



เกร็ดภาษาอังกฤษ

โภชนาการเครื่องบิน



*สุวันชัย หวนนากลาง

คว่า "Cater-
ing" ตรงกับคำ
ศัพท์ภาษาไทย
ว่า "โภชนา-
การ" ฉะนั้น

"Airline Catering" ก็คือ
"โภชนาการเครื่องบิน" นั่นเอง
ผู้อ่านที่เคยเดินทางโดยเครื่องบิน
อาจจะประทับใจกับการบริการ
โดยเฉพาะด้านอาหารที่นำมา
เสิร์ฟบนเครื่องบินสายต่างๆ แต่
อาจไม่ทราบว่า มีขั้นตอนต่าง ๆ
อย่างไร บทความนี้คงจะเป็น
"เครื่องทุเรศ" ช่วยลดความเลี่ยน
ของอาหารลงบ้าง สำหรับท่านที่
ไม่คุ้นกับอาหารที่เสิร์ฟบนเครื่อง
บินเลย

ชั้นโดยสารบนเครื่องบิน
ปกติจะแบ่งเป็น **ชั้นหนึ่ง** (First
Class) **ชั้นสอง** (Business Class
หรือ Executive Class) และ
ชั้นสาม (Economy Class)
ตำแหน่งของที่นั่งชั้นหนึ่งนั้นจะ
อยู่ค่อนข้างไปทางด้านหัวของ
เครื่อง ถัดจากห้องนักบิน (cock-
pit), ทางตอนกลาง และท้าย
ของเครื่องก็จะเป็นบริเวณ (area)
ของชั้นสองและชั้นสามตามลำดับ
การบริการทุกด้านโดยเฉพาะ
อาหารที่เสิร์ฟตลอดทั้งอุปกรณ์
ต่างๆ ก็จะ "**พิเศษ**" กว่าชั้นอื่น
แน่นอน และสิ่งที่ผู้โดยสารระดับ
VIP เหล่านี้ได้รับติดตัวมาตลอด
รู้จักที่เมือหนึ่งชั้นสอง-สามคือของ

ที่ระลึก (giveaway) ที่สายการบิน
ต่างๆ พยายามแข่งขันในการ
สร้างความประทับใจต่อผู้โดยสาร
ขึ้นอยู่กับว่าสายการบินใดจะ
"**ใจป้ำ**" มากกว่ากัน เพราะ
giveaway ของสายการบินแต่
ละสายมีความเก๋น่ารักน่าใช้มาก

ในแต่ละเที่ยวบิน (flight)
จะมีจำนวนลูกเรือ (crew mem-
ber) แตกต่างกันขึ้นอยู่กับขนาด
ความจุของเครื่อง (configur-
ation) แต่ละชนิด แต่ละแบบ ถ้า
เป็น Tristar หรือ Airbus จะ
มี Config ประมาณไม่เกิน 300
ที่นั่ง ถ้าเป็น Boeing 747 จะมี
Config ไม่เกิน 400 ที่นั่ง ยิ่ง
เป็น Jumbo Boeing จะจุได้ถึง

*อาจารย์ประจำภาควิชาภาษาอังกฤษ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย : ศศ.บ. (ภาษาอังกฤษ),
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

480 คน-ร่วมครึ่งพันทีเดียว! เมื่อมีผู้โดยสารมาก ก็จะต้องมี crew member เพิ่มขึ้นตามไปด้วย ซึ่งแยกเป็น cockpit crew และ cabin crew กล่าวโดยกว้างๆ แล้ว cockpit crew จะมี 3 คนคือ หัวหน้านักบิน (Flight Captain), นักบินผู้ช่วยอีก 2 คน (first officer และ flight engineer) ส่วน cabin crew จะแบ่งเป็น airhostess และ steward ซึ่งมีหัวหน้า (flight purser, supervisor) คอยตรวจสอบและดูแลการทำงานของพนักงานทั้งหลาย ในบาง flight จะมี dead-head crew เพิ่มเข้าไปด้วย, dead-head crew เหล่านี้คือ ลูกเรือที่ไม่ได้ on-duty (ปฏิบัติหน้าที่) แต่อาศัยติดเครื่องมาด้วยเท่านั้น

เมื่อได้ catering order (คำสั่งอาหาร) จากทาง station manager (ผู้จัดการสายการบินภาคพื้นดิน) แล้ว จะต้องรับ pass order (ส่งคำสั่ง) ไปยังแผนกต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ว่ามีผู้โดยสารกี่คนใน F/C (First Class), B/C (Business หรือ Economy Class), และ Y/C (Economy Class) รวมทั้ง cockpit crew, cabin crew และ dead-head crew (ถ้ามี) ตามปกติ อาหารของแต่ละสายการบินจะมี menu (รายการอาหาร)

ไว้เรียบร้อยแล้วว่า component (ส่วนประกอบ) มีอะไรบ้าง เช่น Breakfast, Lunch, Dinner จะมี main course เป็น ปลา, ไก่ หรือเนื้อ และจะมีการตรวจสอบคุณภาพ และรสชาติก่อนนำขึ้นไปเสิร์ฟบนเครื่องทุกครั้ง เป็นที่แน่นอนว่า อาหารของ cockpit crew นั้นจะต้องผ่านขั้นตอนการตรวจสอบอย่างเคร่งครัดเป็นพิเศษ เพราะถ้านักบินเกิดเจ็บป่วยขึ้นมาจากโรคท้องร่วงหรืออาหารเป็นพิษก็จะเกิดความเสียหายที่ไม่อาจประเมินได้เลยทีเดียว

ทันทีที่เครื่องแตะพื้น (touch down) บรรดาพนักงานขนของ (loader) ก็จะไปขน (load) อุปกรณ์ เครื่องใช้ต่างๆ ลงจากเครื่อง จากนั้น พนักงานทำความสะอาดเครื่องก็จะขึ้นไปทำความสะอาดต่อไป ก่อนเครื่องบินขึ้น (take off) จะต้องนำอาหารไปขึ้นเครื่อง โดยมีเจ้าหน้าที่ (service repre-

sentative) นำไป ในกรณีที่มีอาหารมังสวิวัติ (vegetarian food) หรืออาหารเด็กอ่อน (Infant food) หรืออาหารเด็กเล็ก (baby food) ก็เป็นภาระหน้าที่ของ service rep. ที่จะ brief (อธิบายโดยสรุป) ให้ flight purser ทราบ

มีบ่อยครั้งที่เราจะได้พบเห็นบรรยากาศอันแสนน่ารักและโรแมนติกบนเครื่อง เช่นการฉลองอันมีมนของคู่บ่าวสาวทงสายการบินจะมอบกระเช้า ช็อคโกแลต หรือเค้กเนื่องในวาระพิเศษนี้ให้ และถ้าผู้โดยสารท่านใดที่บังเอิญเดินทางตรงกับวันเกิดของท่าน ไปรดอวยลิมแจ้ให้เจ้าหน้าที่สายการบินที่ท่านติดต่อทราบด้วย รับรองได้ว่าสายการบินทุกสายยินดีจะมอบความประทับใจอันอบอุ่น ให้แก่ท่านอย่างไม่มีวันลืม (ไม่ว่าท่านจะเป็นผู้โดยสารชั้นไหนก็ตาม) ☐ ☐

