“นอติลุส” ส่งมอบเมนูอาหารทะเลคุณภาพ แก่บุคลากรทางการแพทย์ รพ.ราชวิถี

“นอติลุส” ส่งมอบเมนูอาหารทะเลคุณภาพ แก่บุคลากรทางการแพทย์ รพ.ราชวิถี ช่วยสร้างแรงกายแรงใจ สู้โควิด-19

การแพร่ระบาดของไวรัสโควิด-19 ที่กำลังขยายตัวจากจุดศูนย์แพร่เป็นวงกว้างขึ้นเรื่อยๆ กลุ่มคนที่อยู่ใจกลางความเสี่ยงจากโรคนี้มากที่สุด คงหนีไม่พ้นผู้ต่อสู้ในแดนหน้า อย่าง แพทย์ พยาบาล และบุคลากรทางการแพทย์ ที่ต้องรับมือในการดูแลรักษาผู้ป่วยอย่างสุดความสามารถ ซึ่งในวันที่กลุ่มคนสำคัญเหล่านี้กำลังถูกกดทับด้วยความเหนื่อยล้าทั้งร่างกายและจิตใจ สิ่งหนึ่งที่คนธรรมดาสามารถทำเพื่อเยียวยาพวกเขาได้ ก็คงเป็นกำลังใจและอาหารดีๆ สักมื้อ เพื่อประคับประคองความหวังในการสู้กับวิกฤตครั้งนี้ต่อไป

เหมือนอย่างที่ กลุ่มบริษัท พัทยาฟู้ด (PFG-Pataya Food Group) มองเห็นช่องทางส่งกำลังใจถึงบุคลากรทางการแพทย์ ด้วยการใช้ความถนัดด้านการผลิตและจำหน่ายอาหารทะเล มานานกว่า 40 ปี ภายใต้แบรนด์ นอติลุส, มงกุฎทะเล และ ซีคราวน์ เปลี่ยนวัตถุดิบโปรตีนคุณภาพจากทะเล อย่าง ปลาทูน่า, ปลาแซลมอน, ปลาแมคคาเรล สู่อาหารปรุงสดใหม่ มื้อต่อมื้อ ในมื้อกลางวันและมื้อเย็น ให้กับทีมแพทย์ และบุคลากรทางการแพทย์ ของศูนย์ COVID-19 โรงพยาบาลราชวิถี ต่อเนื่องเป็นระยะเวลารวม 3 เดือน

คุณ สุดาทิพ เกียรติศรีชาติ กรรมการบริหาร กลุ่มบริษัท พัทยาฟู้ด ได้บอกเล่าที่มาของเรื่องราวดีๆ ครั้งนี้ว่า

“บุคลากรและพนักงานราว 4,000 คน ของ PFG ต่างก็มีความรู้สึกเดียวกันกับคนไทยทั้งประเทศ ที่ต้องการให้กำลังใจและอยากยื่นมือเข้าช่วยเหลือทีมแพทย์ให้มีแรงสู้กับโควิด-19 โดย เราได้รับความร่วมมือจากโภชนากร รพ ราชวิถี วางแผนการจัดเมนู ร่วมกับทีมนักโภชนาการของ สมาคมผู้บำเพ็ญประโยชน์ ปรุงเมนูนอติลุสพรีเมียม เน้นโปรตีนที่ดีจากเนื้อปลา ที่ย่อยง่ายและอิ่มท้อง พร้อมคำนึงถึงความหลากหลายไม่จำเจ ความปลอดภัย และคุณค่าทางอาหารเป็นสำคัญ แต่แน่นอนว่าเราก็ไม่ได้ละเลยเรื่องรสชาติ เพราะนอกจากความอิ่มท้องแล้ว เรายังอยากส่งมอบความสุขให้แพทย์และทีมบุคลากรทางการแพทย์ ผ่านทางมื้ออาหารของเรา”

ความพิเศษของอาหารในมื้อนี้คือ แนวคิดของ PFG ที่ไม่ได้แค่วางวัตถุดิบไว้ในห้องครัว แต่เลือกที่จะส่งมอบมื้ออาหาร โดยวางแผนการสร้างสรรค์เมนูอาหาร มื้อคุณภาพ ที่มีความอร่อยหลากหลาย ร่วมกับ สมาคมผู้บำเพ็ญประโยชน์แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชินูปถัมภ์ ซึ่งมีทีมนักโภชนาการคุณภาพ และมีความพร้อมด้านสถานที่จัดเตรียมอาหาร ที่อยู่ห่างจากโรงพยาบาลราชวิถี เพียง 5 นาที จึงมั่นใจได้ว่า แพทย์ และ ทีมบุคลากรทางการแพทย์ทุกคน จะได้ทานอาหารสดใหม่ ปรุงสุก รสชาติอร่อยในทุกๆ มื้อ ซึ่งผ่านการควบคุมและดูแลเกี่ยวกับโภชนาการจากผู้เชี่ยวชาญ

วัตถุดิบหลักจาก นอติลุส ที่ใช้ในการปรุงมื้อกำลังใจครั้งนี้ คือ วัตถุดิบเกรดพรีเมียมจากทะเลลึก อย่าง Tuna steak in sunflower oil เนื้อปลาทูน่าชนิดก้อนในน้ำมันทานตะวัน ที่คงรูปเป็นก้อนและมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มอร่อย ได้คุณค่าจากโปรตีนและไขมันอิ่มตัวชนิดดี จากเนื้อปลาทูน่าทะเลลึกและน้ำมันทานตะวัน, Alaska red salmon fillet เนื้อปลาแซลมอนจากธรรมชาติ มีเนื้อแน่น ให้คุณค่าทางอาหารสูง ซึ่งทั้งสองวัตถุดิบจะถูกสร้างสรรค์เป็นเมนูความอร่อยแบบไทย เพื่อให้รสชาติที่ครบรสและครบครันตามหลักโภชนาการ ไม่ว่าจะเป็น ทูน่าคั่วกลิ้ง, แกงส้มทูน่า, กะเพราทูน่า, ผัดคะน้าทูน่า, ต้มยำแซลมอน, แซลมอนทอด และเครื่องเคียงไทยๆ อีกหลากหลาย

นอกเหนือจากนี้ “นอติลุส” ยังได้รับความร่วมมือจาก “เชฟโบ – คุณดวงพร ทรงวิศวะ เจ้าของร้าน โบ.ลาน ร้านอาหารไทยระดับพรีเมียม”, หนึ่งใน 50 สุดยอดร้านอาหารที่ดีที่สุดในเอเชีย จากการจัดอันดับของ The World’s 50 Best Restaurants Academy ส่ง “กระยาสารทสูตรโบลาน” ซึ่งเป็น Signature ของทางร้านคัดเลือกวัตถุดิบคุณภาพออร์แกนิค จากเกษตรกรไทย ทำใหม่สด วันต่อวัน มาเป็นขนมหวาน หรือ ของว่างสำหรับทีมบุคลากรทางการแพทย์ทุกท่าน

“โควิด-19 เป็นโรคที่อุบัติใหม่ไม่นาน สิ่งที่ไม่มีใครอยากให้เกิดนี้ ได้กระทบถึงแพทย์ และบุคลากรทางการแพทย์ที่เป็นแนวหน้าในการรับมือ ซึ่งแน่นอนว่าทุกคนอยากให้จบลงโดยเร็วที่สุด เพื่อให้ทีมแพทย์ได้พักเสียที แต่ในตอนนี้ที่พวกเขากำลังสู้เพื่อเราอยู่ เราจะส่งกำลังใจในมื้ออาหาร สร้างแรงกายอย่างสม่ำเสมอ ซึ่ง นอติลุส ได้เริ่มทำที่โรงพยาบาลราชวิถีเป็นแห่งแรก โดยพิจารณาถึงความพร้อมในด้านต่างๆ ทั้งเรื่องการจัดทำ และแหล่งผลิตที่มีความเหมาะสม ให้พร้อมส่งมอบอาหารได้ทันทีภายหลังปรุงสุก ใน 15 นาที เพื่อให้มั่นใจในคุณภาพของอาหารในทุกๆ กล่องที่ส่งมอบ”

“ชาว PFG ขอขอบคุณในความเสียสละและทุ่มเทของทีมบุคลากรทางการแพทย์ทุกๆท่าน ในการดูแลรักษาผู้ป่วยอย่างสุดความสามารถ เราหวังเป็นอย่างยิ่งว่าอาหารทุกกล่องจะช่วยเป็นกำลังใจให้คนสำคัญทุกคน ผ่านมันไปได้ด้วยกัน” คุณ สุดาทิพ บอกทิ้งท้าย