรักษาความสะอาด พร้อมออกบริการใหม่ “Contactless Delivery” หรือ “บริการส่งอาหารแบบไร้สัมผัส” เพื่อสร้างความมั่นใจในความปลอดภัยของอาหารและคลายความกังวลในเรื่องของการแพร่ระบาดของเชื้อโรคจากการสัมผัสกัน อีกทั้งยังช่วยอำนวยความสะดวกให้แก่ลูกค้าไม่ต้องเดินทางออกนอกเคหะสถาน เพียงสั่งเคเอฟซีเดลิเวอรี่ก็สามารถอ้อมรอย ปลอดภัยทุกวันกับเมนูไก่ในตำนานของเคเอฟซีได้ทุกที่ทุกเวลา

นายเศกไชย ชูหมื่นไวย รองกรรมการผู้จัดการ ฝ่าย Brand Strategy and Integration เคเอฟซี ประเทศไทย บริษัท ยัม เรสเทอรองตส์ อินเตอร์เนชั่นแนล (ประเทศไทย) จำกัด กล่าวว่ ขณะนี้การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโค

วิด-19 ได้ทวีความรุนแรงยิ่งขึ้น และแพร่กระจายไปกว่า 126 ประเทศทั่วโลก สถานการณ์นี้ไม่เพียงแต่ทำให้คนไทยระมัดระวังตัวยิ่งขึ้นในการดำเนินชีวิตประจำวันที่ต้องเผชิญกับการสัมผัสสิ่งต่างๆนอกบ้าน หากแต่ยังต้องกังวลกับเรื่องความสะดวกและความปลอดภัยของอาหารที่รับประทานในแต่ละมื้อ โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารที่สั่งจากนอกบ้าน ทั้งนี้ เคเอฟซีเล็งเห็นความสำคัญในการร่วมเป็นส่วนหนึ่งที่จะช่วยลดความกังวลให้แก่ผู้บริโภค จึงได้ออกแบบและนำเสนอบริการใหม่ “Contactless Delivery” หรือ “บริการส่งอาหารแบบไร้สัมผัส” เพื่อความสบายใจในการสั่งไก่ทอดเคเอฟซีมารับประทานที่บ้านของลูกค้าทุกคน

“บริการส่งอาหารแบบไร้สัมผัส” เป็นการเพิ่มทางเลือกให้ลูกค้า ตามนโยบายของรัฐบาลในเรื่องระยะห่างทางสังคม (Social Distance) เพื่อให้มั่นใจว่าการจัดส่งนั้นๆ จะช่วยลดความเสี่ยงจากการติดเชื้อที่เกิดจากการสัมผัส ทั้งจากการสัมผัสเงินและการสัมผัสมือ โดยมีสามขั้นตอน ดังนี้

- ขั้นตอนการสั่ง – สั่งผ่านเว็บไซต์ kfc.co.th หรือ แอปพลิเคชัน KFC Thailand ระบุความต้องการใช้บริการ Contactless ชำระเงินด้วยบัตรเครดิต หรือ Rabbit Line Pay
- ขั้นตอนการบรรจุ – พนักงานร้านผู้ดูแลออร์เดอร์เป็นคนจัดอาหาร บรรจุ และตรวจคุณภาพอาหารก่อนผูกมัดถุง และนำอาหารจัดใส่กระเป๋าขนส่งของพนักงานจัดส่ง
- ขั้นตอนการส่ง – พนักงานส่งเดินทางไปยังจุดหมาย โทรหาลูกค้า เชิญลูกค้าหยิบถุงบรรจุอาหารออกจากกระเป๋าจัดส่งเองและเว้นระยะห่างในการยืนรอ

ทั้งนี้ การจัดเตรียมอาหารของ KFC นั้น เรามีขั้นตอนการปรุงที่มีความปลอดภัยสูงและมาตรฐานปฏิบัติอย่างเคร่งครัดทั่วโลก โดยไก่ทอดของเราปรุงสุกด้วยความร้อนสูงกว่า 100 องศา โดยมีการจัดเก็บในตู้ที่อุณหภูมิ 60 องศาขึ้นไป และใช้ที่คีบในการหยิบอาหารทุกชิ้น และบรรจุโดยพนักงานในร้านที่ผ่านการคัดกรองแล้ว ลูกค้ามั่นใจได้ว่าหากเลือกรับ “บริการส่งอาหารแบบไร้สัมผัส” อาหารจากร้านเคเอฟซีจะส่งตรงจากครัวถึงบ้านโดยไม่ผ่านมือพนักงานส่งแม้แต่หน่อย

“หากเทียบกับการส่งในรูปแบบเดิม ที่มีการส่งอาหารถึงมือ อาจต้องสัมผัสมือกัน ซึ่งจะเกิดความเสี่ยงได้ ตั้งแต่การรับเงิน การส่งอาหาร และการพูดคุยกันในระยะใกล้ แต่บริการส่งอาหารแบบไร้สัมผัส นี้จะช่วยลดความเสี่ยงในการติดเชื้อจากการสัมผัส และการมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างพนักงานและลูกค้า ทั้งนี้ ระบบให้บริการจะมีประสิทธิภาพที่ดีต้องเกิดจากความร่วมมือของทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง ทั้งร้าน พนักงาน และลูกค้า ที่ต่างฝ่ายต่างดูแลสุขอนามัยของตนเองด้วยเช่นกัน” นายเศกไชย กล่าวเพิ่มเติม

ทั้งนี้ เคเอฟซี ประเทศไทย ให้ความสำคัญสูงสุดกับความปลอดภัยของลูกค้าและพนักงานทุกคน ภายใต้สถานการณ์การระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 มาตั้งแต่มีการเริ่มระบาดในประเทศไทยตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ เคเอฟซีทุกสาขาได้เพิ่มการดูแลและความถี่ในการทำความสะอาดฆ่าเชื้อโรคอย่างเข้มข้นในพื้นที่ร้าน รวมถึงความสะอาดพื้นที่ที่มีการสัมผัสบ่อย เช่น เคาน์เตอร์ชำระเงิน เคาน์เตอร์สำหรับจัดเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม เคาน์เตอร์สำหรับจัดวาง

ภาวะอุปสรรคสำหรับบริการลูกค้า พร้อมทั้งทำความเข้าใจกับพนักงานเรื่องไวรัสโควิด-19 มีการตรวจอุณหภูมิก่อนการเข้าทำงานทุกวัน หากพนักงานร้านและพนักงานส่งอาหารมีอุณหภูมิร่างกายสูงกว่า 37 หรือมีอาการเข้าข่ายการติดเชื้อ จะให้หยุดปฏิบัติงานและพบแพทย์ทันที

“เรามั่นใจและภาคภูมิใจในบริการรูปแบบใหม่ที่เรานำออกมา เพื่อร่วมเป็นส่วนหนึ่งในการต่อสู้กับวิกฤตครั้งรุนแรงนี้ไปด้วยกัน และหวังอย่างยิ่งที่จะช่วยสร้างบรรยากาศที่ผ่อนคลาย ให้ลูกค้ามีความสบายใจไร้กังวลในการรับประทานอาหารจากแบรนด์เคเอฟซี ซึ่งสะท้อนถึงความใส่ใจและความห่วงใยที่เรามีให้กับลูกค้ามาตลอด ภายใต้พันธกิจหลักในการมุ่งสร้างความพึงพอใจสูงสุดให้กับลูกค้าทุกคน” นายเศกไชย กล่าวทิ้งท้าย