ไทยสมายล์รังสรรค์เมนูใหม่กว่า 100 เมนู ชูแนวคิด Smile Menu

ไทยสมายล์รังสรรค์เมนูใหม่กว่า 100 เมนู ชูแนวคิด Smile Menu นำเสนอความหลากหลายของอาหารนานาชาติ เสิร์ฟความอร่อยให้กับผู้โดยสารทุกที่นั่ง ทุกเที่ยวบิน เติมเต็มรอยยิ้มให้กว้างกว่าเดิม

พร้อมเดินหน้าตามนโยบายสายการบินรักษ์โลกเปลี่ยนมาใช้แก้วกระดาษย่อยสลายตามธรรมชาติ และเก็บขวดพลาสติกเพื่อนำไปเข้ากระบวนการ Upcycling

สายการบินไทยสมายล์ก้าวสู่ปีที่ 8 อย่างแข็งแกร่งด้วยแผนการพัฒนาบริการมุ่งเน้นความใส่ใจทุกรายละเอียดและปรับเปลี่ยนให้สมบูรณ์แบบขึ้น เพื่อสร้างความประทับใจแก่ผู้โดยสารคนสำคัญ โดยปรับเปลี่ยนเมนูอาหารใหม่ทั้งหมดรวมกว่า 100 เมนู ทั้งอาหารว่างอุ่นร้อน อาหารไทยร่วมสมัย รวมไปถึงอาหารสไตล์ยุโรป เมนูใหม่ทั้งหมดสร้างสรรค์และผลิตอย่างพิถีพิถัน โดยเริ่มให้บริการแก่ผู้โดยสารในทุกที่นั่งทุกเที่ยวบิน ทั้งเส้นทางภายในประเทศและเส้นทางระหว่างประเทศ นอกจากนี้ ยังร่วมห่วงใยสิ่งแวดล้อมเดินหน้านโยบายสายการบินรักษ์โลกด้วยการลดสร้างขยะพลาสติกโดยเปลี่ยนรูปแบบแก้วพลาสติกเสิร์ฟบนเครื่องบินเป็นแก้วที่ผลิตจากชานอ้อย ที่สามารถย่อยสลายได้เองตามธรรมชาติ โดยจะเริ่มทดลองให้บริการบนเที่ยวบินไทยสมายล์ตั้งแต่ 18 ตุลาคมนี้ ตอกย้ำแนวคิดของสายการบินไทยสมายล์ที่มุ่งสร้างประสบการณ์การเดินทางที่เหนือกว่า เกินความคาดหมาย และสร้างความพึงพอใจสูงสุด

นางเนตรนภางค์ ธีระวาส ประธานเจ้าหน้าที่สายการบริการลูกค้า สายการบินไทยสมายล์ เปิดเผยถึงการปรับเปลี่ยน

รูปแบบการบริการบนเครื่องบิน (Inflight Service) ครั้งยิ่งใหญ่นี้เพื่อฉลองในโอกาสที่ไทยสมายล์ก้าวเข้าสู่ปีที่ 8 ของการให้บริการด้วยรอยยิ้ม และสร้างความประทับใจให้แก่ผู้โดยสารอย่างไม่หยุดยั้ง ด้วยการปรับเปลี่ยนเมนูใหม่ทั้งหมดรวมกว่า 100 เมนู ซึ่งนำเสนอในแนวคิด Smile Menu ด้วยอาหารนานาชาติทั้งไทย จีน ฝรั่ง ญี่ปุ่น เวียดนาม และอินเดีย หลากหลายรูปแบบ ที่ผสมผสานกันอย่างลงตัว ที่พร้อมให้บริการกับผู้โดยสารในทุกที่นั่ง ทุกเที่ยวบิน

สำหรับเมนูที่สร้างสรรค์ขึ้นมาใหม่เพื่อตอบโจทย์นักเดินทางที่ชอบความหลากหลายและไม่จำเจ รวมถึงสอดคล้องกับแนวคิด Smile Menu ให้ผู้โดยสารยิ้มได้ทุกครั้งที่เดินทางกับไทยสมายล์ มีอาทิ ข้าวมันไก่, วุ้นเส้นผัดฟักแม้ว, แซลมอนพาย, ข้าวหมกไก่สไตล์อินเดีย, พิซซ่าญี่ปุ่นเสียบไม้, ข้าวไก่เทอริยากิ, ปอเปี๊ยะเวียดนามกุ้ง, กุ้งพันตะไคร้เมี่ยงปลากระพง, ไข่ม้วนไส้ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน, ส้มตำแอปเปิ้ลไก่อ บสมุนไพร, แซนวิชไก่ทงคัตสึซีส และแดนิชบลูเบอร์รี่ เป็นต้น ซึ่งขณะนี้ได้เริ่มให้บริการไปเรียบร้อยแล้วตั้งแต่ช่วงต้นเดือนกรกฎาคม ที่ผ่านมา ทุกเมนูล้วนสะท้อนหลักการสร้างสรรค์อาหารเพื่อสุขภาพผสมผสานฟิวชั่น นำเสนอในรูปแบบแฟชั่น รังสรรค์ความแปลกใหม่สร้างเซอร์ไพรส์ให้กับผู้โดยสารเกินความคาดหมายเช่นเดิม

ยิ่งไปกว่านั้น ในปี 2562 นี้ ไทยสมายล์ยังได้เดินหน้านโยบาย Eco-Efficiency ลดการใช้พลาสติกอย่างจริงจังมากขึ้น หลักจากที่ได้เริ่มนำร่องปรับเปลี่ยนภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่ใช้วัสดุย่อยสลายง่าย รวมไปถึงเริ่มการลดการใช้ฟอยล์ในการอุ่นอาหาร ล่าสุด ได้เปลี่ยนมาใช้แก้วที่ผลิตจากชานอ้อย เพื่อเสิร์ฟเครื่องดื่มร้อนและเย็น บนเครื่องแบบใหม่ที่ใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและสามารถย่อยสลายได้เองตามธรรมชาติ โดยจะเริ่มปรับเปลี่ยนให้บริการตั้งแต่วันที่ 18 ตุลาคม เป็นต้นไป เป็นต้นไป นอกจากนี้ ยังได้ริเริ่มการคัดแยกขยะพลาสติกตั้งแต่บนเครื่อง โดยให้ลูกเรือเดินเก็บขวดพลาสติกเพื่อนำไปเข้ากระบวนการ Upcycling (การแปลงวัสดุเหลือใช้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่) ทั้งหมดนี้นับเป็นโรดแมพสำคัญที่จะผลักดันให้ไทยสมายล์เป็นหนึ่งในสายการบินที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและเป็นแบรนด์รักษ์โลกเต็มตัว

“การเปลี่ยนแปลงการให้บริการ Inflight Service ครั้งนี้ จะช่วยสะท้อนภาพลักษณ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของไทยสมายล์ ตอกย้ำความเป็นสายการบินให้บริการแบบฟูลเซอร์วิส ความใส่ใจในรายละเอียดเล็กๆ น้อยๆ การเพิ่มคุณค่า และสร้างความแตกต่างเพื่อสร้างรอยยิ้มในทุกๆ เที่ยวบินได้อย่างชัดเจน” นางเนตรนภางค์ กล่าวทิ้งท้าย