



ข้อมูลบริษัท

ผู้นำตัวจริง

- ครีวการบินก่อตั้งเมื่อปี พ.ศ. 2503
- ประสบการณ์ 52 ปีในการผลิตและบริการอาหารสำหรับสายการบินและภาคพื้นดิน ปัจจุบันให้บริการแก่สายการบินไทยและอีกกว่า 50 สายการบินทั่วโลก
- มีพนักงานที่ผ่านการฝึกอบรมมาเป็นอย่างดี กว่า 2,200 คน
- มีผู้เชี่ยวชาญและนักวิจัยประจำ เพื่อทำหน้าที่ควบคุมคุณภาพตามมาตรฐานอย่างพิถีพิถัน ตลอดจนพัฒนาคุณภาพให้ดียิ่งขึ้น
- ผ่านการพิสูจน์แล้ว จากรางวัลชนะเลิศด้านนวัตกรรมและการสร้างความพึงพอใจแก่ลูกค้า
- และเป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลายทั้งทางด้านคุณภาพอาหารและการบริการชั้นเลิศ

ผู้เชี่ยวชาญแห่งการทำอาหารและการครัว

ทีมงานครีวการบินผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารนานาชาติและพ่อครัวได้รับรางวัลการผลิตและประกอบอาหาร ครัวถูกแบ่งการทำงานเฉพาะส่วนงานแต่ละส่วนอย่างชัดเจนเพื่อให้เหมาะสมกับการผลิตอาหารแต่ละประเภท อันประกอบด้วยอาหารตะวันตก, อาหารไทย, อาหารจีน, อาหารญี่ปุ่น, อาหารอินเดีย และอาหารอาหรับ/อิสลาม ให้สอดคล้องตามความต้องการของลูกค้าไว้



- นวัตกรรมอาหารที่เราได้คิดค้นและปรุงรสขึ้นนั้น เราได้นำจุดเด่นของเอกลักษณ์ของความเป็นไทยเข้ามาสร้างสรรค์เป็นเมนูอาหารจานโปรดที่รสเลิศ เพื่อสร้างความพึงพอใจสูงสุดแก่ผู้โดยสาร
- ด้วยองค์ประกอบชั้นเลิศอย่างครบครัน ทั้งในส่วนของทีมงานผู้ปรุงอาหารที่เปี่ยมด้วยทักษะในการสร้างสรรค์, สิ่งอำนวยความสะดวกที่ทันสมัย และทรัพยากรที่เพียบพร้อมยากจะหาใครเทียบ, การคัดสรรเฉพาะวัตถุดิบที่มีคุณภาพสูงสุดมาเป็นส่วนประกอบของอาหาร, การใช้เครื่องเทศและสมุนไพรที่สดใหม่เป็นเครื่องปรุง จึงทำให้ครีวการบินก้าวไปสู่ความเป็นผู้นำด้านการครัวสำหรับสายการบินของโลก



การจัดการคุณภาพ และความปลอดภัย อาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารให้บริการ เที่ยวบิน

"คุณภาพ สุขลักษณะ และความปลอดภัยอาหาร เป็นเป้าหมายหลัก และความรับผิดชอบ ของฝ่ายครีวการบินฯ ในการผลิตอาหาร/บริการเที่ยวบิน เพื่อส่งมอบแก่ลูกค้าสายการบิน"

ฝ่ายครีวการบินได้รับการรับรอง ระบบการจัดการคุณภาพ คือ ISO 9001, HACCP, GMP รวมทั้ง ได้รับการรับรองระบบการจัดการอื่นๆ ได้แก่ Halal, Hal-Q, OHSAS 18001, ISO 14001 และมีนโยบายในการพัฒนาคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ให้ดียิ่งขึ้นอย่างต่อเนื่องเพื่อความมั่นใจและประทับใจของลูกค้าที่รับบริการ



กิจกรรมที่ฝ่ายครัวการบินดำเนินการ มีดังนี้
 ครัวการบินไทย ดำเนินการผลิตอาหารเพื่อบริการบนเครื่องบิน
 ของสายการบินไทย และ สายการบินลูกค้า

โดยผลิตอาหารให้สายการบินไทยทั้งเที่ยวบินภายในประเทศและ
 ต่างประเทศเฉลี่ย 181 เที่ยวบินต่อวัน และผลิตอาหารสำหรับ
 สายการบินลูกค้าต่างๆ ด้วยคุณภาพมาตรฐาน และโดดเด่นด้วย
 การสร้างสรรค์อาหารให้ได้รสชาติตามต้นตำรับจาก Chef
 นานาชาติ (ญี่ปุ่น, อินเดีย, ยุโรป,
 จีน และไทย) นอกเหนือจากการบริการอาหารบนเครื่องบินที่
 สุวรรณภูมิแล้ว

ครัวการบินยังมีบริการที่สนามบินจังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย และ
 ภูเก็ต และยังมีการ ร้านอาหาร และห้องอาหารของพนักงาน
 ทั้งที่สนามบิน และสำนักงานใหญ่อีกด้วย

ครัวการบินไทยยังมีบริการจัดเลี้ยงภายในและภายนอกสถานที่
 สำหรับงานทั้งภาครัฐและเอกชน งานประชุมสัมมนาการแข่งขัน
 กีฬา และนิทรรศการ โดยเฉพาะงานระดับชาติ กิจกรรม
 ของฝ่ายครัวการบินที่ขยายตัวเร็วอีกอย่างหนึ่ง คือร้าน Puff &
 Pie Bakery House ที่มี 29 สาขาทั่วกรุงเทพฯ ภูเก็ตและ
 เชียงใหม่ และเปิดให้คู่แข่งจำหน่าย Puff & Pie Supreme
 bakery
 delight ในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล 29 สาขา



THAI Catering Department
 333/4 Moo 1 NongPrue ,
 Bangphli , Samut Prakarn
 10540 Thailand

ฝ่ายครัวการบิน
 (ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ)
 ที่อยู่ : 333/4 หมู่ 1 ต.หนองปรือ
 อ. บางพลี จ. สมุทรปราการ 10540



**THAI
 CATERING**

ฝ่ายครัวการบิน



บริษัท การบินไทย จำกัด มหาชน

THAI AIRWAYS INTERNATIONAL
 PUBLIC COMPANY

ABOUT
 THAI CATERING

SINCE 1960