

# BELAIR-CATERING: BLICK HINTER DIE KULISSEN

## BELAIR-CATERING: COUP D'ŒIL EN COULISSES

Täglich bereitet First Catering in Bassersdorf bei Kloten für Belair zwischen 2000 und 3000 Mahlzeiten zu. Oberstes Gebot sind minutiöse Planung, Flexibilität und Hygiene - ein Blick hinter die Kulissen.

Tous les jours, First Catering à Bassersdorf, près de Kloten, prépare 2000 à 3000 repas pour Belair. Les mots d'ordre sont: planification minutieuse, flexibilité et hygiène - coup d'œil en coulisses.



«KONTROLLE UND HYGIENE SIND OBERSTES GEBOT.»

«CONTRÔLE ET HYGIÈNE SONT PRIMORDIAUX.»



4



1



3



5

**1** Ohne Planung geht nichts: Hier werden Cateringinformationen wie Anzahl Passagiere pro Flugstrecke, Spezialessen und andere Bestellungen gesammelt, verarbeitet und an die Betriebsstellen weitergeleitet. Der Dispatch ist ein wichtiger Ansprechpartner für den Belair Catering-Manager Walter Röschi. Rien ne va sans planification: ici toutes les informations pour la restauration, comme le nombre de passagers et d'enfants par vol, repas spéciaux et autres commandes, sont rassemblées, traitées et transmises aux postes appropriés. Le Dispatch est important pour le directeur du Catering de Belair, Walter Röschi.

**2** «Gluschtig» zubereitete kalte Mahlzeiten regen den Appetit an: Aber wie

kommen die vielen guten Sachen eigentlich auf das Tablett?

Repas froids appétissants: mais comment arrivent toutes ces bonnes choses sur le plateau?

**3** Ein computergesteuertes Rezeptsystem stellt sicher, dass alles, was für die Zubereitung jedes Gerichts für jeden Flug benötigt wird, stets verfügbar ist. Doch bei aller Technik: Ohne die Menschen würde überhaupt nichts funktionieren. Sie bedienen die modernen Apparate und sind für das «Tüpfchen auf dem i» besorgt.

Un système de recettes élaboré par ordinateur garantit que tout ce qui est nécessaire pour préparer les plats durant un vol est à disposition. Mais la tech-

nique n'est pas tout: sans les hommes, rien ne fonctionne. C'est eux qui peaufinent.

**4** Mit Liebe zum Detail: Bei First Catering sind 220 Mitarbeiter aus 30 Ländern im Einsatz, damit es unseren Gästen an Bord an nichts fehlt.

Par amour du détail: First Catering emploie 220 collaborateurs dans 30 pays pour que les passagers ne manquent de rien.

**5** Ein fix-fertiges Menü für unsere Passagiere der Relax-Class auf einem Langstreckenflug. Alle Mahlzeiten werden aus Frischprodukten hergestellt. Spezialessen wie Vegetarisch, Koscher oder für Diabetiker müssen vor Abflug im Reisebüro bestellt werden.

Un menu terminé pour nos hôtes en classe Relax sur un long-courrier. Tous les mets sont préparés avec des produits frais. Les repas spéciaux: végétariens, casher ou pour diabétiques doivent être commandés à l'agence de voyages avant le départ.

**6** Kontrolle und Hygiene sind oberstes Gebot. Geschir, Gläser und Besteck werden in riesigen Spülmaschinen gereinigt und für den nächsten Flug vorbereitet. Contrôle et hygiène sont primordiaux. Vaisselle, verres et couverts sont nettoyés dans des lave-vaisselle géants et préparés pour le vol suivant.

**7** Bevor die mit Essen und Getränken gefüllten Trolleys das Cateringgebäude verlassen, prüft ein Kontrolleur, ob alles



#### Belair-Menüs

Zweimal pro Jahr wird der Menü-Plan durch die Cateringverantwortlichen von Belair neu zusammengestellt, saisonal abgestimmt und von der Geschäftsleitung getestet. Aus dem aktuellen Winter-Menüplan sehen Sie v.l.n.r.: Apéritif/Vorspeise, Red Snapper gebraten, Rindsfilet mit Pilzpesto, Pappardelle an Steinpilzsauce (vegetarisch).

#### Menus Belair

Deux fois par an le plan des menus est recomposé par les responsables du Catering de Belair; il est voté et la direction fait un test. Plan des menus hivernal actuel (de gauche à droite): apéritif - entrée, vivaneau rouge cuit, filet de bœuf avec pesto champignons, pappardelle à la sauce aux cèpes (végétarien).

vollständig ist und sich am richtigen Platz befindet.

Avant que les chariots, garnis de nourriture et de boissons, quittent le bâtiment Catering, un contrôleur s'assure que tout est là et à sa place.

8 Nun wird ein Lastwagen mit dem bereitgestellten Material beladen. Die mit-

zuführende «Catering-Fracht» wiegt für einen Langstreckenflug rund drei Tonnen! Alors un camion est chargé de tout le matériel préparé. Le «Fret-Catering» pèse environ trois tonnes pour un vol long-courrier!

9 Rund eineinhalb Stunden vor Abflug werden die Trolleys mit einem so genann-

ten Highloader in die bereitstehende Belair-Maschine geladen.

Une heure et demie avant le vol, les chariots sont transbordés dans l'appareil Belair grâce à une sorte de monte-charge.

10 Die nummerierten und mit verschiedenfarbigen Etiketten versehenen Trol-

leys werden in der Bordküche am richtigen Platz verstaubt. Jetzt ist das Belair-Flugzeug bereit für die Passagiere! Wir wünschen Ihnen «En Guete».

Les chariots munis d'étiquettes de diverses couleurs et numérotées sont mis en place dans la cuisine de bord. Maintenant l'avion Belair est prêt pour les passagers! Nous vous souhaitons un «Bon appétit».



7



8



10



9



6