

# ไทยสมายล์ฉลองครบรอบ 7 ปี ก้าวสู่ปีที่ 8 จับมือ S&P จัดปาร์ตี้น้ำชาในธีม Smile in Wonderland ครั้งแรกบนเที่ยวบิน



ไทยสมายล์ฉลองครบรอบ 7 ปี ก้าวสู่ปีที่ 8 จับมือ S&P จัดปาร์ตี้น้ำชาในธีม Smile in Wonderland ครั้งแรกบนเที่ยวบิน พร้อมมอบรอยยิ้มและความประทับใจให้แก่ผู้โดยสารทุกที่นั่ง ทุกเที่ยวบิน ระหว่างวันที่ 7-13 กรกฎาคมนี้

สายการบินไทยสมายล์ฉลองครบรอบ 7 ปี ก้าวสู่ปีที่ 8 เตรียมมอบรอยยิ้มและความประทับใจแก่ผู้โดยสารด้วยเมนูพิเศษจากแบรนด์ S&P ผู้นำธุรกิจอาหารและเบเกอรี่ไทย ซึ่งนำเสนอในรูปแบบปาร์ตี้น้ำชา (Afternoon Tea Party) ธีม Smile in Wonderland สร้างสรรค์เมนูเบเกอรี่หลากหลายรูปแบบเสิร์ฟพร้อมชาชั้นดีรสเลิศ เพื่อสร้างบรรยากาศการฉลองที่เต็มไปด้วยความสนุกสนาน สดใส ผสมผสานความคลาสสิกของลวดลายในธีมดินแดนมหัศจรรย์ที่ถ่ายทอดลงบนบรรจุภัณฑ์ต่างๆ พร้อมเสิร์ฟแก่ผู้โดยสารในทุกที่นั่ง ทุกเที่ยวบินตลอด 7 วัน ระหว่างวันที่ 7-13 กรกฎาคมนี้ ตอกย้ำสายการบินฟูลเซอร์วิสที่มุ่งมั่นนำเสนอและพัฒนาการบริการที่เหนือกว่า พร้อมประกาศก้าวสู่ปีที่ 8 อย่างแข็งแกร่งด้วยการพัฒนาการบริการอย่างต่อเนื่อง ล่าสุดไทยสมายล์ได้รับรางวัล TripAdvisor Travelers' Choice Awards 2019 ประเภทสายการบิน โดยได้รับยกย่องให้เป็น สายการบินยอดเยี่ยมอันดับหนึ่งของประเทศไทย (Best Airline in Thailand) และสายการบินยอดเยี่ยมในภูมิภาคเอเชีย (Travellers' Choice Regional Airline-Asia) ติดต่อกันเป็นปีที่ 3

นางชาริตา สีสายทฐ รักษาการประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท ไทยสมายล์แอร์เวย์ จำกัด เปิดเผยว่า ตลอดระยะเวลา 7 ปีที่ผ่านมา สายการบินไทยสมายล์ได้มีการปรับเปลี่ยนกลยุทธ์การให้บริการในหลากหลายมิติ เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของนักเดินทางมาโดยตลอด โดยยังคงมีเป้าหมายของการเป็นสายการบินฟูลเซอร์วิสชั้นนำในภูมิภาค ที่มุ่งเน้นในมาตรฐานการให้บริการที่เยี่ยมยอดควบคู่ไปกับการให้ความสำคัญกับความต้องการของลูกค้า นักเดินทางระยะสั้น ขณะเดียวกันยังคงให้ความสำคัญสูงสุด สำหรับผู้โดยสารที่ต้องการบริการที่เป็นเลิศ ในโอกาสก้าวสู่ปีที่ 8 ของการให้บริการ ผู้โดยสารจะได้เห็นการเปลี่ยนแปลงที่ล้วนมุ่งสร้างความพึงพอใจแก่ลูกค้า และพัฒนาปรับปรุงบริการที่ต่อยอดให้ดียิ่งขึ้นไปอีก โดยทุกการปรับเปลี่ยนและพัฒนาเพิ่มเติม นั้น ไทยสมายล์จะคำนึงถึงความต้องการของผู้โดยสาร และมอบประสบการณ์ที่เหนือความคาดหมาย อีกทั้งเตรียมวางแผนร่วมมือกับการบินไทยซึ่งเป็นบริษัทแม่เพื่อกำหนดกลยุทธ์และวางแผนการขายและการตลาดร่วมกัน

เพื่อส่งมอบการบริการแบบไร้รอยต่อให้แก่ผู้โดยสารของการบินไทยและไทยสมายล์ด้วยเช่นกัน

นางเนตรนภางค์ ธีระवास ประธานเจ้าหน้าที่สายการบริการลูกค้า สายการบินไทยสมายล์ กล่าวเสริมว่า ในโอกาสที่ไทยสมายล์ครบรอบ 7 ปี ในวันที่ 7 กรกฎาคม และก้าวเข้าสู่ปีที่ 8 เป็นประจำทุกปีที่ไทยสมายล์จะสร้างความประทับใจและเซอร์ไพรส์แก่ผู้โดยสารด้วยบริการสุดเอ็กซ์คลูซีฟ ครั้งนี้ เราร่วมมือกับพันธมิตรอย่างแบรนด์ S&P ผู้นำธุรกิจอาหารและเบเกอรี่ไทย สร้างสรรค์เมนูสุดพิเศษและเป็นครั้งแรกที่จะได้นำเสนอในรูปแบบ ปาร์ดีน้ำชา หรือ Afternoon Tea Party ในธีม Smile in Wonderland ประกอบด้วยเมนูขนมหวานหลากหลายรูปแบบ อาทิ Berry Fairy Cake, Banoffee Fairy Cake, Strawberry Cocoa Mousse และ Yuzu Mango Mousse ซึ่งแต่ละเมนูจะจับคู่เสิร์ฟพร้อมกับชาอโรรสเลิศที่คัดสรรมาเป็นอย่างดีจากไร่บุญรอด (Boon Rawd Farm) นอกจากนี้วัสดุที่นำมาผลิตขนมยังคัดสรรผลผลิตคุณภาพจากโครงการหลวงมาใช้ อีกทั้งบรรจุภัณฑ์ยังใช้ถ่ายทอดความคลาสสิกของลวดลายในธีมดินแดนมหัศจรรย์อีกด้วย ทั้งนี้เพื่อให้ผู้โดยสารของเราได้ร่วมมีความสุขไปกับบรรยากาศการฉลองที่เต็มไปด้วยความสนุกสนาน สดใส ผสมผสานความคลาสสิกในแบบดินแดนมหัศจรรย์ ซึ่งไทยสมายล์พร้อมเสิร์ฟเมนูดังกล่าวนี้ให้แก่ผู้โดยสารในทุกที่นั่ง ทุกเที่ยวบินตลอด 7 วัน ระหว่างวันที่ 7 - 13 กรกฎาคม นี้

นางเกษสุดา ไรวา ประธานกรรมการบริหาร บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) กล่าวว่า ในวาระครบรอบ 7 ปี ก้าวเข้าสู่ปีที่ 8 ของไทยสมายล์ ซึ่งถือเป็นการเฉลิมฉลอง และส่งมอบความพิเศษที่มีทั้งความสุข ความสดใส ผสมผสานความคลาสสิกให้กับผู้โดยสาร ดังนั้นเอส แอนด์ พี จึงได้คัดค้นเซตเบเกอรี่เสิร์ฟพร้อมชาในรูปแบบ Afternoon Tea Party โดยเบเกอรี่ของเอส แอนด์ พี ได้คัดสรรวัตถุดิบคุณภาพ จากผลิตภัณฑ์เกษตรเพื่อชุมชนของดอยคำมาเป็นส่วนผสม และเติมเต็มรสชาติของเบเกอรี่อย่างลงตัวด้วยการจับคู่กับชารสเลิศผลิตผลจากเกษตรกรไทย สำหรับเซตเบเกอรี่ ดังนี้ Berry Fairy Cake ซอฟท์เค้กเรดเวลเวทเนื้อนุ่ม ชุ่มฉ่ำ สดใสครีมชีสผสมชีสสตรอเบอรี่ และตกแต่งด้วยชีสสตรอเบอรี่อบแห้ง เสิร์ฟคู่ชาเอิร์ลเกรย์ (Earl Grey) Banoffee Fairy Cake เนื้อเค้กผสมกล้วยหอม เนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำ สดใสและตกแต่งด้วยคาราเมลชอลดีครีมชีสเนื้อเนียน รสหอมมัน ตกแต่งด้วยชีนกล้วยตาก เสิร์ฟคู่ชาอิงลิชเบรกฟาสต์ (English Breakfast) ที่ผสมผสานความหอมของข้าวบาร์เลย์และชาอู่หลง Strawberry Cocoa Mousse มูสชอคโกแลต ผสมรสชาติเปรี้ยวหวานของสตรอเบอรี่ ด้านล่างของชั้นเป็นครีมบีลล์เพิ่มเนื้อสัมผัสกรุบกรอบของขนม เสิร์ฟคู่ชาเอิร์ลเกรย์ (Earl Grey) และ Yuzu Mango Mousse มูสส้มยูซุ สดชื่น หอมหวานของเสาวรสและมะม่วง ด้านล่างของชั้นเป็นครีมบีลล์เพิ่มเนื้อสัมผัสกรุบกรอบ เสิร์ฟคู่ชาอิงลิชเบรกฟาสต์ (English Breakfast) โดยเบเกอรี่ถูกบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบด้วยลวดลายน่ารัก สนุก สดใส ภายใต้ธีม Smile in Wonderland เนื่องในโอกาสครบรอบ 7 ปีของไทยสมายล์ ขอให้ไทยสมายล์เป็นสายการบินที่ผู้โดยสารชื่นชอบ และได้รับความไว้วางใจเลือกใช้บริการมากที่สุด เอส แอนด์ พี หวังว่าท่านผู้โดยสารจะมีความสุขกับเซต Afternoon Tea ที่จะเสิร์ฟบนสายการบินไทยสมายล์กันทุกท่าน และขอขอบคุณทางไทยสมายล์ที่ให้ความไว้วางใจ เอส แอนด์ พี ด้วยดีมาตลอด และหวังว่าเราจะได้ส่งมอบสิ่งดีๆ ให้กับผู้โดยสารร่วมกันในโอกาสต่อไป

สำหรับรายละเอียดขนมและชาที่จะให้บริการ ประกอบไปด้วย

ผู้โดยสารในชั้นประหยัดพรีเมียม (Smile Plus) และชั้นประหยัด (Smile Class) ที่เที่ยวบินภายในประเทศและเที่ยวบินระหว่างประเทศ จะได้เพลิดเพลินไปกับเมนู

- Berry Fairy Cake เป็น ซอฟท์เค้กเรดเวลเวท ที่มีส่วนผสมของครีมชีส ให้น้ำสัมผัสนุ่ม โปร่งและชุ่มฉ่ำ สดใส ด้วยครีมชีสผสมขึ้นสตรอเบอร์รี่ ให้น้ำสัมผัสเนียนนุ่ม หอมมัน และตกแต่งด้านหน้าเค้กด้วยครีมชีสและวางตกแต่งด้วยขึ้นสตรอเบอร์รี่อบแห้งของโครงการหลวง ผลิตภัณฑ์มีกลิ่นหอมสตรอเบอร์รี่ มีรสชาติหวานอมเปรี้ยวให้ความสดชื่น สดใส เสิร์ฟคู่กับชา Earl Grey สูตรเฉพาะของบุญรอดฟาร์ม โดดเด่นด้วยน้ำชาสีทองอำพัน และกลิ่นหอมพิเศษเฉพาะตัว

- Banoffee Fairy Cake เป็นเค้กเนยผสมกล้วยหอม ให้น้ำสัมผัสนุ่มชุ่มฉ่ำ สดใสและบีบตกแต่งด้านบนด้วย คาราเมลชอลต์ครีมชีส ให้น้ำสัมผัสเนียนนุ่ม หอมมัน และวางตกแต่งด้วยชิ้นกล้วยตากของโครงการหลวง ผลิตภัณฑ์มีกลิ่นหอมของกล้วย มีรสชาติหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย เสิร์ฟคู่กับชา English Breakfast จากบุญรอดฟาร์ม น้ำชาสีทองแดง แบบดั้งเดิมของอังกฤษ รสชาติกลมกล่อม หอมละมุน

ผู้โดยสารในชั้นประหยัดพรีเมียม (Smile Plus) และชั้นประหยัด (Smile Class) เฉพาะเส้นทางอินเดีย จะได้เพลิดเพลินไปกับเมนู (Vegan)

- Strawberry Cocoa Mousse มูสรสชาติเข้มข้นของดาร์คช็อคโกแลต ผสมผสานรสชาติเปรี้ยวอมหวานของสตรอเบอร์รี่ ด้านล่างเป็นชั้นของครีมเบิ้ลช่วยเพิ่มเนื้อสัมผัสกรุบกรอบของขนม เสิร์ฟคู่กับชา Earl Grey

- Yuzu Mango Mousse มูสสัมผัสสดชื่น ให้ความหอมหวานของเสาวรสและมะม่วง ด้านล่างเป็นชั้นของครีมเบิ้ลช่วยเพิ่มเนื้อสัมผัสกรุบกรอบของขนม เสิร์ฟคู่กับชา English Breakfast

โดยจะให้บริการแก่ผู้โดยสารทุกที่นั่ง ทุกเที่ยวบิน ทั้งเส้นทางบินภายในประเทศและเส้นทางบินต่างประเทศ ในระหว่างวันที่ 7-13 กรกฎาคมนี้ ยกเว้นเที่ยวบิน WE011, WE051, WE177, WE419/420, WE426, WE609 หรือจนกว่าสินค้าจะหมด

เกี่ยวกับไทยสมายล์

ไทยสมายล์เป็นบริษัทในเครือของบริษัทการบินไทย จำกัด (มหาชน) (THAI) เป็นสายการบินภูมิภาคที่ให้บริการเที่ยวบินระยะสั้นและระยะกลาง ดำเนินการภายใต้รหัส “WE” และมีเป้าหมายที่จะเป็นสายการบินที่เป็นที่ชื่นชอบด้วยหัวใจแห่งความเป็นไทยในทวีปเอเชีย ซึ่งแตกต่างจากสายการบินอื่นๆ ไทยสมายล์เป็นสายการบิน ‘Full Service’ ระดับภูมิภาคของสายการบินไทย เราให้บริการที่เป็นเลิศและมีคุณภาพเพื่อตอบสนองความต้องการของนักเดินทางระยะสั้นในราคาที่จ่ายได้ ในขณะที่ให้ความสะดวกสบายสูงสุดและประสบการณ์การเดินทางที่เหนือกว่าสายการบินมีเครื่องบินแบบลำตัวแคบให้บริการจำนวน 20 ลำในปี 2559 มีฐานปฏิบัติการอยู่ที่ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ สินค้าและบริการของไทยสมายล์เหมาะกับผู้โดยสารที่ต้องการเดินทางในระยะสั้นๆ โดยสายการบินได้ปรับเปลี่ยนยุทธศาสตร์ต่างๆ ในหลายมิติเพื่อให้บริการนักท่องเที่ยวด้วย tagline: “Fly Smart, Fly THAI Smile” ปัจจุบันสายการบินไทยสมายล์มีเที่ยวบินภายในประเทศ 10 เส้นทาง ได้แก่ เชียงใหม่ ภูเก็ต ขอนแก่น เชียงราย

หาดใหญ่ อุบลราชธานี อุดรธานี สุราษฎร์ธานี นราธิวาส และกระบี่ โดยมีเที่ยวบินตรงจากจังหวัดเชียงใหม่ถึงภูเก็ต สำหรับเส้นทางระหว่างประเทศ ไทยสมายล์ยังให้บริการเที่ยวบินระหว่างประเทศ 17 เส้นทางไปยังย่างกุ้ง เสียมราฐ ปีนัง ฉางซา ฉงชิ่ง เจิ้งโจว เกาสง เวียงจันทน์ หลวงพระบาง พนมเปญ กัวลาลัมเปอร์ มุมไบ ชัยปุระ ลัคเนา กัลกัตตา - ฮองกง และภูเก็ต - ฮองกง พร้อมวางแผนที่จะเพิ่มความถี่เที่ยวบินภายในประเทศและเปิดเส้นทางบินระหว่างประเทศใหม่ในอนาคต ดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์ [www.thaismileair.com](http://www.thaismileair.com)

## เกี่ยวกับ S&P

กลุ่มธุรกิจร้านอาหารและเบเกอรี่ภายใต้เครื่องหมายการค้า “เอส แอนด์ พี” ก่อตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 14 ตุลาคม 2516 โดยเริ่มต้นจากการเป็นร้านขาย ไอศกรีม อาหาร และของว่างในซอยสุขุมวิท 23 (ซอยประสานมิตร) ซึ่งได้รับความนิยมและการตอบรับจากลูกค้าจำนวนมาก จึงมีแนวคิดในการขยายประเภทธุรกิจเพิ่มขึ้นด้วยการทำธุรกิจร้านเบเกอรี่ และประสบความสำเร็จจากการเป็นผู้นำในการผลิตเค้กแต่งหน้าตามสั่งและเค้กถ้วยการ์ตูนรายแรกในประเทศไทย รวมทั้งการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม ธุรกิจอาหารและเบเกอรี่ของร้านได้รับความนิยมแพร่หลายในกลุ่มลูกค้า ส่งผลให้มีการขยายสาขาอย่างรวดเร็วในแหล่งทำเลที่สำคัญทั้งในกรุงเทพมหานครและต่างจังหวัดครอบคลุมทั่วประเทศไทย นอกจากนี้ เอส แอนด์ พี ยังเป็นผู้นำเทรนด์ร้านอาหารในห้างสรรพสินค้าอีกด้วย โดยสาขาในต่างจังหวัดนั้น จังหวัดเชียงใหม่ ถือเป็นจังหวัดแรกที่ เอส แอนด์ พี มีการขยายสาขาออกไป

ปัจจุบันบริษัทได้ลงทุน ด้านการวิจัยและพัฒนาด้านธุรกิจอาหารสำเร็จรูปอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้สินค้าของบริษัทได้รับการยอมรับจากกลุ่มผู้บริโภคเพิ่มขึ้น โดยเน้นจุดแข็งในด้านคุณภาพ รสชาติ และความหลากหลายของเมนู อีกทั้งยังตระหนักถึงความสำคัญเรื่องการพัฒนาอย่างยั่งยืน ในมิติของสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม

ดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์ [www.company.snppfood.com](http://www.company.snppfood.com)