

บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ฝ่ายครัวการบินไทย (สุวรรณภูมิ)



ทรงพระเจริญ

ฝ่ายครัวการบิน
CATERING DEPARTMENT
บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)
THAI AIRWAYS INTERNATIONAL PUBLIC COMPANY LIMITED

ประวัติฝ่ายครัวการบินไทย (สุวรรณภูมิ)

ครัวการบินไทย (อังกฤษ: THAI Catering Service) เริ่มดำเนินการกิจการเมื่อวันที่ 20 เมษายน พ.ศ. 2503 โดยเช่าโรงซ่อมบำรุงรักษาเครื่องบินและอาคารเล็กอย่างละหนึ่งหลัง ภายในบริเวณท่าอากาศยานกรุงเทพ ที่ดอนเมืองเป็นแห่งแรก เพื่อทำการผลิตและให้บริการอาหารชนิดต่างๆ สำหรับสายการบินไทย และสายการบินอื่นอีกมากกว่า 50 สายการบินและเป็น 1 ในกลุ่มสายงานสนับสนุนธุรกิจของบริษัทการบินไทยจำกัด (มหาชน) ซึ่งดำเนินธุรกิจผลิตอาหารให้บริการทั้งบนเครื่องบินและภาคพื้น โดยสำนักงานหลักอยู่ที่สุวรรณภูมิ

สถานที่ตั้ง ฝ่ายครัวการบินไทย (สุวรรณภูมิ)

CATERING DEPARTMENT



ฝ่ายครัวการบินไทย ท่าอากาศยาน
สุวรรณภูมิ




ฝ่ายครัวการบิน ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ
333/4 หมู่ 1 ต.หนองปรือ อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ 10540
โทรศัพท์ 0-2697-1000

วิสัยทัศน์ของบริษัท


เป็นสายการบินที่ลูกค้าเลือกเป็นอันดับแรก
ให้บริการดีเลิศด้วยเสน่ห์ไทย

ศักยภาพในการผลิต

- สำนักงานอันทันทสมัยพร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกอย่างครบครันในพื้นที่สนามบินสุวรรณภูมิ
- เพียงพร้อมด้วยเทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัยและการรองรับความต้องการของทุกสายการบิน
- สามารถผลิตอาหารได้มากกว่า 87,000 มื้ออาหารต่อวัน
- ครีวการบินยังมีสำนักงานอีกแห่งตั้งอยู่ในสนามบินดอนเมือง เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานของสนามบินแห่งใหม่
- รองรับความต้องการของเที่ยวบินภายในประเทศ ตลอดจนการดำเนินกิจการทางภาคพื้นดิน เช่น การผลิตเบเกอรี่การ ,จัดเลี้ยง



“การบินไทย” กระบวนการผลิตอาหาร สำหรับให้บริการบนเครื่องบินการบินไทยและสายการบินลูกค้า เริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนการปรุง และการเก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสม เพื่อให้ได้อาหารที่ได้มาตรฐานตามที่กำหนด

A man with grey hair, wearing a white lab coat and a blue lanyard, is focused on a task in a kitchen. He is leaning over a counter, possibly preparing food. In the background, a woman with long dark hair is partially visible. The scene is set in a well-lit kitchen with various items on the counter, including a bowl of white liquid, a small bowl with orange contents, and some green vegetables. A purple semi-transparent box is overlaid on the image, containing Thai text.

ด้านกระบวนการผลิตอาหาร ครัวการบินมีการ
จัดแบ่งส่วนงานอย่างชัดเจนเพื่อให้เหมาะสมกับการผลิต
อาหารแต่ละประเภท ประกอบด้วย อาหารไทย อาหาร
ตะวันตก อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น อาหารอินเดีย และอาหาร
อาหรับ/อิสลาม ซึ่งได้รับใบรับรองอาหารฮาลาล จาก
คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

การดำเนินธุรกิจของครัวการบินไทยจะให้บริการใน 2 รูปแบบ คือ

1. การให้บริการอาหารบนเครื่องบิน ซึ่งปัจจุบันผลิตอาหารให้แก่การบินไทย ,สายการบินไทยสมายล์และสายการบินอื่นๆ กว่า 60 สายการบิน
2. การให้บริการภาคพื้นดินไม่ว่าจะเป็น ร้านอาหารแพนด้าพาย ,ภัตตาคารการบินไทย ,การจัดเลี้ยงต่างๆ ,เบเกอรี่แช่แข็ง ,น้ำแกงเอื้องหลวงซึ่งมี 4 รสชาติ คือ แกงเขียวหวาน ,แกงเผ็ด ,มัสมั่น ,พะแนง เป็นน้ำแกงที่แกะซองแล้วใช้ได้เลยมีบอกวิธีปรุงชัดเจน

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

การฝึกงาน ณ บริษัท การบินไทย จำกัด ฝ่ายครัวการบินไทย (สุวรรณภูมิ)

- ระยะเวลาในการฝึกงาน 4 เดือน
- ตั้งแต่วันที่ 19 มีนาคม – 9 กรกฎาคม พ.ศ. 2561
- เข้าปฏิบัติงานวันจันทร์ ถึง วันศุกร์ (หยุดเสาร์-อาทิตย์ และนักขัตฤกษ์)
- แผนกที่ได้รับมอบหมายให้ไปฝึกคือ ครัวญี่ปุ่น(ครัวร้อน) ครัวฮาลาน ครัวญี่ปุ่น(ในส่วนพอชชั้น)
- ทำงาน 8 ชั่วโมงต่อ 1 วัน
- โดยจะเข้างานช่วงเช้า-ช่วงเย็นตั้งแต่เวลา 8.00 – 17.00

การแต่งกายก่อนเข้าครัว



Copyright @PocketTH

ก่อนเข้าในส่วนของครัว



ครัวญี่ปุ่น (ครัวร้อน)

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

1. งานด้านการผลิตอาหาร ทำในด้านผลิตอาหารประเภทต่างๆ เช่น แต่งกวาดอง ปวยเล้งหมัก น้ำมันงา โอนิกิริ ปลาแห้ง ไก่อบ ลวกเส้นต่างๆโดยคำนึงถึงคุณภาพของอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารที่

โอนิกิริ



Lobster Teriyaki



การนึ่งปลาและการหมักปลา



2. การเตรียมวัตถุดิบและภาชนะในการประกอบอาหาร

ทำในด้านการเตรียมวัตถุดิบและภาชนะเพื่อนำไปประกอบอาหารประเภทต่างๆหน้าที ที่ต้องทำเช่น ปั่นหอมใหญ่ ปั่นกระเทียม ซอยต้นหอม ซาวข้าว ไปเอาถาด เพื่อนำไปใช้ในการปรุงอาหารต่อไป



3.การบรรจุภัณฑ์ลงห่อลงกล่อง ทำในด้านการบรรจุอาหารลงภาชนะ เป็นขั้นตอน ต่อมาจากการผลิตอาหารเสร็จ โดยการนำอาหารนั้นมาบรรจุใส่กล่อง เพื่อนำขึ้นสายการ บินต่อไป หน้าที่ ที่ต้องทำ เช่น ทำเมนู Child meal ห่อข้าว

ห่อข้าวญี่ปุ่น



จัดเมนู Child meal



ครัวญี่ปุ่น (ในถาดนพอชชั้น)

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

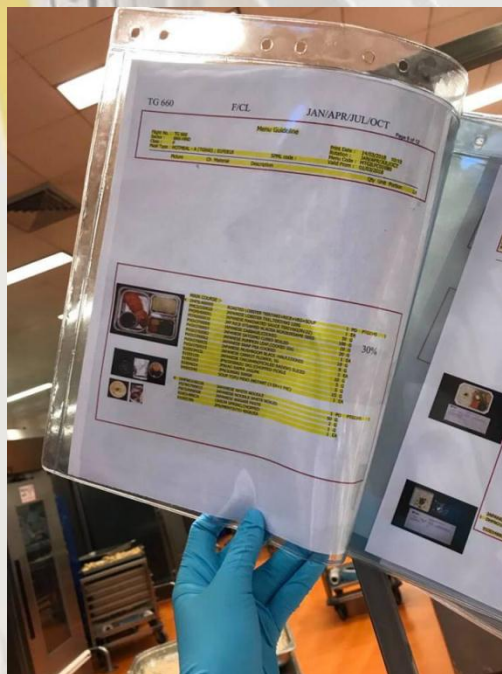
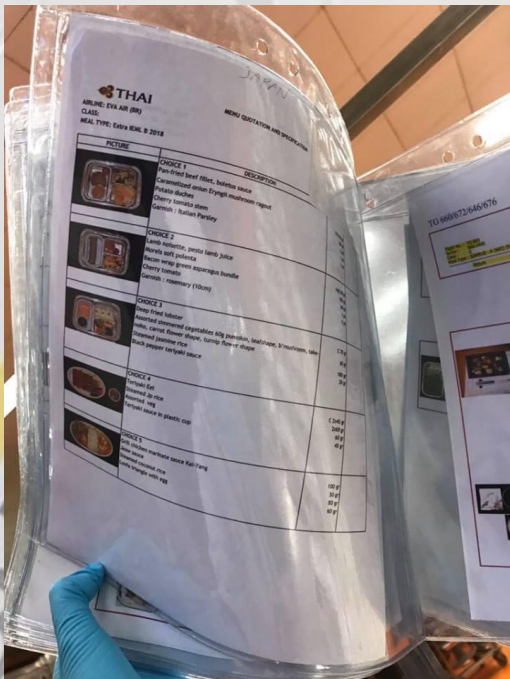
1. การตัด/ตกแต่ง อาหารปรุงสุกเพื่อเตรียมลงบรรจุภัณฑ์ ได้รับมอบหมายให้ตัดและตกแต่งอาหารปรุงสุกแล้ว จากฝ่ายครัวร้อน(ญี่ปุ่น) มาตัดตกแต่งให้ได้ตามขนาดเหมาะสมและปริมาณที่ต้องการเพื่อบรรจุอาหารต่อหนึ่งบรรจุภัณฑ์



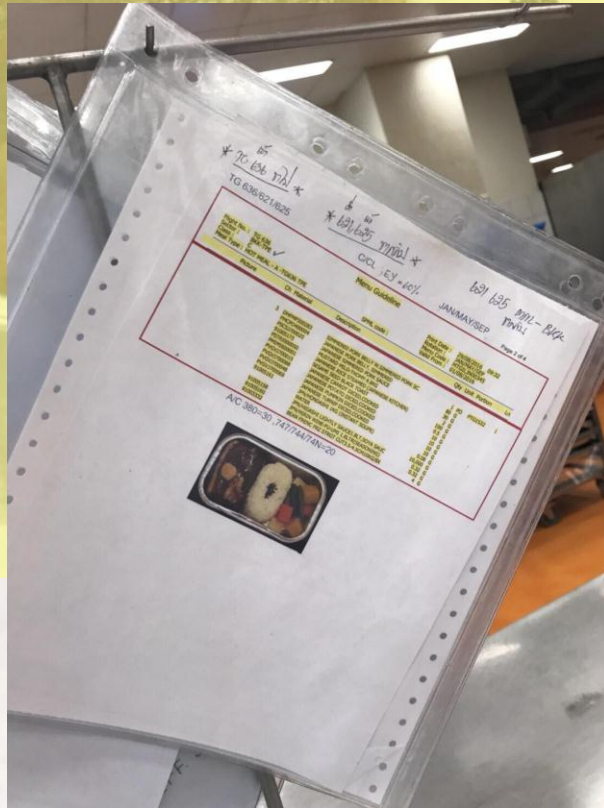
2. การบรรจุอาหารลงบรรจุภัณฑ์ เป็นขั้นตอนต่อมาจากอาหารปรุงสุกเสร็จแล้วโดยนำอาหารเหล่านั้นมาบรรจุใส่กล่อง หรือบรรจุภัณฑ์ต่าง ๆ แต่ละเมนูจะแตกต่างกันไป ทั้งปริมาณอาหาร บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ ตามสายการบินและระดับชั้นที่นั่งของผู้โดยสาร Thai Airways (TG), All Nippon Airways (ANA), Asiana Airlines (OZ), EVA Air เป็นต้น



ออเดอร์การจัดเมนูอาหารที่บอกทั้งปริมาณและสัดส่วน



3. การตรวจสอบผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้รับมอบหมายในการตรวจสอบคัดเลือกผลิตภัณฑ์หรือห่อบรรจุที่ไม่ได้มาตรฐาน เช่น ตรวจสอบว่ามีสิ่งแปลกปลอมพวกเส้นผมหรือเศษฝุ่นติดอยู่ในตัวบรรจุภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์นั้น ถ้าหากว่ามีให้นำแยกออกมาเพื่อนำไปทิ้ง เพื่อให้เป็นมาตรฐานของทางบริษัทการบินไทยและไม่มีอันตรายต่อผู้บริโภคที่จะรับประทานเข้าไป



ครัวฮาดาน(ครัวร้อน)

เป็นการปฏิบัติงานหน้าเตาปรุงอาหาร ไทยฮาดานและอาหารอินเดีย
การเดินทางส่งอาหารไปครัวร้อน เพื่อนำไปส่งที่แพ็คอาหาร



ประโยชน์ที่ได้รับจากการฝึกงาน

ด้านปฏิบัติ

- ได้ความอดทนอดกลั้นต่อการทำงานในอุตสาหกรรมขนาดใหญ่
- ได้ตัดสินใจและแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานด้วยตัวเอง
- ได้ฝึกวินัยในตัวเอง การตรงต่อเวลาและหน้าที่ความรับผิดชอบ
- ได้นำวิชาความรู้ที่เรียนในห้องเรียน มาใช้กับการทำงานจริง



ด้านสังคม

- ได้เห็นมุมมองใหม่ๆที่แตกต่างกันในสังคมการทำงาน
- ได้เรียนรู้ถึงการทำงานเป็นทีม
- ได้เรียนรู้การปรับตัวเข้าหาพนักงานรุ่นพี่
- ได้รู้ถึงชีวิตการทำงานจริงในสังคมปัจจุบัน



ด้านทฤษฎี

- ได้เรียนรู้ทฤษฎี ความปลอดภัยในอาหาร ISO 9001 GMP HACCP CERTIFIED
- ได้เรียนรู้ทฤษฎี 5ส
- ได้เรียนรู้ทฤษฎีการปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมขนาดใหญ่
- ได้เรียนรู้การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นระบบประกันคุณภาพที่มีการปฏิบัติในการผลิตอาหาร



ปัญหาในการปฏิบัติงาน

- การที่พนักงานไม่ค่อยมีเวลาสอนงาน
- ความล่าช้ากว่ารุ่นพี่ที่เป็นพนักงาน แต่พอเริ่มคุ้นกับการทำงานนั้น จึงมีความคล่องตัวขึ้น
- ปัญหาในการใช้น้ำเนื่องจากเป็นบริษัทที่ใหญ่และมีพนักงานเยอะ การทำงานและการใช้น้ำพร้อมกันทำให้น้ำไหลช้าลง
- เรื่องพื้นที่ในการปฏิบัติงาน เพราะเป็นพื้นที่เปียกตลอดเวลาสามารถทำให้ลื่นได้

ข้อเสนอแนะ

- สอบถามพนักงานจนกว่าจะใจอ่อนและสอนงาน
- ปรับตัวเข้ากับการทำงานได้ให้ได้
- ในเรื่องของน้ำ ควรเพิ่มแรงดัน ควรทำแบบสำรวจว่าเวลาที่ใช้น้ำเยอะที่สุดคือตอนไหนและเพิ่มแรงดันน้ำในช่วงนั้น



https://youtu.be/vnGA7d_zmZs

ทรงพระเจริญ

ฝ่ายครัวการบิน

CATERING DEPARTMENT

บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)
THAI AIRWAYS INTERNATIONAL PUBLIC COMPANY LIMITED