



Высокая кухня: цех бортового питания

Вопреки распространенному мнению блюда, которые предлагают пассажирам авиарейсов, готовят не в ресторанах и уж тем более не в самолете. Мы узнали, где именно и что актуальнее для нынешнего «полетного меню» — все-таки курица или рыба?

Текст: ДИАНА АРДАШЕВА **Фото: ТИМОФЕЙ ШУЛЯКОВ**



С видом на взлетную полосу

Оказывается, кухня, плоды которой можно вкусить, только находясь высоко в небе, находится прямо на территории городского аэропорта, в цехе, расположенным слева от международного терминала. Цех бортового питания — одно из старейших предприятий города — основан в 1943 году. Здание состоит из длинных коридоров и больших отсеков. Прежде чем отправиться исследовать все закоулки, мы облачились в санитарные халаты и специальные шапочки.

Главная причина, почему кейтеринг располагается так близко к аэропорту, — необходимость быстрой коор-

динации с аэропортовыми службами и своевременность доставки на борт. Выгрузить после посадки грязную посуду в соседнее здание намного проще, чем куда-то везти. С любыми внеплановыми ситуациями также проще справиться, когда все «под боком». Предположим, что вы купили билет на самолет, вылетающий уже через час. В таком случае кейтерингу поступит экстренная заявка на дополнительные порции. Специально для вас соберут еще один рацион в ланч-бокс.

Стоит отметить, что, прежде чем загрузить на борт новую партию питания, все контейнеры обязательно проходят через рентген-машину — о безопасности на борту заботятся даже на этом этапе.



Безопасность — превыше всего

Работу кейтеринга, занимающегося питанием для пассажиров, от любого другого отличают повышенные, особенно строгие требования безопасности. Речь идет буквально обо всем: от качества продуктов и технологических норм до условий приготовления. Проверки санитарно-эпидемиологических служб здесь проходят куда чаще, чем в любом ресторане, а требования к продуктам предъявляются наивысшие. «Конечно, санкции несколько скорректировали наши планы. Как и многие предприятия общественного питания, мы изменили географию закупок. Совсем недавно «познакомились» с мясом из Бразилии, а масло теперь покупаем не новозеландское и голландское, как раньше, а подмосковное. Да, стали тратить больше средств, но для нас главное не цена, а качество продукта», — рассказывает Алексей Ластовка, генеральный директор компании «Хабаровск Кейтеринг». Ведь любое отравление или, что еще хуже, распространение пищевой инфекции на закрытом борту самолета может не просто испортить пассажирам отпуск или командировку, а привести к серьезным последствиям и расходам.



24/7

В смене службы бортового питания трудятся 60 человек. У всех своя задача — пока в заготовочном цехе разделяют рыбу, а в кондитерском выпекают свежий хлеб, в «горячем» щедро сдобривают блюда специями. И это не потому, что так захотел шеф-повар. На высоте вкусовые ощущения несколько меняются, и обычная еда может показаться пресной, поэтому авиапитание готовится более насыщенным. Популярность томатного сока также обусловлена этим фактором. Его выразительный соленый вкус лучше чувствуется именно на высоте. Признайтесь, ведь вы не раз удивлялись, почему в самолете выбирали именно такой напиток.

Масштаб

Хабаровский аэропорт ежедневно принимает и отправляет около 30 рейсов. Это около 4 тысяч пассажиров, по меркам России — средний объем. В пиковое время, приходящееся на отпускной сезон (июль — август), туристический поток увеличивается до 6,5 тысячи пассажиров в сутки.

Вместимость самого большого самолета, вылетающего из Хабаровска, — 400 человек. Он совершает восьмичасовые рейсы до Москвы, а значит, на каждого пассажира должно приходиться по 2 рациона, включающих 2 горячих блюда. Слаженная команда «Хабаровск Кейтеринг» способна справиться с этой задачей всего за несколько часов.



запретная территория



Выбор есть

Бортовое меню только на первый взгляд может показаться скучным. «Хабаровск Кейтеринг» предлагает на выбор пятидесяти авиакомпаниям, работающим с Хабаровским аэропортом, более 170 вариантов блюд. Что вы будете есть и какого размера будет порция на борту конкретного рейса, выбирают представители авиакомпаний. Они, как правило, пересматривают меню дважды в год — весной и осенью, исходя из сезонных и региональных особенностей. Например, охотно включают салат из папоротника в меню бизнес-класса. Это по меркам столицы настоящая диковинка. Также в последнее время из меню исключили свинину абсолютно все авиакомпании — в тенденциях «высокой кухни» она потеряла свою актуальность из-за религиозных убеждений многих авиапассажиров.



Особенный случай

Когда Хабаровск посещают важные правительственные гости, работа проходит в усиленном режиме. Время прилетов и отлетов VIP-рейсов обычно не сообщается заранее. Многие помнят, что президент страны Владимир Путин встречал 2014 год в Хабаровске. Его самолет приземлился в городе 31 декабря в 21 час и уже через 5 часов вылетел в Волгоград. За это время кейтеринг успел приготовить бортовое питание для многочисленной команды президента, включающей более 200 человек. И все это под пристальным контролем Федеральной службы охраны президента и специалистов надзорных органов. ■

