

“ในการบริการลูกค้านั้น ส่วนหนึ่งต้องตระหนักถึงความต้องการของลูกค้าว่ามีความต้องการ  
สิ่งใดในการเข้ามารับการบริการ จากนั้นเราก็จะใส่ใจถึงรายละเอียดถึงงานที่เกี่ยวข้องกับงานที่ทำ ซึ่ง  
ในขณะนี้ผมได้ทำหน้าที่ที่ดีในการเอาใจใส่ในงานและรายละเอียดเล็กๆ น้อยๆ ของอาหารทุกๆ งาน  
ที่ทำซึ่งในตอนี้ ถึงแม้ว่าตำแหน่งของผมจะเป็นแค่ผู้ช่วยก๊วก แต่มีสิ่งๆ หนึ่งที่ไม่เคยลืมใส่ใจ นั่นก็คือ  
เอาใจใส่ในรายละเอียดของอาหารทุกๆ งานที่จัดเสิร์ฟโดยบริกรมืออาชีพและจดจำเทคนิคเคล็ดลับใน  
การทำอาหารนานาชาติจากเชฟผู้ชำนาญการจากสาธิตาพยาบาลเพื่อมาต่อยอดและพัฒนาฝีมือ  
ตนเองอยู่เสมอๆ ทั้งนี้เพื่อให้ได้คุณภาพในการบริการลูกค้า เพื่อให้ได้ความสุขทั้งผู้ให้บริการ และผู้  
บริการ จึงได้มาซึ่งคำว่าบริการที่ดี”

*“ The first thing in the service is to identify guests’ need and want, then look into  
the details of such expectations. At the moment, I am very proud to say that my detail  
attention skill is put sophisticatedly put onto every plate I prepare. Although I am only a  
cook helper, I never forget one thing is detail orientation on every dish that has to go  
out to customer’s hands. I am learning everyday various techniques from our Chef so  
that I can develop myself and my skill for the better quality work that I produce for the  
guests. I think the happiness that arises from both service provider and the guests, is so  
called a good true service.”*

คุณพรชัย มิ่งขวัญ  
แผนกครัว

Khun Pornchai Mingkwan  
Cook Helper  
Kitchen Department