

ไทยสมายล์ยกระดับมาตรฐานบริการ Inflight

Service ยกเครื่องเมนูอาหารเข้านานาชาติรังสรรค์

ใหม่



ไทยสมายล์ยกระดับมาตรฐานบริการ Inflight Service ยกเครื่องเมนูอาหารเข้านานาชาติรังสรรค์ใหม่ พลิกโฉมดีไซน์ Packaging รักษ์โลก เพิ่มคุณค่าอาหารออริจินัล ซูฟล์ทอินเดียเป็นต้นแบบ

สายการบินไทยสมายล์ก้าวสู่ปีที่ 7 อย่างแข็งแกร่งด้วยแผนการพัฒนาบริการมุ่งเน้นความใส่ใจทุกรายละเอียดและปรับเปลี่ยนให้สมบูรณ์แบบขั้น เพื่อสร้างความประทับใจแก่ผู้โดยสารคนสำคัญ โดยปรับเปลี่ยนเมนูอาหารว่างอุ่นร้อนสำหรับมือเช้า (Hot Snack) ใหม่ทั้งหมดสำหรับเที่ยวบินภายในประเทศ ด้วยรูปแบบอาหารนานาชาติมากถึง 24 เมนู อีกทั้งยังมีเมนูสำหรับเส้นทางกรุงเทพฯ-นราธิวาส และเชียงใหม่-ภูเก็ต อีก 22 เมนู และเมนูจัดหนักสำหรับเที่ยวบินระหว่างประเทศระยะสั้นอีกกว่า 22 เมนู เตรียมให้บริการผู้โดยสารตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน 2561 เป็นต้นไป พร้อมทั้งปฏิวัติการบริการระดับพรีเมียมด้วยเมนูอาหารต้นตำรับที่ผ่านการรังสรรค์จากกูรูผู้เชี่ยวชาญ รวมทั้งการสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์ใหม่จากกระดาษ ลดการใช้พลาสติกลง ปรับปรุงเล่นดีไซน์กล่องให้เป็นถาด ช่วยประหยัดพื้นที่ โดยจะเริ่มให้บริการเต็มรูปแบบตั้งแต่ 16 กันยายนนี้ สำหรับเที่ยวบินอินเดีย ตอกย้ำแนวคิดองค์กรในการมุ่งสร้างประสบการณ์การเดินทางที่เหนือกว่า เกินความคาดหมาย และสร้างความพึงพอใจสูงสุด

นางเนตรนภางค์ ธีระवास ประธานเจ้าหน้าที่สายการบินบริการลูกค้า สายการบินไทยสมายล์ เปิดเผยถึงการปรับเปลี่ยนรูปแบบการบริการบนเครื่องบิน (Inflight Service) ครั้งยิ่งใหญ่เพื่อฉลองในโอกาสที่ไทยสมายล์ก้าวเข้าสู่ปีที่ 7 ของการให้บริการด้วยรอยยิ้ม และสร้างความประทับใจให้แก่ผู้โดยสารอย่างไม่หยุดยั้ง ด้วยการยกทัพปรับเมนูอาหารว่างอุ่นร้อนสำหรับมือเช้าหรือ Hot Snack ใหม่ทั้งหมด และเปลี่ยนให้เป็นเมนูอาหารนานาชาติที่หลากหลาย โดยเริ่มปรับเปลี่ยนเมนูอาหารมือเช้า สำหรับเที่ยวบินก่อนเวลา 9.30 น ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนนี้ เป็นต้นไป

สำหรับเมนูอาหารว่างอุ่นร้อนที่ให้บริการกับผู้โดยสาร ชั้น Smile Class (ชั้นประหยัด) บนเที่ยวบินภายในประเทศนั้นจะถูกนำเสนอด้วยดีไซน์เมนูใหม่แกะกล่อง เปลี่ยนให้มีความสนุกมากขึ้นด้วยรูปลักษณ์สไตล์ฟิวชั่น โดยยังคงเอกลักษณ์และรสชาติความเป็นต้นตำรับ (Local Dish) ของอาหารแต่ละชาติไว้เป็นอย่างดี โดยเมนูสร้างสรรค์ใหม่รวม 24 เมนูนั้น ประกอบด้วย อาหารญี่ปุ่น เช่น เมนุยากิอิโมะ มันทะหรือมันม่วงเผาแบบฉบับญี่ปุ่น ทามาโกยากิ ซีส หรือไข่หวานซีส และโอโคโนมียากิ กูชิ ตลอดจนอาหารเกาหลี อย่าง ข้าวผัดกิมจิไก่ รวมทั้งอาหารตะวันตก เช่น

สปาเก็ตตี้ครีมเห็ด และอาหารไทยอย่าง วุ้นเส้นผัดผักแม้ว ทั้งยังมีอาหารจีนเสิร์ฟอีกด้วย โดยทุกเมนูผลิตด้วย วัตถุดิบที่ผู้โดยสารมุสลิมสามารถทานได้ โดยจะผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนเสิร์ฟตลอดทั้งปี

นอกเหนือจากนี้ ยังเพิ่มเติมเมนูอาหารสำหรับเส้นทางกรุงเทพฯ-นราธิวาส และ เชียงใหม่-ภูเก็ต อีก 22 เมนู เช่น เมนู สปาเก็ตตี้ผัดซีเม่าไก่ ข้าวผัดกะเพราไก่ ที่มีการปรับรสชาติให้เข้มข้นขึ้น เหมาะกับความคุ้นชินของผู้โดยสารคนไทย เป็นต้น สำหรับเมนูหลัง 9:30 น. ไทยสมายล์ยังคงให้บริการแซนวิชเช่นเดิม เพิ่มเติมคือสีสรรค์และคุณภาพ ด้วยแป้งขนมปังหลากสีจากวัตถุดิบธรรมชาติ สะท้อนหลักการสร้างสรรค์อาหารเพื่อสุขภาพผสมผสานพิวชน นำเสนอในรูปแบบแพซัน ในขณะที่เดียวกันก็ยังคงยึดมั่นในการนำเสนอเมนูพิเศษ 11 เทศกาล พร้อมประสานความร่วมมือกับพันธมิตรด้วยดีตลอดมา เพื่อรังสรรค์ความแปลกใหม่ สร้างเซอร์ไพรส์ให้กับผู้โดยสารเกินคาดหมายเช่นเดิม

ส่วนเส้นทางบินระหว่างประเทศในระยะทางสั้น เส้นทาง เสียมราฐ พนมเปญ หลวงพระบาง อย่างกุ่ม ได้ออกแบบเมนูอาหารใหม่ทั้งหมดรวม 22 เมนู ซึ่งเป็นเมนูอาหารนานาชาติที่มีความหลากหลาย อาทิ อาหารสไตล์ตะวันตก เช่น สปาเก็ตตี้ไก่ซอสมะเขือเทศโหระพา พายแซลมอน รวมถึงอาหารไทยขึ้นชื่อ เช่น ผัดไทไก่ เป็นต้น เพื่อสร้างความพึงพอใจให้กับผู้โดยสารเหมือนเช่นเคย

“ก่อนจะมาเป็นเมนูอาหารเสิร์ฟบนเครื่องบินนั้นไม่ใช่เรื่องง่าย เราต้องร่วมมือกับผู้ผลิตภายนอกที่มีมาตรฐานและมีความพร้อมด้านการวิจัยและพัฒนาสูตรอาหาร รวมทั้งกรรมวิธีในการผลิตเพื่อให้ได้อาหารที่มีคุณภาพและถูกปากผู้โดยสารเหมือนรับประทานอยู่บนภาคพื้นดินนั่นเอง”

ยิ่งไปกว่านั้น ไทยสมายล์ยังสร้างปรากฏการณ์ใหม่สำหรับการให้บริการบนเครื่องบิน ด้วยการพัฒนาและเพิ่มคุณค่าเมนูอาหารร้อนสำหรับเที่ยวบินอินเดีย โดยคัดสรรวัตถุดิบพรีเมียมแล้วสื่อสารออกมาในรูปแบบ Original India ซึ่งได้ผู้ผลิตที่มีความเชี่ยวชาญด้านอาหารอินเดียมาช่วยสร้างสรรค์ให้เกิดอาหารมังสวิรัต (Vegetarian Jain Meal) ที่มีรสชาติดั้งเดิมถูกปากคนอินเดีย ทั้งยังปรับโฉมอาหารด้วยปริมาณเสิร์ฟที่มากขึ้น ควบคู่กับทางเลือกอาหารไทยกรุ๋น กลิ่นเครื่องแกง อาทิ แกงเขียวหวานไก่ พะแนงไก่ พร้อมทั้งของหวานสไตล์อินเดียให้เลือกรับประทานอย่างจุใจ

ไม่เพียงแต่เรื่องเมนูอาหารเท่านั้น สายการบินไทยสมายล์ยังตอบสนองกระแส Go Green คำนี้ถึงสิ่งแวดล้อมที่ทุกสายการบินให้ความสำคัญมากขึ้นในขณะนี้ จึงมุ่งปรับเปลี่ยนรูปแบบการเสิร์ฟอาหารบนเครื่องบิน โดยหันมาใช้บรรจุภัณฑ์จากกระดาษทดแทนภาชนะพลาสติกให้มากที่สุด ซึ่งไฮไลท์สำคัญอยู่ที่ Packaging รูปแบบใหม่ โดยเมื่อโหลดขึ้นเครื่องจะมีลักษณะเป็นกล่องแต่เมื่อเสิร์ฟถึงมือผู้โดยสาร กล่องจะถูกคลี่ออกกลายเป็นถาด พร้อมกันนั้นยังเปลี่ยนวัสดุที่ใช้ถาดอาหารจากอะลูมิเนียมพอยล์ให้เป็นกระดาษชนิดพิเศษ และยังเปลี่ยนถุงพลาสติกทิ้งขยะบนเครื่องให้เป็นวัสดุย่อยสลายได้ทั้งหมดอีกด้วย

นางเนตรนภาภรณ์ กล่าวต่อว่า การปรับเปลี่ยนครั้งยิ่งใหญ่นี้จะเริ่มทดลองให้บริการตั้งแต่วันที่ 16 กันยายนนี้ ในเส้น

ทางบินอินเดียก่อน เนื่องจากไทยสมายล์คาดหวังว่าผู้โดยสารชาวอินเดียจะได้รับความประทับใจจากเมนูอาหารที่เสิร์ฟบนเครื่อง ซึ่งชอบในความใกล้เคียงความเป็นอินเดียและความคุ้นเคย อีกทั้งการปรับเปลี่ยนแพ็คเกจจึงเป็นกระดาศษนั้น นอกจากนี้จะสร้างความหือหาวและตื่นตื่นได้แล้ว ยังสื่อถึงความตั้งใจจริงของสายการบินไทยสมายล์ในการลดใช้พลาสติกอย่างเป็นรูปธรรม อีกทั้งยังทำให้ใช้พื้นที่จัดเก็บน้อยลง ส่งผลถึงการบริหารจัดการพื้นที่บนเครื่องบินอย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น เป็นช่องทางให้สามารถใช้พื้นที่เพื่อนำเสนอรูปแบบบริการอื่นเพิ่มเติมได้อีก และด้วยเทคโนโลยีด้านอาหารและบรรจุภัณฑ์ที่ก้าวหน้า ส่งผลให้สายการบินสามารถลดต้นทุนได้ ในขณะที่ผู้โดยสารยังได้รับการบริการด้วยของที่ดีและมีคุณภาพ ทั้งยังตั้งใจจะนำกรณีศึกษาอินเดีย เพื่อเดินทางขยายการพัฒนานี้ไปสู่เส้นทางบินระหว่างประเทศอื่นๆ ต่อไป

“ด้วยปณิธานของไทยสมายล์ที่จะรักษามาตรฐานการให้บริการที่ยอดเยี่ยม และมุ่งมั่นที่จะมอบประสบการณ์ที่ดีที่สุดให้แก่ลูกค้าในทุกๆ Touch Point โดยพยายามสร้างประสบการณ์การเดินทางที่เหนือกว่าให้กับลูกค้าในทุกๆ เที่ยวบินของไทยสมายล์ให้ได้ ดังนั้นการเปลี่ยนแปลงการให้บริการ Inflight Service ครั้งนี้ จึงช่วยสะท้อนภาพลักษณ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของไทยสมายล์ ตอกย้ำความเป็นสายการบินให้บริการแบบฟูลเซอร์วิส ความใส่ใจในรายละเอียดเล็กๆ น้อยๆ การเพิ่มคุณค่า และสร้างความแตกต่างเพื่อสร้างรอยยิ้มในทุกๆ เที่ยวบินได้อย่างชัดเจน โดยไทยสมายล์ยังคงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ทั้งสิ่งที่เป็นรูปธรรมอย่าง อาหารและส่วนประกอบอื่น ตลอดจนมาตรฐานการให้บริการของลูกเรือทุกคน พร้อมสรรหาสิ่งใหม่ๆ เพื่อทำให้ผู้โดยสารได้รับการบริการเกินกว่าที่คาดหวังให้ได้” นางเนตรนภา งดค์ กล่าวทิ้งท้าย