

บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)

THAI AIRWAYS INTERNATIONAL

PUBLIC COMPANY LIMITED





ประวัติครัวการบินไทย

ครัวการบินไทย (อังกฤษ : Thai catering Service)

เริ่มดำเนินกิจการเมื่อ วันที่ 20 เมษายน พ.ศ. 2503 โดยเช่าโรงซ่อมบำรุงรักษาเครื่องบิน และอาคารเล็กอย่างละหนึ่งหลัง ภายในบริเวณท่าอากาศยานกรุงเทพ ที่ดอนเมืองเป็นแห่งแรก เพื่อทำการผลิตและให้บริการอาหารชนิดต่าง ๆ สำหรับสายการบินไทย และสายการบินอื่นอีกมากกว่า 50 สายการบิน สำนักงานของครัวการบินไทย มีสองแห่งคือ อาคารขนาดใหญ่บนพื้นที่ 90,000 ตารางเมตร ภายในบริเวณท่าอากาศยานนานาชาติสุวรรณภูมิ ซึ่งใช้เทคโนโลยีการผลิตอัตโนมัติเพื่อผลิตอาหารสำหรับรองรับในส่วน of สายการบินไทย และคำสั่งจากลูกค้าทุกสายการบิน โดยปัจจุบันมีกำลังการผลิตอาหารจำนวนมากกว่า 87,000 มื้อต่อวัน ส่วนสำนักงานอีกแห่งหนึ่ง ตั้งอยู่ภายในบริเวณท่าอากาศยานดอนเมือง เพื่อสนับสนุนการกลับมาเปิดดำเนินการบินอีกครั้ง ตลอดจนรองรับความต้องการของเที่ยวบินภายในประเทศ รวมทั้งกิจการภาคพื้นดินอย่างการผลิตขนมอบ (Bakery) และการจัดเลี้ยงต่าง ๆ โดยมีศักยภาพผลิตอาหารได้สูงสุด 49,000 มื้อต่อวัน

ครัวการบินไทยแบ่งออกเป็น 2 แห่ง

ครัวการบินไทย (ดอนเมือง)

ตั้งอยู่บริเวณท่าอากาศยานดอนเมืองครัวการบิน (ดอนเมือง) 171/1 ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงสนามบิน เขตดอนเมือง กรุงเทพมหานคร 10210 เพื่อสนับสนุนการกลับมาเปิดดำเนินการบินอีกครั้งตลอดจนรับรองความต้องการของเที่ยวบินภายในประเทศ รวมทั้งกิจการภาคพื้นดินอย่างการผลิตขนมอบ Bakery และการจัดเลี้ยงต่าง ๆ โดยมีศักยภาพผลิตอาหารได้สูงสุด 49,000 มื้อต่อวัน

ครัวการบินไทย (สุวรรณภูมิ)

ตั้งอยู่อาคารปฏิบัติการ การบินไทย (OPC) ชั้น 1 เลขที่ 333 หมู่ 1 ตำบลหนองปรือ อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ โดยมีพื้นที่ 90,000 ตารางเมตร ภายในบริเวณท่าอากาศยานนานาชาติสุวรรณภูมิ โดยปัจจุบันมีกำลังการผลิตอาหารจำนวนมากกว่า 87,000 มื้อต่อวัน

การรับรองมาตรฐานสากล

01

ISO 9001 – มาตรฐานการผลิตเป็นตัวแปรควบคุมคุณภาพของอาหาร ทั้งเรื่องสุขอนามัยและปริมาณอาหาร ทุกสิ่งทุกอย่างที่แสดงในตัวอย่างเป็นอย่างไร จะต้องทำให้ได้อย่างนั้น และต้องให้เหมือนกันทุกงานที่จะนำไปเสิร์ฟมากที่สุด

02

HACCP – เป็นการควบคุมไม่ให้มีของสามอย่างมาอยู่ในอาหาร คือ 1.ของที่ทานไม่ได้ พวกตะปู เศษแก้ว สารเคมีต่างๆ 2.ของที่ทานได้แต่ไม่ควรจะทาน เช่น หนอน 3.ควบคุมเชื้อโรคที่จะปนเปื้อนในอาหารให้อยู่ในระดับที่ต่ำที่สุด ซึ่งทั้งหมดนี้เกิดขึ้นจากการเอา GMP เข้ามาควบคุมนั่นเอง

03

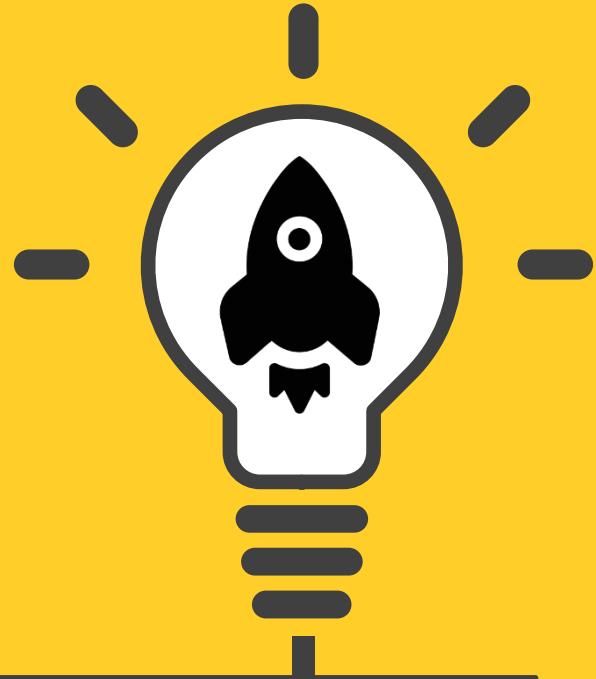
ISO 14001 – เป็นเรื่องของสิ่งแวดล้อม คราวการบินจะบำบัดน้ำใช้แล้วให้เป็นน้ำใสไหลลงแหล่งน้ำสาธารณะ และแบ่งแยกขยะเป็นขยะแห้ง ขยะเปียก โดยจะเอาขยะเปียกมาทำเป็นก๊าซชีวภาพกลับมาใช้ใหม่

04

GMP – เป็นเรื่องของความสะอาด ตั้งแต่สถานที่ พนักงาน วัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิต จนถึงการฝึกอบรมพนักงานให้รู้จัก Food Safety เช่น การหมั่นล้างมือ เป็นต้น

05

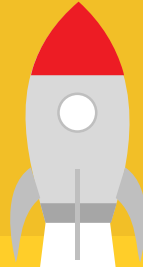
OHSAS 18001 – เป็นเรื่องของพนักงานปฏิบัติงาน โดยระวังไม่ให้บาดเจ็บจากการทำงาน เช่น ห้ามชนลิ้งเกิน 10 ชั้น เพราะอาจตกลงมาได้





เป็นสายการบินที่ถูกคัดเลือกเป็นอันดับแรก

ให้บริการดีเลิศด้วยเสน่ห์ไทย



ทัศนคติ

ดำเนินงานหรือประกอบธุรกิจบนพื้นฐานของความเป็นธรรมและจริยธรรมตลอดจนปกป้องรักษาผลประโยชน์อันชอบธรรมของบริษัทฯ และตระหนักในคุณค่าของพนักงาน โดยยึดหลัก ว่าพนักงานทุกคนเป็นทรัพยากรที่สำคัญ และเป็นตัวแทนของบริษัทฯ พนักงานทุกคนจึงมีส่วนร่วมและสนับสนุนความสำเร็จของบริษัทฯเพื่อบรรลุจุดประสงค์ดังกล่าว บริษัทฯได้กำหนดข้อพึงปฏิบัติ ต่าง ๆ เพื่อเป็นหลักในการปฏิบัติงานของพนักงานทุกระดับ รวมทั้งกำหนดจริยธรรมในการดำเนิน ธุรกิจโดยทั่วไป ดังนี้

- 1) ปฏิบัติต่อลูกค้าและผู้เกี่ยวข้องทางธุรกิจด้วยความเป็นธรรม ซื่อสัตย์สุจริต และ รักษาผลประโยชน์ของลูกค้าทุกคน
- 2) ไม่ฝักใฝ่ทางการเมือง โดยวางตัวเป็นกลางเพื่อสร้างประโยชน์ให้สังคม และ ประเทศชาติ
- 3) ดำเนินธุรกิจบนพื้นฐานของการแข่งขันที่เป็นธรรม

ความปลอดภัย

ในการปฏิบัติงาน



- เมื่อเกิดอัคคีภัย หาดำแหน่งของตนเอง ว่ากำลังอยู่ที่ไหน บนชั้นใดของอาคาร ทางหนีไฟอยู่ที่ใด
- หากอยู่ใกล้จุดที่เกิดเพลิงไหม้และเพลิง นั้นมีขนาดเล็กให้รีบดับเพลิงในบริเวณ ที่เกิดเหตุ ด้วยอุปกรณ์ดับเพลิงที่ติดตั้งอยู่ใกล้ที่สุด
- หาดำแหน่งสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ เปิดสัญญาณและรีบอพยพออกจาก อาคารทันที
- หากได้ยินสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ ให้ รีบอพยพออกจากอาคารไปที่จุดนัดพบ ทันที
- เมื่อออกมาจากอาคารไปที่จุดนัดพบ แล้ว ให้รอทำการเช็คชื่อเพื่อยืนยันตัวว่า ออกมาจากอาคารแล้ว

จุดรวมพล



ที่จอดรถด้านหลังอาคาร



หน้าทางเข้าป้อมยาม



ลานจอดรถหน้าจุดกระจายสินค้า

ข้อควรระมัดระวัง

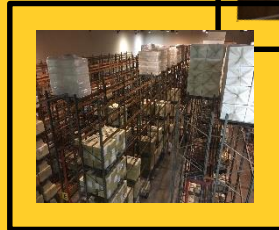
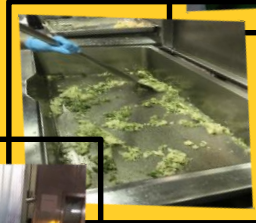
เครื่องซีลสูญญากาศ

เป็นเครื่องที่มีขนาดใหญ่ ขณะปฏิบัติงาน ควรระมัดระวังในการโยกฝาปิดซีลบรรจุภัณฑ์ จับตรงที่จับทุกครั้ง ห้ามนำมือไปซ้อนจับตรงฝาปิด เพราะอาจจะขังมือไม่ทัน อาจเกิดอุบัติเหตุขึ้นได้



ห้องแช่แข็ง

การเข้า-ออกห้องแช่แข็ง ควรไปอย่างน้อยสองคน และต้องมีคนเฝ้าด้านนอกห้องทุกครั้ง



เตาไฟฟ้า

เป็นเตาที่มีขนาดใหญ่ ในขณะที่ผัดบางครั้งตัวไส้ก่อนข้างเหนียว จะต้องระวังในการออกแรง เพราะอาจจะบาดเจ็บได้ และในการล้างเตาจะต้องระมัดระวังอย่างยิ่ง เพราะเตาค่อนข้างร้อน



พื้นที่ ที่ไม่ควรไป

ห้องคลังสินค้า (ชั้นล่าง)



พื้นที่พักผ่อน และอื่นๆ



กฎระเบียบของพนักงาน

- ร่างกายสะอาด เล็บสั้น ไม่ทาเล็บ
- แต่งกายสะอาด ถูกต้อง
- สวมหมวกถูกต้อง เก็บผมเรียบร้อย
- สวมรองเท้าถูกต้อง



- ไม่สวมเครื่องประดับ เช่น ต่างหู แหวน กำไล สายสร้อย สายสิญจน์ wrist band ฯลฯ
- ไม่นำของใช้ส่วนตัว/อาหารเข้าพื้นที่
- ล้างมือให้สะอาดก่อนปฏิบัติงาน
- สวมถุงมืออย่างถูกต้องเมื่อปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับอาหาร





CN - K

แพนเค้กข้าวร้อนและเย็น

ครัวเตรียม



ห้องตัดแต่ง (ไก่)

ห้องตัดแต่ง (ปลา)



ห้องตัดแต่ง (ผัก)





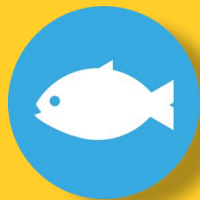
ห้องตัดแต่ง (ไก่)



สวช.คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

เนื้อไก่ที่หั่น จะถูกนำไปประกอบอาหารต่างๆ โดยจะมีการหั่นขนาดของชิ้นที่แตกต่างกันไปตามแต่ละเมนูที่จะนำไปประกอบ อาทิเช่น สะโพกที่เลาะกระดูกแล้วนำมาหั่นเต๋า 8 ชิ้น (ทำข้าวซอย) สะโพกที่เลาะกระดูกแล้วนำมาหั่นเต๋า 6 ชิ้น (ทำไก่ทอดยาคิ) สันในไก่สไลด์บาง (ทำไก่สับเต๊ะ) เนื้อไก่ขนาดชิ้นละ 1 มิลลิเมตร (5กก) ทำแกงเจียวหวาน โดยเนื้อไก่จะถูกจัดเตรียมตามใบเบิกของ ของครัวต่างๆ แบบวันต่อวัน





ห้องตัดแต่ง (ปลา)



ห้องตัดแต่งเนื้อปลา จะ
จัดเตรียมเนื้อปลา จากใบเบิก
ของ ของครัวต่างๆ แบบวันต่อ
วัน อาทิเช่น หั่นเนื้อปลา เป็น
เต๋าเล็ก สำหรับทำห่อหมก หั่น
เนื้อปลา สำหรับทำปลาราด
พริก หั่นเนื้อปลาสำหรับทำ
ข้าวต้มปลา ทำปลาย่าง เป็นต้น
หรือการจัดเตรียมเนื้อปลา อาทิ
เช่น แร่เนื้อปลาออกจากหนัง
ปลา ดึงก้างปลาแชลมอนออก
จากเนื้อปลา

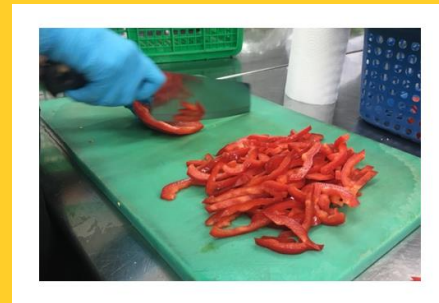




ห้องตัดแต่ง (ผัก)



ห้องตัดแต่ง (ผัก) จะเตรียมผักตามใบเบิกของของครัวต่างๆแบบวันต่อวัน ผักที่ใช้ประกอบอาหาร มีหลากหลายชนิด อาทิเช่น ผักคะน้า กวางตุ้ง แดงกวางมะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ ผักชี พริกหวาน แครอท บล๊อคเคอลี ถั่วลันเตา เป็นต้น โดยผักต่างๆจะถูกหั่น ซอย และตัดแต่งตามวัตถุประสงค์ที่จะนำไปประกอบอาหารต่อไป



ผักส่วนมากที่ใช้นามาจากโครงการหลวงเป็นผักที่สด ใหม่ ต้องคอยระวังจำพวกหนอน หรือแมลงต่างๆ ต้องคอยคัดแยก เพราะถ้าติดลงไปแล้วนำไปปรุงอาหาร อาจทำให้เกิดปัญหากับผู้รับประทานได้



ครัวไทย

ผู้ดูแล : คุณชะเอม อธิปิน

เมนูของครัวไทยมี หมี่กรอบเจ้าจำปี ต้มข่าไก่ ข้าวตังหน้าตั้ง แกง
เจียวหวาน ต้มยำไก่ ทอดมัน ห่อหมกทะเล ข้าวซอย ไข่สะเต๊ะ ไข่อบสมุนไพร
ข้าวแช่ขาววัง(จะมีช่วงเดือนเมษายน-พฤษภาคม)(จัดทำในห้องฮาลอม) ผัดกระ
เพราไก่ ไช้ดาว น้ำพริกกุ้งสดพร้อมผัก ปลาตุ๋นทอดกรอบผัดเผ็ด ยำปลาตุ๋น แกง
เผ็ดเปิดอย่าง ในส่วนของอาหารนั้น เมื่อปรุงเสร็จจะส่งไปยังห้องแพ็คร้อนเพื่อ
นำส่งขึ้นเครื่อง และอีกส่วนจะถูกแพ็คและส่งไปยัง Puff & Pie



ครัวจีน

ผู้ดูแล : คุณฉวีระราษฎร์ บุญใส



กระบวนการทำงานของครัวจีน เมื่ออาหารถูกปรุงเสร็จจากเตา จะต้องนำอาหารเข้าตู้บาร์ชิลเลอร์เพื่อปรับลดอุณหภูมิในอาหาร และเมื่อลดอุณหภูมิในอาหารเสร็จแล้ว จะนำอาหารเข้าไปเก็บที่ห้องแช่อาหารของครัวจีน จากนั้นเมื่อจะต้องบรรจุอาหารลงกล่อง ก็จะนำอาหารเหล่านี้ออกมาบรรจุลงกล่อง อาหารที่ถูกปรุงเสร็จแล้วนั้น จะแยกเป็น 2 ส่วนด้วยกัน คือ อาหารที่ส่งขึ้นเครื่อง จะถูกส่งไปยังห้องแพ็คร้อน และอีกส่วนหนึ่งจะแพ็คลงในกล่องข้าวแล้วจัดส่งตามที่ต่างๆ ของ Puff & Pie ในแต่ละสาขา อาทิเช่น จามจุรีสแควร์ กรมการกงสุล หลานหลวง ฯ อาหารจะถูกบรรจุลงกล่องตามจำนวนในใบสั่ง ทำแบบวันต่อวัน เมนูครัวจีนมี ข้าวผัดกระเทียมปลาแซลมอน ข้าวอบปลาแซลมอนย่างซีอิ๊ว ข้าวผัดมันกุ้ง ข้าวหมกไก่ ไก่อบจีนยอดผัก ทอดมันกุ้ง กุ้งอบวุ้นเส้น และจัดsnack box เป็นต้น



ครัวจีน

ผู้ดูแล : คุณธีระราษฎร์ บุญไส

ห้องซีลวัตถุดิบส่ง Lounge ของครัวจีน

นอกจากจะบรรจุอาหารลงกล่องส่งตามที่ต่างๆแล้วนั้น ครัวจีนยังได้รับหน้าที่จัดวัตถุดิบส่งตามเลาจน์ (ห้องอาหารรับรองผู้โดยสารของสายการบิน) เลาจน์ไทย สิงคโปร์ จีน ฯ โดยจะจัดส่งตามออเดอร์ที่สั่งแบบวันต่อวัน



ครัวยุโรป

ผู้ดูแล : คุณสมยศ สุขช่วย

ไส้ขนมของ เบเกอรี่ จะเริ่มจากการเตรียมวัตถุดิบของการผัดไส้ในแต่ละเมนู จากนั้นจะนำไปปรุงและผัดในเตาไฟฟ้า การทำไส้ในส่วนผสมจะต้องมีความเหนียวข้น ปานกลาง โดยวิธีการนั้นคือจะใส่แป้งกวนไส้และแป้งROUXเข้าไปผสม เพื่อให้ไส้เกาะตัวกันเมื่อปรุงเสร็จแล้วจะต้องนำไส้ของขนมเข้าตู้บาร์ซิลเลอร์เพื่อปรับลดอุณหภูมิในอาหาร และเมื่อลดอุณหภูมิในอาหารเสร็จแล้วจากนั้นจะนำไส้ถาดใส่รถนำไปเก็บในห้องแช่เย็น จากนั้นจะถูกส่งไปยังครัวเบเกอรี่เพื่อใช้งานต่อไป



ครัวยุโรป

ผู้ดูแล : คุณสมยศ สุขช่วย

อาหาร ต่างๆจะถูกประกอบและนำไปปรับลดอุณหภูมิตั้งข้างต้น
ที่กล่าวไป จากนั้นจะนำเข้าห้องแช่เย็น เมื่อจะต้องบรรจุอาหารลงกล่องก็
จะนำออกมา อาหารเหล่านี้จะถูกส่ง ไปยังห้องแพ็คเกจร่อน สำหรับส่งขึ้น
เครื่อง และอีกส่วนจะถูกส่งไปยัง Puff & Pie



อ้างอิง: <http://www.puffandpie.com/puffandpie/th/products/tg-take-home>



CN - R

แพนกวัวเบเกอรี่

ครัวเบเกอรี่



ห้องเบียร์

ห้องเค้ก

ห้องพายและพาย



ห้องแป้ง

เป็นห้องที่ทำเบเกอรี่ประเภทขนมปัง จะผสมแป้งด้วยเครื่องจักรขนาดใหญ่ และปั้นก้อนโดว์ขนมปัง ใส่ไส้ขนมปังหน้าต่างๆ ตามจำนวนที่สั่ง ในแต่ละวันห้องขนมปังจะผลิตขนมจำนวนมาก และมีขนมปังหลากหลายเมนู ทั้งไส้ลาวและหวาน



ห้องเค้ก

ผลิตเค้ก และทาร์ตหน้าต่างๆตามออเดอร์
ที่สั่งในแต่ละวัน



ห้องพัฟและพาย

ผลิตขนมประเภทครัวซอง พัฟและพายไส้ต่างๆ ตามจำนวนที่
สั่ง จะใช้เครื่องจักร ขนาดใหญ่ในการรีดแป้งเพสตรี และจะทำการผลิต
ตามออเดอร์ในแต่ละวัน



ขนมไทย

ห้องขนมไทยจะเป็นการทำขนมที่ใช้บนเครื่องบิน งานปาร์ตี้ ร้าน
Puff & Pie ชุดขนมไทยตามเทศกาลต่างๆ



