

SKYSERVICE



www.aeromar.ru

**32 ГОДА С ВАМИ
В НЕБЕ И НА ЗЕМЛЕ**



ФОТО: ПРЕДОСТАВЛЕНЫ АО «АЭРОМАРТ»

УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!

Перед вами новый номер журнала «SkyService», издание которого мы возобновляем в электронной версии. Его выход в свет приурочен к 32-й годовщине с начала производственной деятельности АО «Аэромар». Более чем три десятилетия успешной работы на рынке авиакейтерингового бизнеса является неопровержимым доказательством стабильности нашей компании.

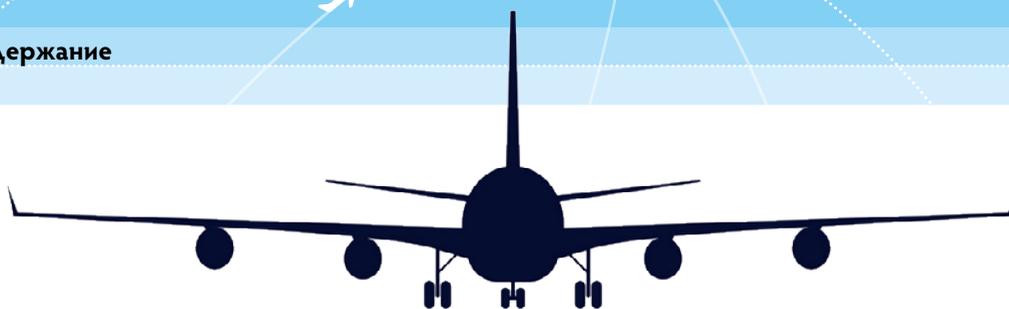
Для нас выпуск журнала особенно важен в силу двух причин. Во-первых, он отмечает возвращение АО «Аэромар» к нормальной работе после системного кризиса в отрасли, вызванного пандемией COVID-19. И, во-вторых, журнал начинает работу в новом формате. Наряду с русскоязычной версией журнала «SkyService», мы начинаем его выпуск на английском языке, чтобы расширить нашу аудиторию и познакомить читателей в других странах с нашей многогранной деятельностью. Следуя вызовам текущего момента, непростого для авиаотрасли, мы актуализировали тематику публикаций этого номера, уделяя большое внимание проблемам, появившемся в индустрии авиаперевозок уже «в постковидный» период, и ищем пути их решения. В центре нашего внимания – работа АО «Аэромар» и его филиалов,

а также мировые тенденции в развитии авиакейтерингового бизнеса и инновации в области сервиса на авиарейсах.

На страницах журнала Вы найдете рассказ о том, как наше Общество устояло в период пандемии, сберегло кадры, производственные мощности и даже сумело расширить свое присутствие на рынке, открыв обособленные подразделения нашей дочерней компании «Аэромар-Краснодар» в Анапе и Геленджике. Вы познакомитесь с опытом иностранных коллег в это нелегкое время, с интересными лайфхаками о поведении в самолете в условиях новой реальности, с открытыми маршрутами зарубежных полетов с «Аэрофлотом». Магазин «SkyShop» выступит с предложениями товаров лучших мировых брендов, чтобы сделать ваш шопинг на борту запоминающимся. Мы стараемся работать так, чтобы Вы имели возможность совершать путешествия на авиалайнерах с максимальным комфортом и отличным уровнем сервиса. Желаем вам приятного чтения.

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР АО «АЭРОМАР»
ВЛАДИМИР ДЖАОВ





В ЭТОМ НОМЕРЕ



1-7
32 года высокого вкуса
АО «Аэромар» –
32 года

8-14
АО «Аэромар» – регионам
России. Итоги работы
по Региональной программе
«Аэрофлота»



15-16
Красноярск – гавань «Аэрофлота»



17
ПАО «Аэрофлот»:
новое меню бизнес-класса на борту

18-19
Предложения от магазина «SkyShop»

19
Контакты АО «Аэромар»



20-22
АО «Аэромар» в лицах.
Технолог АО «Аэромар»:
вместе нам по силам любые задачи!

23-24
АО «Аэромар» – вендинг проект

25-33
Осенний туризм с «Аэрофлотом».
Хургада, Шарм-эль-Шейх, Пунта-Кана, требования
эпидемиологической безопасности на рейсах в другие страны

34-37
Новости индустрии.
Бесковидный полет, бесконтактный сервис, авианостальгия...





32 ГОДА ВЫСОКОГО ВКУСА



В ОКТЯБРЕ 2021 ГОДА АО «АЭРОМАР» ИСПОЛНИЛОСЬ **32 ГОДА** С НАЧАЛА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. **ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО** БОРТОВОГО ПИТАНИЯ, ВОЗМОЖНОСТЬ **ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ** ВСЕГО КОМПЛЕКСА СЕРВИСНЫХ УСЛУГ **НА РЕЙСАХ** РОССИЙСКИХ И МЕЖДУНАРОДНЫХ **АВИАКОМПАНИЙ**, РАСШИРЕНИЕ ГЕОГРАФИИ ПРИСУТСТВИЯ **В ДРУГИХ АЭРОПОРТАХ** РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, СПОСОБНОСТЬ К СТАБИЛЬНОЙ И **ЭФФЕКТИВНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ** В УСЛОВИЯХ **КРИЗИСНЫХ ЯВЛЕНИЙ** В МИРОВОЙ ЭКОНОМИКЕ И **В УСЛОВИЯХ** ПРОДОЛЖАЮЩЕЙСЯ **ПАНДЕМИИ КОРОНОВИРУСА** – ВОТ **КЛЮЧЕВЫЕ ФАКТОРЫ**, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ЛИДИРУЮЩИЕ ПОЗИЦИИ АКЦИОНЕРНОГО ОБЩЕСТВА «АЭРОМАР» В ИНДУСТРИИ **КЕЙТЕРИНГОВОГО** БИЗНЕСА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ. РАССМОТРИМ НЕКОТОРЫЕ ЭТАПЫ ЭТОЙ **БОГАТОЙ** И ВПЕЧАТЛЯЮЩЕЙ **ИСТОРИИ**.

1988

9 декабря 1988 года подписано соглашение о создании совместного предприятия «Аэромар» между Центральным управлением международных воздушных сообщений (так тогда называлось ПАО «Аэрофлот») и американской компанией «Marriott Inflight Services», дочерним предприятием гиганта сервис-индустрии «Marriott». СП «Аэромар» стало вторым, после «Макдоналдс» совместным предприятием в индустрии питания и сервиса, созданным в Москве с участием зарубежного партнера.

1989

Октябрь 1989 года.
Развернуто кейтеринговое производство на базе Цеха по выпуску бортового питания в Московском международном аэропорту «Шереметьево».

1989-1990

Компания «Аэромар» провела фундаментальную реконструкцию производства, было установлено современное технологическое оборудование. Первым иностранным клиентом СП «Аэромар» стала крупнейшая британская авиакомпания «British Airways».

1995

В связи с тем, что в октябре 1995 года в России был принят Федеральный закон «Об акционерных Обществах», Совместное Предприятие «Аэромар» было реформировано в Закрытое акционерное общество. Новое название компании с 1995 и по 2018 года – ЗАО «Аэромар» – стало ее брендом.

1998

Осуществлена очередная модернизация и расширение кейтерингового производства ЗАО «Аэромар». Установлена новая современная система кондиционирования. Производственные процессы спланированы с учетом передовых технологий организации рабочего времени и бизнес-процессов «Lean» и «Cycle time».

2001



Один из крупнейших игроков на рынке кейтеринговых услуг Европы компания «LSG Sky Chefs» (холдинг «Lufthansa») приобрела 100 % акций компании «Sky Chefs UK» и вошла в состав учредителей ЗАО «Аэромар».

2002

В марте 2002 года ЗАО «Аэромар» вышло на новый уровень обслуживания авиарейсов ведущей российской авиакомпании «Аэрофлот». Для пассажиров внедрена программа питания по ресторанной программе «Перформа».

2003

Общим собранием акционеров ЗАО «Аэромар» 25 июня 2003 года генеральным директором компании избран В.Ю. Джао, который возглавляет ее по настоящее время.

2008

ЗАО «Аэромар» получило сертификацию по международной системе качества ISO 9001:2000. Данный сертификат определяет требования к управлению деятельностью производства в области качества и является наиболее престижным в мире.

2009

С августа 2009 года ЗАО «Аэромар» освоило новый перспективный вид сервиса – уборку и экипировку воздушных судов. ОАО «Аэрофлот» передало компании функции по управлению сервисом, уборке и экипировке своих самолетов в Московском международном аэропорту «Шереметьево».

Качество меню бортового питания ОАО «Аэрофлот» для пассажиров эконом-класса на рейсах средней и малой протяженности, разработанное ЗАО «Аэромар», заняло первое место среди европейских участников второго по величине авиационного альянса в мире «Sky Team».

2012

Бортовое питание для рейсов «Аэрофлота», разработанное и произведенное ЗАО «Аэромар», заняло третье место в Европе по качеству и внешнему виду для всех категорий пассажиров.

17 сентября 2012 года приступил к работе Дальневосточный филиал ЗАО «Аэромар» – ЗАО «АэроМар – ДВ», базирующийся в аэропорту Владивостока.

С ноября 2012 года иностранным акционером ЗАО «Аэромар» является германская компания «LSG Lufthansa service Europa Afrika GmbH».

2013

ЗАО «Аэромар» создало концепцию юбилейного бортового питания для ОАО «Аэрофлот» в связи с 90-летним юбилеем ведущего авиаперевозчика России. Для разработки юбилейного меню были привлечены ведущие мировые кулинары, обладатели Мишленовских звезд. Юбилейное меню представляло собою блюда авторской кухни, которые были предназначены для всех категорий пассажиров «Аэрофлота», как бизнес-класса, так и эконом-класса.



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНА АО «АЭРОМАР»



Бортовое меню от ЗАО «Аэромар» получило очередное признание на международном уровне. Согласно результатам опроса, проведенного интернет-порталом «skyscanner.net», занимающимся исследованиями в области мировой авиатраслы, ОАО «Аэрофлот» было объявлено четвертым авиаперевозчиком в мире в номинации «Лучшая кухня на борту».

По результатам своей авиакейтеринговой деятельности ЗАО «Аэромар» удостоилось золотой медали авиакомпании «British Airways» за достижения в области кейтеринга, врученных ежегодно вплоть до переезда последней в аэропорт «Домодедово». Почетные награды за высокое качество данных услуг были вручены Обществу также американской авиакомпанией «Delta», голландской «KLM», французской «AirFrance» и рядом других иностранных и российских авиакомпаний.

Началось расширение присутствия ЗАО «Аэромар» в регионах России. В ноябре 2011 года открыт первый филиал компании: «Аэромар – Санкт-Петербург», который приступил к обслуживанию авиарейсов в северной столице России.

2011



2016

2014

14 января 2014 года в преддверии проведения XXII зимних Олимпийских и Паралимпийских игр в городе Сочи открыт филиал ЗАО «Аэромар». В период проведения Олимпиады в Сочи филиал обслуживал международные делегации гостей на торжественной церемонии открытия игр, а также обеспечивал бортовым питанием авиапассажиров «Золотого рейса» Сочи-Москва – российских спортсменов, занявших на Олимпиаде призовые места. Качество и уровень сервиса, предоставленного филиалом гостям и участникам Олимпиады, получили самые положительные отзывы.

1 февраля 2014 года был открыт филиал ЗАО «Аэромар» в аэропорту города Ростов-на-Дону.

С апреля 2014 года на бортах воздушных судов успешно реализуется проект торгового сервиса «Sky Shop», ставший успешным и популярным брендом. Концепция магазина «Sky Shop», представленная ЗАО «Аэромар», победила в конкурсе предложений на оказание услуг по розничной торговле на бортах воздушных судов «Аэрофлота».

В 2014 году в ЗАО «Аэромар» были также разработаны и успешно начаты проекты «SKY CAFÉ» и «Sky Bistro», которые обеспечивают авиапассажирам определённый выбор вариантов бортового питания за дополнительную плату.

4 июня 2014 года Советом директоров ЗАО «Аэромар» принято решение об открытии филиала в аэропорту Симферополя (Республика Крым). Оно было приурочено к возвращению Крыму статуса региона России.

В начале июля 2014 года филиал «Аэромар – Симферополь» приступил к обслуживанию авиарейсов.

В апреле 2016 года в Москве ЗАО «Аэромар» организовало и провело 1-й Международный форум «SKY SERVICE» для представителей авиакомпаний и бизнеса, работающих в сфере пассажирской авиации. Площадкой для проведения Форума стало конференц-пространство отеля «Ritz-Carlton Moscow».

2017

ЗАО «Аэромар» достигло рекордных показателей по производству бортового питания – выпущено 46 млн рационов с учетом всех филиалов и дочерних предприятий.

В апреле 2017 года проведен 2-й Международный форум «SKY SERVICE». С 2017 года «SKY»SERVICE проходит в Московском Гостином дворе. В июне 2017 года ПАО «Аэрофлот» получило премию «Вкус на высоте» авторитетного издания «Business Traveller Russia» за победу в номинациях «Лучшее бортовое питание авиакомпании России, стран СНГ и ближнего зарубежья» и «Лучшее специальное меню». Это стало еще одним подтверждением высокого качества авиакейтерингового производства ЗАО «Аэромар», предоставляющего флагману российской гражданской авиации бортовое питание.

В июле 2017 года в аэропорту города Уфы начало работу хозяйственное Общество по производству бортового питания с участием ЗАО «Аэромар».

Филиал «Аэромар – Ростов-на-Дону» построил новый цех бортового питания, полностью соответствующий всем внутрироссийским и международным стандартам, обслуживающий новую воздушную гавань Ростова-на-Дону – аэропорт «Платов».

В ноябре 2017 года АО «Аэромар» был начат уникальный издательский проект – выпуск журнала «SkyService», первого в России периодического профессионального издания, посвященного вопросам сервисного обслуживания в пассажирской авиации.



ФОТО: ПРЕДОСТАВЛЕНЫ АО «АЭРОМАР»



ФОТО: ПРЕДОСТАВЛЕНЫ АО «АЭРОМАР»

2018



МАРКЕТИНГОВАЯ КОМПАНИЯ МЕЖДУНАРОДНОГО АЭРОПОРТА «КРАСНОДАР»

В связи с 95-летним юбилеем ПАО «Аэрофлот» ЗАО «Аэромар» разработало эксклюзивное юбилейное меню бортового питания. В мае 2018 года в Московском Гостином дворе прошел 3-й Международный форум «SKY SERVICE». Он стал самым представительным за время проведения этого знакового мирового события в авиаотрасли, объединив более 2500 участников, в числе которых около 100 партнеров-поставщиков ЗАО «Аэромар», 60 компаний, работающих в авиаотрасли, в частности – 40 авиакомпаний. ЗАО «Аэромар» приняло активное участие в обслуживании и обеспечении бортовым питанием авиарейсов в период проведения Чемпионата мира – 2018 по футболу в России. Качество и уровень сервиса, предоставленного гостям и участникам ЧМ-2018, получили самые положительные отзывы. ПАО «Аэрофлот» получило международную премию «Skytrax World Airline Awards», победив в двух номинациях, в том числе став лучшей авиакомпанией в Восточной Европе.

Еще одна награда вручена «Аэрофлоту» за поставляемое ЗАО «Аэромар» бортовое питание в классе «Комфорт», которое признано лучшим в мире.

Для авиапассажиров стал доступен интернет-заказ товаров из онлайн-каталога магазина SkyShop, который можно получить на борту с учетом 5% скидки.

В апреле 2018 года ЗАО «Аэромар» было создано дочернее Общество ООО «Аэромар-Краснодар» в аэропорту г. Краснодар с участием корпорации «Базэл Аэро» (начало производственной деятельности в 2019 г.).

2019

С 2019 года компания ЗАО «Аэромар» стало Акционерным обществом – АО «Аэромар». Накануне наступления пандемии COVID-19 компания достигла наивысшего расцвета. Годовые показатели работы АО «Аэромар» на тот период:

- Примерно 30% общероссийского рынка авиакейтеринга;
- 46,5 миллионов произведенных рационов бортового питания;
- Обслужено 129 100 авиарейсов, в т.ч. 93% пассажиропотока авиакомпаний Группы «Аэрофлот»;
- Более 1 тыс. предприятий-партнеров, в т.ч. 45 российских и иностранных авиакомпаний;
- Более 5 тысяч работников – только в «Шереметьево».
- В активе АО «Аэромар» впечатляющий опыт в обслуживании крупных международных событий – зимней Олимпиады-2014 в Сочи и Чемпионата мира по футболу в 2018 году, проведение одного из ведущих в отрасли международных форумов «SKY SERVICE», расширение географии производства за счет филиалов по России от Санкт-Петербурга до Владивостока. Повара и специалисты компании регулярно принимают активное участие в обслуживании гостей таких важных международных Форумов как экономический форум в Санкт-Петербурге и Восточный экономический форум во Владивостоке.



ФОТО ПРЕДСТАВИТЕЛИ АО «АЭРОМАР»

2020-2021

Наступивший 2020 год и разразившаяся пандемия COVID-19 стали для АО «Аэромар», как и для всей индустрии пассажирских перевозок, тяжелым испытанием, из которого АО «Аэромар» с честью вышло. В разгар пандемии было потеряно 90% производственных объемов. Так, если в марте «довирусного» 2019 года в сутки производилось в среднем более 100 000 порций, то в марте-апреле 2020 года – всего 9-15 тысяч. По итогам 2020 года чистый убыток зафиксирован, тогда как по итогам 2019 года показатель чистой прибыли составил почти миллиард рублей. В связи с резким

сокращением объемов производства (сохранилось только максимум 10% «доковидных» объемов) компания была вынуждена прибегнуть к жестким мерам экономии операционных расходов, расходов на персонал для исключения риска банкротства. В АО «Аэромар» сохранилась основная часть квалифицированного персонала, хотя в результате оптимизационных мер численность его существенно сократилась. В настоящее время на предприятии в «Шереметьево» работает 3 377 сотрудник. Руководством Общества были приняты срочные меры, направленные на предотвращение распростра-

нения эпидемии и минимизации ее последствий. В АО «Аэромар» был разработан, утвержден и выполнен «План неотложных мероприятий по предупреждению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19), противодействию негативным последствиям эпидемии». В нем, кроме многочисленных мер, разработанных и внедренных специалистами АО «Аэромар» по борьбе с инфекцией, учтены требования Постановления Губернатора Московской области от 11 апреля №177 ПГ «Об утверждении порядка оформления и использования цифровых пропусков для передвижения по территории МО и некоторых мерах



по предотвращению распространения коронавирусной инфекции на территории МО», Рекомендации Роспотребнадзора по организации работы предприятий в условиях распространения рисков COVID-19 от 20.04.2020 № 02\7376-2020-24. В частности, все работники были наделены средствами индивидуальной защиты, осуществлялся инструментальный контроль температуры входящих на предприятие. На производстве и в других помещениях осуществлялась регулярная дезинфекция, часть работников с соблюдением юридических норм была переведена в режим удаленного доступа, были своевременно осуществлены и другие меры.

Несмотря на пандемию и очень неблагоприятные условия работы авиационной отрасли и связанного с ней кейтерингового бизнеса, **в 2021 году** АО «Аэромар» удалось расширить свое присутствие в трех новых аэропортах – Красноярске, Анапе и Геленджике. Таким образом АО «Аэромар» имеет юбилейное количество филиалов, дочерних Обществ, обособленных подразделений -10.

Вопреки сохраняющейся во всем мире и в индустрии авиаперевозок напряженности и неблагоприятным экономическим условиям, связанным с продолжающейся пандемией, АО «Аэромар» стремится быть устремленным в будущее. В текущем году компания работает над новыми проектами, такими как продвижение бизнеса в региональные аэропорты, создание хаба ПАО «Аэрофлот» в Красноярске, привлечение новых авиакомпаний. **С 1 мая** был начат и, сейчас уже можно сказать, успешно реализован совместный с ПАО «Аэрофлот» проект – Региональная программа. В ее рамках открыты полеты в Санкт-Петербург, **с 1 июня** в города южного и юго-восточного направления – Адлер, Симферополь, Уфу, Ростов. Аэропорты этих городов стали на время реализации программы базовыми, питание на рейсах «Аэрофлота» готовили кейтеринги филиалов и дочернего Общества АО «Аэро-

мар». В апреле начато обслуживание такой крупной, известной своим требовательным отношением к сервису международной авиакомпании как «JAL». Введен рейс «Аэрофлота» на Сейшельские острова. Начато обслуживание новых направлений в российские города Ярославль, Орск, Пензу, с 29 апреля введен новый рейс в Горно-Алтайск. С начала года и в первом полугодии текущего года ПАО «Аэрофлот» выполняет полеты на международных линиях – в Шарджу, на Кубу (Варадеро), на Мальту, в Пафос, в Агадир. При оперативном

сажиром бизнес-класса продвинутого современного гаджета – VR-очков. Есть и другие интересные проекты, о которых трудно рассказать подробно в одной статье.

Как уже отмечалось выше, рынок авиаперевозок **в 2021 году** начал оживать, однако объемы бизнеса АО «Аэромар» пока не приблизились к докризисному уровню. Имеются также и другие неблагоприятные обстоятельства, находящиеся вне нашего контроля и возможности решения. Поэтому основные производственные



ФОТО: ПРЕДОСТАВЛЕНЫ АО «АЭРОМАР»

взаимодействию с ПАО «Аэрофлот» во втором полугодии текущего года, принимая во внимание наступление сезона отпусков, удалось увеличить количество рейсов популярных туристических направлений, питание для пассажиров которых предоставляет компания «Аэромар». **В июне** этими направлениями стали Касабланка, Пальма-де-Майорка, Варна, Даламан. Не прекращается работа по вводу новых рейсов и сейчас. **С 1 октября** АО «Аэромар» обслуживает рейсы в Шарм-аль-Шейх, Хургаду, Пунта-Кану.

Продолжается постоянная работа по совершенствованию меню и обслуживания рейсов ПАО «Аэрофлот». Согласовано и **с 1 ноября** текущего года на рейсах российского национального авиаперевозчика введено новое меню бизнес-класса, рецепты которого разработаны с участием ведущих поваров Российской Федерации. Совместно со специалистами ПАО «Аэрофлот» прорабатывается проект выдачи пас-

показатели за 8 месяцев текущего года еще немного отстают от плановых.

Таким образом, опираясь на более чем 30-летний опыт работы в кейтеринговом бизнесе, на умение адаптироваться к сложным экономическим условиям (еще до наступления пандемии в активе Общества благоприятное преодоление последствий кризиса 2008 года и последствий санкций, наложенных на РФ в 2014 году), на знания и навыки своего персонала и менеджмента, на проверенные и партнерские отношения с ПАО «Аэрофлот», с известными поставщиками продуктов и услуг, на бизнес-технологии и наработки, наконец на перспективные, несмотря на продолжающуюся пандемию, планы на будущее, АО «Аэромар» уверенно и поступательно движется вперед, к нашей следующей, 33-й годовщине, при наступлении которой **в октябре 2022 года**, мы сможем рассказать читателям журнала «Sky Service» о новых свершениях. **||**

АО «АЭРОМАР» – РЕГИОНАМ РОССИИ

→ В МАЕ 2021 г. СТАРТОВАЛА РЕГИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПАО «АЭРОФЛОТ», ВЕДУЩЕЙ РОССИЙСКОЙ АВИАКОМПАНИЕЙ БЫЛИ ОТКРЫТЫ 40 ПРЯМЫХ РЕЙСОВ МЕЖДУ ГОРОДАМИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ. СПЕЦИФИКА ПРОГРАММЫ – В ВЫПОЛНЕНИИ ПЕРЕЛЕТОВ МЕЖДУ РЕГИОНАЛЬНЫМИ ЦЕНТРАМИ БЕЗ ПРИВЯЗКИ К МОСКОВСКОМУ ХАБУ «АЭРОФЛОТА» ШЕРЕМЕТЬЕВО.



ФОТО: ПРЕДОСТАВЛЕНА ПАО «АЭРОФЛОТ»

Региональные рейсы вылетали из Архангельска, Екатеринбурга, Казани, Мурманска, Новосибирска, Оренбурга, Перми, Самары, Сургута, Сыктывкара, Тюмени, Уфы и Челябинска в Анапу, Сочи, Симферополь, Краснодар и Ростов-на-Дону. Направление Санкт-Петербург – Иркутск впоследствии было заменено на Петербург – Красноярск. Особое значение в рамках программы принимает создание региональных хабов «Аэрофлота». В июне вступил в действие хаб в Красноярске, направления вылетов – Краснодар, Симферополь, Сочи, Благовещенск и Иркутск.

По итогам летнего сезона 2021 года генеральный директор ПАО «Аэрофлот» Михаил Полубояринов сообщил, что Региональная программа оказалась перспективной. Пассажиропоток «Аэрофлота» на региональных направлениях вырос на 30% по сравнению с аналогичным периодом 2019 года. «Наш прогноз оправдался, программа сохранится на зимний период. С учетом накопившегося опыта программа будет более интересной, более доступной, и мы на нее очень рассчитываем», – заявил Михаил Полубояринов. «Аэрофлот» не выполнял полетов между региональными центрами почти три десятка лет. Маршрутная сеть была привязана



в основном к столичным аэропортам, с исключениями для некоторых международных рейсов из регионов. Региональными перевозками занимались в основном дочерние авиапредприятия ПАО «Аэрофлот» и местные авиакомпании. Однако востребованность авиаперелетов между городами и регионами России, равно как перегруженность московской воздушной гавани, поставила перед «Аэрофлотом» настоятельную задачу развития межрегиональных маршрутов, особенно в условиях государственного субсидирования подобных направлений.



«АЭРОМАР – САНКТ-ПЕТЕРБУРГ»

✈️ Старейший филиал АО «Аэромар», «Аэромар – Санкт-Петербург» начал свою работу по Региональной программе раньше других, с 28 апреля 2021 года.

Авиакейтерингом из Северной Пальмиры по Региональной программе предоставлялось горячее питание (завтрак или обед, в зависимости от времени вылета) для пассажиров бизнес- и экономического классов по таким направлениям как: Омск, Сочи, Симферополь, Красноярск, Ереван (Армения), Ташкент и Самарканд (Узбекистан), Ош (Кыргызстан), Дюссельдорф и Мюнхен (ФРГ), Милан и Рим (Италия), Ларнака и Пафос (Кипр), Барселона (Испания), Белград (Сербия). Данные направления являются рейсами средней протяженности. Для пассажиров экономического класса, вылетающих по направлениям Берлин (ФРГ) и Кишинев (Молдова), где протяженность рейсов – короткая, рацион питания был скромнее: «горячий сэндвич». На все рейсы также предоставлялись дополнительные товары, прохладительные и алкогольные напитки. За период работы в рамках Региональной программы было обслужено более 700 рейсов, приготовлено порядка 11 000

ФОТО: ПРЕДОСТАВЛЕНЫ АО «АЭРОМАР»



Важнейшую роль в реализации Региональной программы флагмана российской пассажирской авиации играет работа филиалов АО «Аэромар». Их функционал – подготовка бортового питания для авиарейсов в соответствии с высокими мировыми стандартами, а также (на ряде предприятий) предоставление услуг по экипировке и обслуживанию салонов авиалайнеров – они обеспечивают сервис для пассажиров региональных рейсов «Аэрофлота» по ключевому принципу авиакейтеринга – right in time, точно вовремя. Будучи эксклюзивным партнером «Аэрофлота» в организации питания и обслуживания гостей, АО «Аэромар» осуществляет свою деятельность в четком соответствии с требованиями заказчика и тесном сотрудничестве с командой крупнейшей российской авиакомпании. В данный момент можно подвести первые итоги работы Общества в рамках Региональной программы. Важным событием стало, несомненно, открытие обособленных подразделений дочерней компании ООО «Аэромар-Краснодар» в Анапе и Геленджике, на популярном туристическом направлении авиаперевозок на Юге России.

порций бизнес-класса, 213 000 порций экономического класса, 18 000 порций питания для членов экипажей. В то же время общая выручка по проектам по «Sky Shop» и «Sky Bistro» составила примерно 3,8 млн руб. и 1,7 млн. руб. соответственно. В связи с вводом Региональной программы в петербургском филиале проведена большая организационная работа. Организована служба комплектации салонов предметами комфорта, экипировки и средствами обслуживания пассажиров и уборки воздушных судов. В целях взаимодействия проводятся постоянные встречи с бортпроводниками и представителями ПАО «Аэрофлот» в Санкт-Петербурге. Идет работа по улучшению качества предоставляемых услуг. «На сегодняшний день данная программа в Санкт-Петербурге продолжается, – рассказал представитель «Аэромар-Санкт-Петербург» Максим Кулижников. – По предварительной информации, в осенне-зимний период будут введены новые рейсы из аэропорта Пулково по таким направлениям, как Гамбург, Наманган, Ургенч и Шарм-эш-Шейх».



ФОТО: BY NESGRIN (HTTPS://FOTKI.YANDEX.RU/USERS/NEGRIN)

«АЭРОМАР – РОСТОВ-НА-ДОНУ»

✈️ Филиал «Аэромар – Ростов-на-Дону» начал обслуживание авиакомпании «Аэрофлот» по Региональной программе с 26 июня 2021 года по единственному направлению в Ереван (Армения), рейсы по которому осуществлялись дважды в неделю.

Рацион бортового питания по этому направлению представлял для бизнес-класса горячую закуску, для эконом-класса – сэндвич. С 26 мая по 30 сентября специалисты «Аэромара» в Ростове-на-Дону обслужили 29 рейсов и отгрузили 6 890 порций питания для эконом-класса, 331 порции для бизнес-класса и 348 порций питания для экипажей.

«АЭРОМАР – СИМФЕРОПОЛЬ»

Филиал «Аэромар – Симферополь» начал обслуживание Региональной программы ПАО «Аэрофлот» 28 мая 2021 года. Крымским филиалом обслуживались рейсы по следующим направлениям: Симферополь – Оренбург – Сочи; Симферополь – Екатеринбург – Сочи; Симферополь – Екатеринбург – Анапа; Симферополь – Челябинск – Симферополь; Симферополь – Уфа – Симферополь; Симферополь – Тюмень – Анапа; Симферополь – Тюмень – Сочи; Симферополь – Пермь – Симферополь; Симферополь – Новосибирск – Симферополь; Симферополь – Казань – Симферополь; Симферополь – Казань – Краснодар; Симферополь – Сыктывкар – Симферополь; Симферополь – Мурманск – Сочи; Симферополь – Сургут – Сочи; Симферополь – Москва; Симферополь – Красноярск.

Пассажирам на данных рейсах предоставлялся адекватный выбор питания, в зависимости от протяженности полета – горячий завтрак/обед или холодные закуски установленной комплектации (см. выше), сэндвичи. Рейсы также обеспечивались напитками, дополнительными товарами, предметами комфорта, экипировки и средствами обслуживания салонов, а также средствами индивидуальной защиты. На всех возвратных в Симферополь рейсах предоставлялись оригинальные товары магазина «Sky Shop», и меню «Sky Bistro». Сумма продаж по программам «Sky Shop» и «Sky Bistro» составила 896 тыс. руб. Всего

же выручка филиала за период с 28 мая по 30 сентября 2021 года составила: 128 миллионов 809 тысяч рублей (включая выручку по Региональной программе) – увеличение в сравнении с прошлым годом на 64 % за тот же период. Филиалом «Аэромар – Симферополь» за указанный промежуток времени было обслужено 2 128 рейсов. Произведено 262 643 рационов, из них: рационов бизнес-класса – 15 276 порций, рационов эконом-класса – 227 455 порций, рационов класса комфорт – 1 278 порций, экипажное питание составило 18 634 порции.

Для обслуживания Региональной программы было задействовано четыре единицы спецтехники (автолифтов) и три единицы легкового транспорта, а также дополнительно принято на работу по срочным трудовым договорам 35 человек. Наступившая осень внесла свои изменения в сетку маршрутов «Аэрофлота» из Крыма. С 1 октября в рамках Региональной программы из Симферополя вылетают рейсы по направлениям: Симферополь – Екатеринбург – Симферополь; Симферополь – Тюмень – Симферополь; Симферополь – Пермь – Симферополь; Симферополь – Казань – Симферополь; Симферополь – Уфа – Симферополь; Симферополь – Мурманск – Симферополь; Симферополь – Сургут – Симферополь; Симферополь – Красноярск; Симферополь – Москва. Симферопольский филиал продолжает работать на них в рамках Региональной программы «Аэрофлота».

«В СВЯЗИ С МАЛЫМИ ОБЪЕМАМИ СПРАВЛЯЛИСЬ БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПЕРСОНАЛА, – ВСПОМИНАЕТ ДИРЕКТОР ФИЛИАЛА СЕРГЕЙ АФАНАСЬЕВ. – РЕГИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА В РОСТОВЕ БЫЛА СКУДНАЯ».

Остается надеяться на дальнейшее развитие Региональной программы «Аэрофлота», которое позволит этому кейтеринговому предприятию показать свои возможности.



«АЭРОМАР-КРАСНОДАР-АНАПА»

Обособленное Подразделение «Аэромар-Краснодар-Анапа» дочернего Общества «Аэромар-Краснодар» было зарегистрировано **12 мая 2021 года**. Подготовительные работы по открытию производства для выполнения полного цикла приготовления бортового питания с соблюдением всех температурных режимов были проведены в короткие сроки – до 27 мая.

О том, как команда специалистов, командированных с головного производства АО «Аэромар» в Шереметьево в сотруду-

ФОТО: ПРЕСТАВЛЕНА НА WWW.AEROSERVICE.RU



ФОТО: АЭРОПОРТ АНАПА (ВИТЯЗЕВО)

28 МАЯ В 06:10 УТРА ОП «АЭРОМАР-КРАСНОДАР-АНАПА» ОБСЛУЖИЛ СВОЙ ПЕРВЫЙ РЕЙС ПО РЕГИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ «АЭРОФЛОТА» SU2911/2910 АНАПА-ПЕРМЬ-АНАПА.

ничестве с местными коллегами создавала новое авиакейтеринговое предприятие, рассказал технолог АО «Аэромар» Вячеслав Тарараксин в интервью журналу «SkyService», которое можно прочитать в этом номере.

Услуги кейтеринга в дальнейшем были предоставлены и другим авиакомпаниям, таким как: «Якутия», «Аэроса», «S7», «NordStar», «РусЛайн», «Уральские авиалинии», «Северсталь», «Газпромавиа», «Смартавиа», «Костромское авиапредприятие». Адекватным бортовым питанием были обеспечены полеты в Москву, Екатеринбург, Омск, Красноярск, так же перелеты в регионы России, которые осуществлял из аэропорта Анапы Витязево «Аэрофлот».

→ В весенне-летний период на предприятии в сутки в среднем изготавливалось 2 000 рационов питания для экономического класса, 40 рационов питания для бизнес класса, 140 рационов экипажного питания и обслуживалось 22 рейса. Меню неизменно согласовывалось с авиакомпаниями. Оно было различным в соответствии с пожеланиями клиентов: шашлык куриный с отварным картофелем и зеленью, филе трески жаренное на гриле с рисом басмати, вегетарианский плов, различные мясо-сырные нарезки, десерты в виде Брауни и слойки с фруктовой начинкой, а также многое другое.

На предприятии в весенне-летний период трудились 70 сотрудников, для доставки питания на борт воздушных судов работали 3 автолифта, а также автомобиль, выполняющий подвоз дозаказанного питания. По всем вопросам заказа, дозака-

за и оперативной работы новая команда «Аэромар» в Анапе продемонстрировала опыт и умение работать с партнерами, с которыми сотрудники кейтеринга всегда выходили на контакт и совместно решали возникавшие вопросы.

Обеспечением предприятия в Анапе качественными продуктами питания занималось ООО «Аэромар-Краснодар». На этом важнейшем направлении была продемонстрирована высокая оперативность принятия решений и скорость доставки сырья.

Зарекомендовав себя надежным партнером Региональной программы «Аэрофлота», в осенне-зимний период 2021-2022 гг. ОП «Аэромар-Краснодар-Анапа» планирует провести оптимизацию численности персонала, транспортных и иных оперативных расходов, расширить число заказчиков и доработать предоставление питания по разовым заявкам и питание на случай сбойных ситуаций.



ФОТО: FROMSPB.COM

«АЭРОМАР – КРАСНОДАР – ГЕЛЕНДЖИК»

→ В связи с открытием Региональной программы «Аэрофлота» в Геленджике 1 августа 2021 года также было создано Обособленное Подразделение ООО «Аэромар-Краснодар-Геленджик». Производство и комплектация бортового питания для обеспечения аэропорта этого прославленного курорта осуществляется в производственных цехах ООО «Аэромар-Краснодар» в соответствии с Руководством по безопасности пищевых продуктов, системой анализа рисков и критических контрольных точек контроля безопасности качества ХАССП.

ОДНИМ ИЗ ОБОСНОВАННЫХ КОНЦЕПЦИИ РЕГИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «АЭРОФЛОТА» ЯВЛЯЕТСЯ ИНТЕНСИВНОЕ РАЗВИТИЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ТУРИЗМА В РОССИИ, В ЧАСТНОСТИ – В ЮЖНЫХ РЕГИОНАХ СТРАНЫ. ДАВНЕЕ И УСПЕШНОЕ ПРИСУТСТВИЕ АО «АЭРОМАР» НА РЫНКЕ АВИАКЕЙТЕРИНГА И ОБСЛУЖИВАНИЯ ПАССАЖИРСКИХ ВОЗДУШНЫХ СУДОВ В ЭТОМ РЕГИОНЕ ОБЕСПЕЧИЛО ПЛОДОТВОРНОЕ РАЗВИТИЕ ПРОГРАММЫ. ФИЛИАЛ «АЭРОМАР – КРАСНОДАР – СОЧИ» ООО «АЭРОМАР-КРАСНОДАР».

При комплектации продукции используется сухой лед, а автофургоны для дальнейшей транспортировки в аэропорт Геленджика оснащенный системой охлаждения. На весь период транспортировки из Краснодара в Геленджик, бортовой компьютер в автофургоне фиксирует температуру, она должна быть в пределах +2 – 6 градусов по шкале Цельсия. Критические точки контроля температуры при этом фиксируются в специальном журнале.

Обособленное Подразделение в Геленджике отвечает за контроль скомплектованного оборудования бортпитанием, напитками, бортпосудой и за своевременную доставку и передачу их на борт самолетов бортпроводникам авиакомпании в соответствии с сопроводительными документами. Доставка бортпитания осуществляется двумя специализированными автолифтами, также оснащенными системами охлаждения. Они обслуживаются обученными водителями и грузчиками, получившими допуск на право обслуживания воздушных судов. После выполнения рейса задача работников кейтеринга состоит в своевременной разгрузке воздушного судна и доставке бортового комплектующего оборудования в соответствующий цех ООО «Аэромар-Краснодар» для проведения мойки и санитарной обработки. В весенне-летний период ОП «Аэромар-Краснодар-Геленджик» обслужил рейсы Региональной программы «Аэрофлота» по направлениям: Пермь, Уфа, Екатеринбург. Также в летний период были обслужены рейсы авиакомпании «Газпромавиа» с предоставлением детского питания, а также заказные рейсы авиакомпании «Северсталь». Ежедневно на рейсы загружалось 1 300 порций, загруженность рейсов в разгар «пляжного» сезона на всех направлениях из Геленджика составляла до 98%. В связи с особенностью расположения города Геленджик и сильными ветрами (здесь свистит Норд-ост, что не мешает жару), ОП обеспечивает питанием и напитками в сбойных ситуациях следующие авиакомпании: «Аэрофлот», «Россия», «Уральские авиалинии», «Смартавиа». В аэропорту Геленджика взаимодействие и работа с представителями «Аэрофлота» налажены

у сотрудников «Аэромара» в тесном контакте и положительном сотрудничестве, с полным соблюдением технологического графика обслуживания воздушных судов. Для пассажиров эконом-класса специалисты ООО «Аэромар-Краснодар» предлагают такие блюда, как запеченная в сливочном соусе курица, тушенная с овощами говядина и другие. Десертное меню состоит из вафель, маффинов и шоколадного пирога. В качестве основных блюд пассажирам бизнес-класса предлагается запеченная треска, куриный шашлык, кус-кус с овощами. Особую пикантность горячим блюдам придают всевозможные соусы и заправки.

Климатические изменения на юге России принесли ранее закрытие курортного сезона. В осенне-зимнем сезоне работа началась с предоставления питания и прохладительных напитков для сбойных ситуаций авиакомпаниям «Аэрофлот», «Россия», «Уральские авиалинии», «Смартавиа».

На период осенне-зимней навигации в Геленджике планируется организация производственной базы неполного цикла: установка холодильной камеры/накопителя и установка камеры шоковой заморозки, в которой будут храниться кассалетки, приготовленные в ООО «Аэромар-Краснодар», обустройство холодного цеха и цеха комплектации бортового питания и бортового комплектующего оборудования, организация складских помещений и холодильных камер для продуктов. «Все должно быть готово к работе в весенне-летний период 2022 года!», – считает директор ОП «Аэромар-Краснодар-Геленджик» Оксана Эпова.

ФИЛИАЛ «АЭРОМАР-КРАСНОДАР-СОЧИ»

начал обслуживать рейсы Региональной программы «Аэрофлота» с 28 мая.

→ Региональная программа распространялась здесь на следующие направления: Екатеринбург, Ереван, Сургут, Казань, Уфа, Мурманск, Архангельск, Тюмень, Новосибирск, Оренбург, Челябинск, Пермь, Самара, Красноярск. С 1 октября добавились направления Сыктывкар и Минск.



ФОТО: DEPOSTPHOTOS.COM

К летнему сезону специалистами сочинского филиала было разработано меню непосредственно для Региональной программы полетов, согласно требованиям «Аэрофлота», рассчитаны потребности сырья для приготовления рационов. Работа с поставщиками велась в оперативном режиме т.к. к официальной дате запуска программы все должно было быть готово. В целом, запуск программы получился очень динамичным. При этом работники предприятия с благодарностью отмечают максимальное содействие коллег из Департамента материального обеспечения головного офиса АО «Аэромар». Совместно с ними была проделана огромная работа по поиску поставщиков, проведению переговоров, согласованию цен и заключению договоров. Была оказана помощь и в оптимизации логистических процессов. Специалисты Департамента оперативного управления производством, Департамента сервиса, Цеха комплектации предметов комфорта, экипировки и средств обслуживания пассажиров, а также других московских структур «Аэромара» тоже оказали важное содействие в подготовке к запуску Региональной программы, в частности, организовав подготовку сотрудников филиала в Сочи.



ФОТО: ПРЕСССЛУЖБА АЭРОПОРТА СОЧИ

СОВМЕСТНО С КОЛЛЕГАМИ ИЗ ДЕПАРТАМЕНТА МАТЕРИАЛЬНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ГОЛОВНОГО ОФИСА АО «АЭРОМАР» БЫЛА ПРОДЕЛАНА ОГРОМНАЯ РАБОТА ПО ПОИСКУ ПОСТАВЩИКОВ, ПРОВЕДЕНИЮ ПЕРЕГОВОРОВ, СОГЛАСОВАНИЮ ЦЕН И ЗАКЛЮЧЕНИЮ ДОГОВОРОВ.

Для организации производственного процесса были задействованы дополнительные площади арендованного здания, подлежавшие ремонту. В минимальные сроки произведены ремонтные работы собственными силами, закуплено дополнительное оборудование для современного кейтерингового производства, хранения продуктов, прочие кухонные принадлежности и посуда.

За период со старта Региональной программы до конца сентября филиал «Аэромар-Краснодар-Сочи» обслужил 988 региональных рейсов. Пассажирам предоставлялся выбор питания, в зависимости от протяженности полета – горячий завтрак/обед (мясо, курица, рыба, овощи, омлет, каша, фритата, и другие), холодные закуски (мясная/рыбная), сэндвичи. Также все рейсы обеспечивались горячими, холодными и алкогольными напитками, дополнительными товарами, предметы комфорта, средства экипировки и обслуживания салонов воздушных судов, средства индивидуальной защиты. За указанный период для Региональной программы было произведено 213 302 рационов бортового питания, из них: рацион бизнес-класса – 7 563 порций, рацион эконом-класса – 197 579 порций,

АО «АЭРОМАР» ВОЗЛАГАЕТ БОЛЬШИЕ НАДЕЖДЫ НА РАЗВИТИЕ РЕГИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «АЭРОФЛОТА» И ПРОДОЛЖАЕТ ИДТИ ОБЩИМ КУРСОМ С ФЛАГМАНОМ РОССИЙСКОГО НЕБА.

рацион экипажного питания – 8 160 порций; горячее питание составило 158 726 порций. Выручка по Региональной программе равна 104 миллионам 600 тысячам рублей, что составило около трети от общей прибыли филиала ООО «Аэромар-Краснодар-Сочи» за период с 28 мая по 30 сентября.

«С первого дня представитель «Аэрофлота» в аэропорту города Сочи активно содействовал решению поставленных задач, – отмечает **директор сочинского филиала Натела Кривошеева.** – Проводились двусторонние встречи с обсуждением планов полетов, наличия товарных запасов, организации обслуживания воздушных судов».

Для обслуживания Региональной программы в Сочи были выделены значительные силы. Было задействовано пять единиц спецтехники (автолифтов) и одна единица легкового транспорта. На период действия летнего расписания полетов был дополнительно принят на работу 71 человек (из них 38 для Региональной программы), со всеми были заключены срочные трудовые договоры.

Филиал ООО «АэроМар-Краснодар-Сочи» также предоставлял на авиарейсы «Аэрофлота» товары розничной торговли на борту магазина «Sky Shop» и продтовары «Sky Bistro». За указанный период товаров было продано на общую сумму

521 010,00 рублей, в т.ч. «Sky Shop» – на сумму 345 780,00 рублей и «Sky Bistro» на сумму 175 230,00 рублей.

ООО «АЭРОМАР-УФА»

ООО «Аэромар-Уфа» принимало участие в обслуживании рейсов ПАО «Аэрофлот» по летней Региональной программе с 28 мая по 30 сентября текущего года. В рамках программы из Уфы выполнялись рейсы по четырём направлениям: Сочи, Анапа, Геленджик, Симферополь.

Всего сотрудниками предприятия было обслужено 303 рейса и приготовлено 734 рациона бизнес-класса, 27 883 рациона эконом-класса и 2 037 порций экипажного питания. Пассажирам бизнес-класса и экипажам предлагалось питание в комплектации «горячий обед» с возможным выбором из трех горячих блюд, а гостям эконом-класса – питание «горячий обед» или «сэндвич», в зависимости от протяженности полета. Так же все рейсы обеспечивались горячими и прохладительными напитками. Реализация от обслуживания данных рейсов составила 10,5 миллионов рублей. В осенне-зимнюю навигацию из Уфы по Региональной программе продолжают вылетать рейсы по двум направлениям – Сочи и Симферополь, и команда филиала продолжает работу на них. ■



ФОТО: ИВАН ШИЛОВ ИА REGNUM



Красноярск — гавань «Аэрофлота»

→ 31 МАЯ 2021 ГОДА ПАО «АЭРОФЛОТ» ТОРЖЕСТВЕННО ОТКРЫЛО В АЭРОПОРТУ КРАСНОЯРСКА (ЕМЕЛЬЯНОВО) СВОЙ НОВЫЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ АВИАЦИОННЫЙ ХАБ, СТАВШИЙ ДЛЯ НАЦИОНАЛЬНОГО АВИАПЕРЕВОЗЧИКА РФ ВТОРОЙ ПОДОБНОЙ ВОЗДУШНОЙ ГАВАНЬЮ ПОСЛЕ МОСКОВСКОГО АЭРОПОРТА «ШЕРЕМЕТЬЕВО».



Этот проект призван способствовать реализации Региональной программы «Аэрофлота» – его концепция ориентирована на развитие межрегиональных регулярных пассажирских авиаперевозок. Из Красноярска, минуя Москву, совершаются авиарейсы компаний Группы «Аэрофлот» в Благовещенск, Иркутск, Краснодар, Симферополь, Сочи и т.д. Маршрутная сеть будет расширяться, в том числе и по международным направлениям, заверили в руководстве «Аэрофлота». Выгодное положение Красноярска позволяет воздушным путешественникам совершать там

пересадку при трансконтинентальных перелетах между Европой и Азией, что существенно сократит им путь в обход аэропортов российской столицы, отмечают авиационные эксперты.

«Открытие международного хаба в Красноярске – важное и долгожданное событие не только для нашей авиакомпании, но и для всей транспортной системы России, – заявил генеральный директор ПАО «Аэрофлот» Михаил Полубояринов, – Хаб – это прежде всего новые возможности для пассажиров, это сокращение времени в пути, сокращение количества стыковок, привлекательная стоимость, и все возможности маршрутной сети нашей Группы».



ФОТО: HTTPS://STOCK.ADOBE.COM/ISAC/IC/PHOTOS/CRASNOYARSK



ФОТО © ПРОЕКТНО-ДИЗАЙНЕРСКАЯ СТУДИЯ BUAJART ARCHITECTS



БАЗОВОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

Международный аэропорт Красноярск (Емельяново) федерального значения с аэродромом класса «А», крупнейший аэропорт Восточной Сибири. Сертифицирован по системе ISAGO. Способен принимать воздушные суда любого класса без ограничений.

Взлетно-посадочная полоса – 3700 × 60 м., оснащена светосигнальным оборудованием фирмы «Сименс», первой в Сибири позволила обеспечивать взлет/посадку воздушных судов по 2-ой категории ИКАО.

Аэродром располагает 63 местами стоянок самолетов и современным ангарным комплексом.

Осенью 2010 года введен в эксплуатацию новый грузовой терминал пропускной способностью в 150 тонн в сутки, способный обслужить за год до 55 000 тонн груза.

26 декабря 2017 года открыт новый аэровокзал аэропорта Красноярск площадью 28 700 кв. м., рассчитанный на 1 300 пассажиров в час. Вокзал оборудован шестью телетрапами «AS ThyssenKrupp Airport Systems», четырьмя эскалаторами и двадцатью пятью лифтами «CANNY».

В апреле 2020 года маршрутная сеть аэропорта состояла из 63 направлений, обслуживаемых 28 авиакомпаниями. Пассажиропоток в 2020 году составил 1 680 921 чел., а предельные показатели пассажиропотока – 2 587 734 чел. – были отмечены в 2018 году.

НА ПУТИ К ХАБУ

Меморандум о создании авиационного хаба в Красноярске был подписан 2019 году на Красноярском экономическом форуме между руководством ПАО «Аэрофлот», аэропорта Красноярск и Красноярского края. Согласно комментариям прессы, пандемия отсрочила осуществление этих планов на год.

Для развертывания международного транспортно-логистического хаба на базе аэропорта Красноярск была проведена большая подготовительная работа. Этому способствовал новый пассажирский терминал аэропорта, кроме того, был реконструирован терминал для приема официальных делегаций. Осуществлена реконструкция магистральной рулежной дорожки,

ввод которой увеличил количество взлетов/посадок в аэропорту в час с 12 до 28. Проведены и другие мероприятия по подготовке инфраструктуры аэропорта к осуществлению новых функций.

По словам руководителя ПАО «Аэрофлот» Михаила Полубояринова, парк базирующихся в хабе Красноярск самолетов «первоначально составит три Boeing 737, а в дальнейшем — до пяти Superjet». В новом хабе предусмотрена техническая база для обслуживания авиалайнеров КБ Сухого. Бортовым питанием рейсы «Аэрофлота» в Красноярске обслуживает АО «Аэромар».

ПЕРВЫЕ ИТОГИ

Регулярные рейсы из новой воздушной гавани «Аэрофлота» начали осуществляться в июне 2021 года. Планы авиакомпаний были амбициозны: до 100 тыс. пассажиров только за летний сезон.

Завершение сезона позволило подвести первые итоги работы хаба в Красноярске. Директор красноярского филиала ПАО «Аэрофлот» Сергей Десятов отметил высокую занятость кресел на рейсах из хаба в Красноярске. Летом она составила 75-80%.

Он также сообщил, что в зимнее расписание планируется включить авиарейсы в пункты назначения в Закавказье и Средней Азии: Армению, Азербайджан, Узбекистан, Киргизию. «Также «Аэрофлот» сохраняет намерения летать из Красноярска в Китай (Пекин и Санья)», – сказал Сергей Десятов.



ФОТО ОЛЕГА КУЗЬМИНА, ВАЛЕНТИНА БОГДАНА ИСТОЧНИК: [HTTPS://DEL0.KRASNOYARSK.RU/](https://delo.krasnoyarsk.ru/)



ФОТО: KASKALOV.VIT.LIVEJOURNAL.COM

Помимо этого, зимнее расписание новой воздушной гавани крупнейшей российской авиакомпании пополнится дополнительными рейсами по России: в Тюмень, Улан-Удэ, Читу, Полярный, Мирный, Кызыл, Новосибирск, Томск и Омск. ■



ПАО «Аэрофлот»: НОВОЕ МЕНЮ бизнес-класса на борту

→ С 1 НОЯБРЯ 2021 ГОДА ФЛАГМАН РОССИЙСКОЙ ГРАЖДАНСКОЙ АВИАЦИИ «АЭРОФЛОТ» ВВЕЛ НОВОЕ МЕНЮ В БИЗНЕС-КЛАССЕ. В АВИАКОМПАНИИ СООБЩИЛИ, ЧТО ПРЕЖНИЙ ВАРИАНТ МЕНЮ ДЛЯ ПАССАЖИРОВ СУЩЕСТВОВАЛ С ЗИМЫ 2019-2020 ГГ., И ПЕРЕМЕНА АКТУАЛЬНЫ ДЛЯ ПОСТОЯННОГО ПОДДЕРЖАНИЯ УРОВНЯ СЕРВИСА НА БОРТАХ ВОЗДУШНЫХ СУДОВ «АЭРОФЛОТА» НА ВЫСОКОМ МИРОВОМ УРОВНЕ.

Меню разработано и внедрено в производство специалистами АО «Аэромар» в строгом соответствии с запросами ПАО «Аэрофлот». Эксклюзивным поставщиком бортового питания на рейсы «Аэрофлота» ведущая авиакейтеринговая компания России является уже в течение 32 лет. Новое меню для пассажиров бизнес-класса «Аэрофлота» разработано Камелем Бенмамаром, французским бренд-шефом одного из заведений видного российского ресторатора Аркадия Новикова «Рыбы нет».

КАМЕЛЬ БЕНМАМАР – давний партнер АО «Аэромар» и ПАО «Аэрофлот». За свою долгую карьеру кулинар успел поработать в лучших, отмеченных звездами Мишлен, ресторанах различных городов Франции и в Лондоне. В течение нескольких лет он разрабатывал десерты для бортового питания бизнес-класса «Аэрофлота», а также является автором меню для бизнес-класса «Аэрофлота» 2019 года. Блюда для обновленного меню национального авиаперевозчика России созданы АО «Аэромар» по его авторским рецептам. Сам приглашенный бренд-шеф



ФОТО: ПРЕДОСТАВЛЕНЫ АО «АЭРОМАР»

позиционирует их как «настоящую высокую кухню для больших высот».

Бортовое меню было разработано с учетом пожеланий и комментариев пассажиров «Аэрофлота» и одобрено на презентации, организованной Департаментом сервиса АО «Аэромар» для представителей заказчика. Все ингредиенты подобраны в соответствии с концепцией вкусного и здорового питания. Кроме того, особое внимание уделяется специалистами АО «Аэромар» внешнему виду блюд — они должны смотреться изысканно, соответствуя концепции сервировки ресторанного уровня в бизнес-классе. **||**



ФОТО: ПРЕДОСТАВЛЕНЫ АО «АЭРОМАР»

**КАМЕЛЬ
БЕНМАМАР** –
ДАВНИЙ ПАРТНЕР
АО «АЭРОМАР»
И ПАО «АЭРОФЛОТ»

Среди разработанных им блюд, которые появятся на рейсах «Аэрофлота» с начала следующего месяца пшеничная каша с бататом и малиновым вареньем; куриное бедро маринованное в винном соусе и с овощами; палтус; лосось запеченный с травами, бататом и картофельным соусом и паприкой.

ДУЭТ КРЕМОВ «L'OCCHITANE»

ПРИ ОДНОМ ЛИШЬ УПОМИНАНИИ НАЗВАНИЯ ЭТОГО БРЕНДА В ПАМЯТИ ВСПЛЫВАЮТ ПЕЙЗАЖИ ЗАЛИТЫХ СОЛНЦЕМ ЛАВАНДОВЫХ ПОЛЕЙ ПРОВАНСА И НЕПОВТОРИМЫЕ АРОМАТЫ ЭФИРНЫХ МАСЕЛ.



ФОТО: ПРЕДОСТАВЛЕНЫ АРОМАТ

О БРЕНДЕ

Все наши ассоциации неоспоримо верны: история бренда берет своё начало именно в Провансе и неразрывно с ним связана. Когда-то юный Оливье Боссан, а ныне основатель бренда «L'occitane», начал получать эфирные масла из розмарина и продавать их на провансальском рынке. Постепенно производство было расширено от различных масел до мыла и кремов.

В центре философии бренда природа и человек, их взаимодействие и взаимосвязь. Человек черпает вдохновение и основу для исследований из природы, в свою очередь сохраняя её ресурсы и проявляя заботу о ней. Знания и опыт человека совместно с природными богатствами находят идеальное слияние в средствах «L'occitane».

КРЕМ ДЛЯ РУК

Сразу отметим, что крем для рук «Карите» является бестселлером уже на протяжении долгого времени и, пожалуй, не имеет аналогов. Все благодаря натуральному составу и его свойствам. Во-первых, в каждом тюбике содержится 20% масла карите. Масло карите (ши) богато аминокислотами и содержит олеиновую, стеариновую, пальмитиновую, линолеовую и линоленовую кислоты. Оно отлично смягчает и увлажняет кожу рук. Также оно хорошо сочетается с другими эфирными маслами, что позволяет создавать различные композиции ароматов. Во-вторых, помимо масла карите в состав входит смесь масел миндаля, мёда, кокосового масла, жасмина и иланг-иланга. Такое сочетание дарит коже рук невероятный аромат, который не оставит вас равнодушным. В-третьих, лёгкая консистенция крема позволяет ему быстро впитываться, смягчать, увлажнять кожу, не оставляя ощущения жирности.

КРЕМ ДЛЯ НОГ

Кожа ног требует не меньшего ухода. Ей необходимо постоянное увлажнение, чтобы избежать сухости, трещин. Поэтому создатели заботливо включили в состав крема масло карите, которое успокаивает, интенсивно смягчает и увлажняет кожу. Экстракты розмарина и лаванды обладают антисептическими свойствами, а ментол освежает кожу. Еще один

важный составляющий компонент – экстракт арники. Он предотвращает появление натоптышей и мозолей, улучшает микроциркуляцию и способствует заживлению трещин. Нельзя не отметить, что такой микс эфирных масел и компонентов придаёт крему насыщенный аромат. Крем обладает достаточно густой консистенцией, но это совсем не мешает ему быстро впитываться.



ФОТО: ПРЕДОСТАВЛЕНЫ АРОМАТ



НАШ ВЫВОД

ЭТИ СРЕДСТВА ВХОДЯТ В НАШ ЛИЧНЫЙ ТОР-ЛИСТ: ОНИ ДОСТОЙНЫ ТОГО, ЧТОБЫ СТАТЬ ВАШИМ ВЕРНЫМ СПУТНИКОМ ДОМА И В ПУТЕШЕСТВИЯХ.

PENHALIGON'S THE COVETED DUCHESS ROSE

БЛАГОРОДСТВО, ЭЛЕГАНТНОСТЬ, УТОНЧЁННОСТЬ. ИМЕННОЕ ТАКОЕ ОПИСАНИЕ ВОЗНИКАЕТ, КОГДА ПОГРУЖАЕШЬСЯ В МИР АРОМАТОВ ПАРФЮМЕРНОГО ДОМА «PENHALIGON'S». НЕЗАВИСИМО ОТ ТОГО ЗНАКОМЫ ВЫ С ЭТИМ БРЕНДОМ ИЛИ НЕТ, ОДНАЖДЫ УЗНАВ ЕГО, ВАША ЖИЗНЬ БОЛЬШЕ НЕ БУДЕТ ПРЕЖНЕЙ.

THE COVETED DUCHESS ROSE

Парфюм раскрывает образ и историю Герцогини Роуз – нежной, утончённой, романтической. Создатели представляют её юной и женственной, полной чувств и надежд, что и находит отражение в формуле парфюма. В верхних нотах улавливается свежесть мандарина, роза раскрывается в нотах сердца, а аромат мускусного дерева создаёт уютный и неповторимый шлейф. Флакон выполнен из тяжёлого стекла, что также отличает его от облегчённых флаконов других коллекций «Penhaligon's», и увенчан крышкой в форме головы лисы. Дизайн упаковки – отдельный вид искусства в данной коллекции и для каждого аромата был нарисован от руки талантливым исландским иллюстратором Кристьяной Уильямс.



ФОТО: ПРЕДОСТАВЛЕНЫ АО «АЭРОМАР»

НАШ ВЫВОД

ПАРФЮМ «PENHALIGON'S» – ЭТО БОЛЬШЕ, ЧЕМ ПРОСТО ПАРФЮМ. КАЖДЫЙ АРОМАТ – ОТДЕЛЬНОЕ ПРОИЗВЕДЕНИЕ ИСКУССТВА, НАЧИНАЯ ОТ ПАРФЮМЕРНОЙ КОМПОЗИЦИИ И ЗАКАНЧИВАЯ НЕВЕРОЯТНЫМ ДИЗАЙНОМ. АРОМАТ «THE COVETED DUCHESS ROSE» – ОБВОРОЖИТЕЛЬНЫЙ И НЕЖНЫЙ, ОН РАСКРЫВАЕТСЯ МНОГОГРАННО И ВСЕЦЕЛО ПОГРУЖАЕТ НАС В ВИКТОРИАНСКУЮ ЭПОХУ.

О БРЕНДЕ

История бренда берет своё начало в 1870 году, когда цирюльник Уильям Пенхалигон открыл барбер-шоп на легендарной Джермин-стрит. Через несколько лет он создает свой первый парфюм, вдохновлённый ароматами турецкой бани – хамам, неподалёку от которого и находился барбер-шоп. Нестандартные парфюмерные композиции очень быстро становились популярными. Среди клиентов Уильяма были такие легендарные личности как герцог Мальборо, принц Уэльский, герцог Эдинбургский, Оскар Уайльд, Редьярд Киплинг, Уинстон Черчилль и другие. Стоит отметить, что бренд является держателем двух королевских патентов, которые вручаются производителям, чьи товары отличаются высочайшими стандартами качества. Особого внимания заслуживает ассортимент парфюмерного дома Penhaligon's. Одна из коллекций – Portraits – значительно отличается от других. Она рассказывает нам легенду о жизни английского лорда, в которой каждый аромат связан с определённым персонажем. Ноты парфюма для каждого из персонажей тесно переплетены с характером и темпераментом действующих лиц. Кроме того, каждый из флаконов коллекции Portraits увенчан изысканной формой в виде головы оленя, совы, собаки, павлина и других животных, что также связано с образами персонажей, которые они представляют.

РЕГИОНАЛЬНАЯ СЕТЬ:



<https://aeromar.ru/>
+7 (495) 234-94-75

141426, Московская обл., г. Химки, Шереметьевское шоссе вл. 31

Санкт-Петербург:
ул. Пилотов, д. 18, к. 4,
+7 (812) 331-77-25;
aeromar-spb.ru

Владивосток:
ул. Владимира Сайбея, д. 41;
+7 (423) 2-30-77-49;
aeromar-dv.ru

Сочи: Аэропорт 355 тер;
+7 (928) 45-99-726

Ростов-на-Дону:
ул. Ленина д. 48;
+7 (863) 226-85-86;
aeromar-rostov.ru

Симферополь:
Аэрофлотский пгт,
площадь Аэропорта, д. 36А,
+7 (3652) 595-254

Анапа: Аэропорт;
+7 (961) 583-00-49

Уфа: +7 (347) 229-57-21;
село Булгаково,
микрорайон Аэропорт

Краснодар:
ул. им Евдокии Бершанской,
д. 355;
+7 (861) 201-83-95

Красноярск:
ул. Турского, д. 1в,
+7 (391) 274-65-79

Технолог АО «Аэромар»: Вместе нам по силам любые задачи!



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ АО «АЭРОМАР»

Вячеслав Тарараксин: Здравствуйте. Меня зовут Вячеслав Игоревич Тарараксин, я – технолог АО «Аэромар». В компании я работаю 13 лет. Должность технолога я занимаю уже год, до этого был помощником начальника холодного цеха, а начинал свою работу в АО «Аэромар» поваром в том же холодном цехе.

SkyService: Расскажите, пожалуйста, о вашей работе. Чем вы занимаетесь в компании, что входит в ваши обязанности?

Вячеслав Тарараксин: Если говорить официальным языком, в мои служебные обязанности входит проработка товара, составление

технико-технологических карт, и полное отслеживание производимой продукции – я контролирую ее качество, внешний вид. На авиакейтеринговом производстве очень большое значение имеет полное соответствие всех блюд бортового питания спецификации. АО «Аэромар» работает с рядом ведущих авиакомпаний мира, и наш фирменный почерк – это высокая ответственность и точность в выполнении заказов. Проще говоря, если по меню спецификации блюдо или соус состоят из определенных ингредиентов в четко заданной дозировке, на выходе они должны состоять именно из этих компонентов и в точно таких же пропорциях. При приготовлении блюд, которые будут поданы

пассажирам на борту самолета, категорически не допускается «шаг влево – шаг вправо». Чтобы кулинары на всех этапах производства «не уклонялись от курса», и существуют меню спецификации, технико-технологические карты (ТТК), в которых досконально прописан весь процесс приготовления бортового питания. Технологи нужны на всех этапах этого процесса. Мы отслеживаем весь путь нашей продукции от «альфа» до «омега», то есть от входа сырья, исходных продуктов, до выхода готовых блюд. Творческий компонент нашей работы составляет участие в разработке нового меню, организация презентаций наших новинок для клиентов.

SkyService: Ваше рабочее место – непосредственно на производственных площадях АО «Аэромар»?

Вячеслав Тарараксин: Да, работа у меня не сидячая. Приходится охватывать и горячий, и холодный, и кондитерский цеха, постоянно находиться в движении, работать в команде с нашими коллегами – поварами, техническими работниками, менеджментом. В этом универсальность функционала технолога.

SkyService: Какое образование нужно для работы технологом?

Вячеслав Тарараксин: Моя первая профессия – повар. Потом я прошел подготовку и выучился на технолога. Живой опыт работы кулинаром, профессиональные



навыки повара для моей нынешней специальности очень важны. Чтобы стать хорошим технологом на производстве, нужно знать весь процесс, так сказать, потрогать все руками. Только таким образом приходят необходимые навыки.

SkyService: Расскажите о фундаменте вашего профессионального опыта, о работе поваром.

Вячеслав Тарараксин: Окончив обучение, я устроился на работу в АО «Аэромар», поваром в холодный цех. Специфика холодного цеха в том, что он производит и салаты, и закуски, при этом активно участвует в приготовлении основных блюд и части десертов. Например, если в качестве основного блюда идет ростбиф, то холодный цех делает нарезку – зелень, свежие овощи, которые украшают блюдо, делают богаче букет вкусов, оживляют его визуальное восприятие клиентом. Особенность работы АО «Аэромар» заключается в том, что компания постоянно находится в движении, в поиске новых решений и вкусов. Не будет преувеличением сказать, что все 13 лет, которые я проработал здесь, каждый день я учился чему-то новому. Каждые полтора месяца меняется цикличность наших блюд, а каждые три месяца меняется меню, поэтому и опыт персонала постоянно совершенствуется. Мы готовим для множества авиаком-

паний, отечественных и иностранных, по праву гордящихся отличным бортипитанием на своих авиарейсах, и для каждой из них – ее собственное меню.

SkyService: Расскажите подробнее о работе с иностранными заказчиками.

Вячеслав Тарараксин: Во-первых, сразу замечаешь огромную разницу в традициях бортипитания. Если у французской авиакомпании «Air France», нидерландской «KLM» превалирует общеевропейское меню, то, к примеру, у японской компании «JAL», с которой мы недавно заключили договор, очень специфическое меню, оригинальное меню у Вьетнамских авиалиний, а вообще, чем дальше в Азию – тем интереснее и необыкновенней!

Кто-то из великих кулинаров говорил: «Все народы едят одно и то же, меняются только соусы». Я позволю себе поспорить с этим высказыванием. Когда мы готовим для различных авиакомпаний мира, существенно различаются не только соусы и любимые гарниры, но и, согласно гастрономическим запросам того или иного региона, исходное сырье. Например, такой важный продукт, как мясо. «Аэрофлот» не использует свинину, а для Вьетнамских авиалиний именно свинина предпочтительна; «JAL» применяет строго вырезку. Или рис, который можно приготовить сотнями разных способов. В качестве исходного используется «Басмати», простой или пропаренный, но разнообразное



ФОТО: ПРЕДОСТАВЛЕНЫ АО «АЭРОМАР»

приготовление, опять же по ТТК, полностью меняет вкусовые качества продукта.

SkyService: Для иностранных авиакомпаний вы готовите по тем технологическим документам, которые они «спускают» вам?

Вячеслав Тарараксин: Не совсем так. Мы специально готовим блюда для презентаций, которые устраиваем для зарубежных партнеров. Конечно, всегда учитываются позиции, содержащиеся в требованиях клиента. На презентациях мы показываем подачу, внешний вид блюд. Приезжают их представители, пробуют, и, согласно замечаниям, если таковые возникли, мы вносим коррективы. Во тут-то я и вступаю в дело, как технолог. Моя задача: разработать и внедрить на производство меню для всех авиакомпаний, европейское – для европейских авиаперевозчиков, азиатское – для азиатских, кроме того, многочисленные промежуточные и перекрещивающиеся варианты. Кстати, в связи с трудностями, возникшими в авиаотрасли



ФОТО: ПРЕДОСТАВЛЕНЫ АО «АЭРОМАР»



«АЭРОФЛОТ» НЕ ИСПОЛЬЗУЕТ СВИНИНУ, А ДЛЯ ВЬЕТНАМСКИХ АВИАЛИНИЙ ИМЕННО СВИНИНА ПРЕДПОЧТИТЕЛЬНА; «JAL» ПРИМЕНЯЕТ СТРОГО ВЫРЕЗКУ. ИЛИ РИС, КОТОРЫЙ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ СОТНЯМИ РАЗНЫХ СПОСОБОВ.



из-за пресловутой пандемии, мы начали готовить не только для неба, но и для земли. В международном деловом центре «Москва-Сити» установлен автомат, который продает готовые блюда от АО «Аэромар» в стиле авиационного бортипитания под брендом «Улетный обед». Меню разрабатывали мы, Департамент сервиса.

SkyService: В вашем интервью несколько раз прозвучал термин: «технично-технологические карты, ТТК». Поясните нашим читателям, что это такое, и почему они так важны для кулинаров в авиакейтеринге?

Вячеслав Тарараксин: Технологические карты нужны обязательно, чтобы каждое блюдо, доставляемое пассажирам на борт, было именно таким, каким его увидел и утвердил на презентации представитель или нашего эксклюзивного заказчика «Аэрофлота», или любой другой авиакомпании. Каждый раз, когда блюдо поступает на борт, должны в точности соблюдаться качество, пропорции, внешний вид. Условно говоря, если на исходной картинке помидор лежит на тарелке на этом месте, то сегодня, завтра и через десять тысяч порций он должен лежать там же.

ТТК – ЭТО ЭНЦИКЛОПЕДИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЛЮДЕ И ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИИ. ТАМ УКАЗЫВАЮТСЯ ИНГРЕДИЕНТЫ С ТОЧНОСТЬЮ ДО ГРАММА, ТЕМПЕРАТУРА НА ПОВЕРХНОСТИ И ВНУТРИ ИЗДЕЛИЯ ПРИ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИИ В ПАРОКОНВЕКТОМАТЕ, РЕЖИМЫ РАБОТЫ И Т.Д.

SkyService: Вам довелось руководить открытием нового авиакейтерингового производства АО «Аэромар» в Анапе в мае 2021 года. Поделитесь вашими впечатлениями от это-



ФОТО: ПРЕДСТАВЛЕНА АО АЭРОПОРТ АНАПА (ВИТЯЕВО)

го задания, тем более важного потому, что, на фоне заметно-го упадка отрасли в период пандемии, наша компания, наоборот, нашла возможности расширить производство.

Вячеслав Тарараксин: Директор Департамента сервиса Смирнова Юлия Сергеевна оказала мне профессиональную честь, поручив открывать кухню в Анапе, я расцениваю это именно так. Филиала АО «Аэромар» в Анапе – самый новый из сети наших региональных предприятий, 27 мая им был обслужен первый рейса ПАО «Аэрофлот». Это были две удивительные недели работы! Из нулевого, пустого здания мы пришли к рабочему кейтерингу, организовали цеха и оснастили их. Благодаря Департаменту материального обеспечения АО «Аэромар» было закуплено недостающее оборудование, и на протяжении становления предприятия у нас не было проблем ни с материально-техническим обеспечением, ни с сырьем. Хотелось бы отметить, что, для поддержания фирменного качества нашего предприятия, часть продуктов поставлялась прямо из Москвы. Например, мы получали курицу и говядину, уже отварные, которые шли в приготовление соусных блюд, и прочие готовые полуфабрикаты. В то же время такие овощи, как помидоры, перцы, закупались прямо на месте, там богатый плодами край. Быстрый и удачный «взлет» нашего кейтеринга в Анапе стал возможен благодаря скоординированным усилиям и отличной командной работе Департаментов сервиса, производства и материально-технического обеспечения АО «Аэ-

ромар». Важную роль сыграла и Отдела доставки «Аэромар» Москва, направившая группу из шести специалистов, которые полностью контролировали погрузку-отгрузку полостью скомплектованного оборудования. Отрадно видеть участие в открытии нового филиала Компании в Анапе не только «центра», но и других филиалов. Директор филиала «Аэромар» Санкт Петербург Андрей Пермяков, а также директор «Аэромар» Краснодар Алина Коваленко и ее заместитель Александр Дьяченко сыграли ключевую роль в нашей работе. Производство было частично оборудовано, директор и замдиректора «Аэромар» Краснодар в кратчайшие сроки обеспечили поставку недостающего оборудования. Слаженность работы всех наших сотрудников и обеспечила успех. Когда мы работаем вместе, мы непобедимы, нам по плечу задача любого уровня сложности.

В то же время, несмотря на то, что откомандированные московские кадры на начальном этапе работы играли в Анапе ключевую роль, мы всегда помнили: мы приехали обучать людей, создать эффективный коллектив местных специалистов. Например, я поехал в Анапу как начальник производства, но в то же время я обучал поваров горячего и холодного цехов специфике работы в авиакейтеринговом производстве. Без ложной скромности могу сказать: кейтеринг в Анапе получился очень хороший, работоспособный. На данный момент, помимо «Аэрофлота», там обслуживается еще 12 российских авиакомпаний – «Уральские авиалинии», «Газпром авиа» и другие. ||



АО «Аэромар» – ВЕНДИНГ-ПРОЕКТ



ФОТО: ПРЕДОСТАВЛЕНА АО «АЭРОМАР»

→ АО «АЭРОМАР» – КРУПНЕЙШИЙ В РОССИИ АВИАКЕЙТЕРИНГ БОРТОВОГО ПИТАНИЯ, ТАКЖЕ ОКАЗЫВАЮЩИЙ УСЛУГИ ПО УБОРКЕ И ЭКИПИРОВКЕ ВОЗДУШНЫХ СУДОВ И ТОРГОВОМУ СЕРВИСУ. СРЕДИ АВИАКОМПАНИЙ, ОБСЛУЖИВАЕМЫХ ОБЩЕСТВОМ В МЕЖДУНАРОДНОМ АЭРОПОРТУ «ШЕРЕМЕТЬЕВО»: ПАО «АЭРОФЛОТ», «JAL», «AIR CHINA», «VIETNAM AIRLINES» И МНОГИЕ ДРУГИЕ.

Общество также осуществляет деятельность в других регионах Российской Федерации. Дочерние общества и филиалы АО «Аэромар» находятся в Санкт-Петербурге, Владивостоке, Ростове-на-Дону, Краснодаре, Красноярске, Уфе, Анапе, Сочи и Симферополе. В непростое время пандемии АО «Аэромар» возвращает свои позиции в традиционном сегменте бортового питания и помимо основного производства в сентябре 2020 года начало проект продажи готовых блюд в смарт-холодильниках. Сейчас у компании работает несколько микромаркетов – смарт-холодильник в офисе авиакомпании «Royal Flight», а также точка продаж в бизнес-центре «Москва Сити».

В ближайшее время планируются к открытию точки в Москве и области. Компания предлагает питание для офисов в формате комплектов и блюд в отдельности. В среднем смарт-холодильник вмещает около 300 порций для реализации. В точке продаж Москвы Сити на ежедневной основе реа-

лизуются порядка 100 блюд, напитки и шоколадные батончики. В меню — русская, европейская, азиатская кухня и завтраки. Также представлены блюда от шеф-повара и сезонное меню, десерты, которые можно приобрести в точке продаж в бизнес-центре «Москва Сити».



В МЕНЮ РУССКОГО НАБОРА ВКЛЮЧЕНЫ ТАКИЕ БЛЮДА, КАК САЛАТЫ «СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ», «МИМОЗА», СУП «МОСКОВСКИЙ», ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ. СРЕДИ ГОРЯЧИХ БЛЮД: РАГУ ИЗ СВИНИНЫ, ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ.



ЕВРОПЕЙСКИЙ НАБОР ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ», САЛАТ С РУККОЛОЙ И СЫРОМ ФЕТА. СРЕДИ СУПОВ: СУП-ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЕЛЬДЕРЕЕМ, СУП РЫБНЫЙ ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ. ГОРЯЧИЕ БЛЮДА: РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ С КУКУРУЗОЙ, ЛАЗАНЬЯ МЯСНАЯ.



БЛЮДА АЗИАТСКОЙ КУХНИ ПРЕДСТАВЛЕНЫ САЛАТОМ ИЗ ФУНЧОЗЫ С ОВОЩАМИ, МОРКОВЬЮ ПО-КОРЕЙСКИ, СУПАМИ «ВОНТОН» И «МИСО». СРЕДИ ГОРЯЧИХ БЛЮД: ЯИЧНАЯ ЛАПША С ПЯТЬЮ СПЕЦИЯМИ, СВИНИНОЙ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ, А ТАКЖЕ КУРИЦЕЙ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ С РИСОМ ЖАСМИН.



ФОТО: ПРЕДОСТАВЛЕНЫ АО «АЭРОМАР»

КОМПАНИЯ ОРИЕНТИРОВАНА НА ПРОИЗВОДСТВО БОРТОВОГО ПИТАНИЯ И ОСНОВЫВАЕТСЯ НА ВЫСОКИХ СТАНДАРТАХ КАЧЕСТВА БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ СОДЕРЖАТ КОНСЕРВАНТОВ И ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК.

Для завтраков было разработано меню, в котором всегда можно найти блинчики с разнообразными топпингами, омлеты, каши. Также в меню можно найти блюда от шеф-повара, среди которых омлет с сыром и индейкой, блины, фаршированные яблоком, уха «Купеческая», салат Табуле с киноа, тортилья с куриной грудкой и многие другие блюда.

Десерты представлены малиновым рулетом с малиновым вареньем, пирожным «Медовик», штруделем с яблоками, чизкейком с малиновым кули.

Здесь перечислена лишь небольшая часть всех тех блюд, которые можно попробовать уже сейчас. Ассортимент меню регулярно обновляется, включает сезонные предложения. Меню обширно и разнообразно, каж-

дый может найти здесь блюдо по своему вкусу. Стоит обратить внимание, что компания ориентирована на производство бортового питания и основывается на высоких стандартах качества блюд, которые не содержат консервантов и пищевых добавок. Срок годности составляет всего 24 часа. АО «Аэромар» — один из первых авиакейтерингов, начавших работу в данном направлении.

При продажах компания ориентируется на корпоративный сегмент и осуществляет продажу питания по средней цене бизнес-ланча, которая варьируется в пределах 300 рублей. Это позволяет покупателям приобретать полноценные обеды по привлекательной цене. Такие микромаркеты можно установить в офисе, бизнес-центре или в другой локации, где появляется спрос на такую продукцию. ■■



ФОТО: ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ПАО «АЭРОФЛОТ»

Осенний туризм с «Аэрофлотом»

ХУРГАДА, ШАРМ-ЭЛЬ-ШЕЙХ, ПУНТА-КАНА

«СНОВА ОСЕНЬ ЗАКРУЖИЛА КАРУСЕЛЬ МЕЛОДИЙ»...

→ ПОЭТИЧЕСКИЕ СТРОЧКИ АЛЕКСАНДРА РОЗЕНБАУМА ПРЕКРАСНО ОПИСЫВАЮТ ПРЕЛЕСТИ ЗОЛОТОЙ ОСЕНИ В РОССИИ. ОДНАКО ДЛЯ ТЕХ, У КОГО ОТПУСК ВЫПАЛ НА ОКТЯБРЬ-НОЯБРЬ, А ДУША ПРОСИТ ЖАРКОГО ЛЕТА, ГРОЗДЬЯ РЯБИН И КАРУСЕЛЬ ЛИСТОПАДА – СЛАБОЕ УТЕШЕНИЕ.



ФОТО: ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ЕGYPT AIRC.RU

Для любителей пляжного отдыха «Аэрофлот» восстанавливает сеть своих международных рейсов по востребованным в осенний сезон туристическим маршрутам. С 1 октября самолеты флагмана российской гражданской авиации приступили к регулярным полетам в Хургаду, Шарм-эль-Шейх и Пунта-Кану.

Итак, подготовимся отправиться вместе с «Аэрофлотом» в познавательное путешествие по этим трем туристическим локациям, и заранее запасем информацией, которая пригодится на месте.

ХУРГАДА – ДРЕВНЯЯ И СОВРЕМЕННАЯ
Этот курорт, расположенный на 45-километровой благоустроенной полосе побережья Красного моря вокруг города Хургады, пользуется, пожалуй,



НА ПОБЕРЕЖЬЕ
100 БОЛЬШИХ ОТЕЛЕЙ,
РАБОТАЮЩИХ ПО СИСТЕМЕ
«ALL INCLUSIVE»,
ИЗ НИХ **60** –
ПЯТИЗВЕЗДОЧНЫЕ.
ИМЕЕТСЯ БОЛЕЕ СОТНИ **МИНИ-**
ОТЕЛЕЙ, АПАРТ-ОТЕЛЕЙ,
ГОСТЕВЫХ ДОМОВ,
А ТАКЖЕ НЕСКОЛЬКО СОТЕН
СЪЕМНЫХ **АПАРТАМЕНТОВ**
И **ВИЛЛ.**

ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕН ТУВ РИТ

наибольшей популярностью у российских туристов среди приморских зон отдыха в Египте.

С 1 октября «Аэрофлот» выполняют туда и обратно следующие ежедневные рейсы:

✈️ Москва — Хургада, SU0422, вылет в 11:40 (Мск), прилет в 15:55 (время местное); Хургада — Москва, SU0423, вылет в 17:25 (время местное), прилет в 23:50 (Мск).

Аэропорт в Хургаде расположен очень удобно, прямо посреди курорта, примерно в 6 км от исторического и административного центра города – площади Дахар. Чтобы получить доступ на курорт, нужно иметь документ о вакцинации препаратами «Спутник V», Pfizer, AstraZeneca, Moderna, Sinopharm, Sinovac, Johnson&Johnson, при чем с момента второй прививки должно пройти не менее 14 суток; обязательно наличие читаемого QR кода на сертификате. Сгодится и ПЦР тест с отрицательным результатом на COVID-19, сданный не ранее чем за 72 часа до вылета. При этом только в аэропортах Хургады

и Шарм-Эль-Шейха существует альтернативная возможность сдать экспресс ПЦР тест по прилету. Стоимость услуги составит 30 долларов США. В случае положительного результата на COVID-19, пассажир будет помещен на карантин в местную больницу.

Однако перейдем от печальных, но неизбежных формальностей пандемии к более оптимистичной тематике. Что рассказать о туристической Хургаде, которой уже посвящены сотни текстов в профильных СМИ и путеводителях? Эта курортная купель является колыбелью одной из древнейших цивилизаций в истории человечества. В Хургаде расположены всемирно известные памятники Древнего Египта – золотой Луксор, в монументах которого запечатлена хронология тысячелетий. Это и знаменитые храмы, к которым ведет через эпохи и времена аллея сфинксов, и гордые статуи фараона-воителя Рамсеса II, и фиванский некрополь («город мертвых») с его святилищами и колоссами Мемнона... Тех, кто предпочитает совмещать отдых

В ХУРГАДЕ
РАСПОЛОЖЕН
ВСЕМИРНО ИЗВЕСТНЫЙ
ЗОЛОТОЙ ЛУКСОР.
ЭТО И ЗНАМЕНИТЫЕ **ХРАМЫ,**
И **АЛЛЕЯ СФИНКСОВ,**
И ГОРДЫЕ **СТАТУИ** ФАРАОНА-
ВОИТЕЛЯ **РАМСЕСА II,**
И ФИВАНСКИЙ **НЕКРОПОЛЬ**
(«ГОРОД МЕРТВЫХ»)
С ЕГО СВЯТИЛИЩАМИ
И **КОЛОССАМИ МЕМНОНА.**





ФОТО: ПРЕДОСТАВЛЕНА ТРАЗУ

с познаниями, ждут открывшийся в прошлом году Музей Хургады, экзотический Музей мумификации и другие достопримечательности.

Возвратимся с экскурсий и отправимся к бирюзовому нежному морю, которое почему-то носит название Красного. Заметим по пути, что самый распространенный транспорт здесь – это такси, причем египетские шоферы по праву гордятся самыми дешевыми тарифами в мире. Побережье Хургады усеяно шикарными отелями, словно нитка бус жемчугом. На побережье 100 больших отелей, работающих по системе «all inclusive», из них 60 – пятизвездочные. Имеется более сотни мини-отелей, апарт-отелей, гостевых домов, а также несколько сотен съемных апартаментов и вилл. На севере района преобладают отели, работающие по системе «бич-резорт», т.е. имеющие собственный комфортабельный пляж, рестораны и всю инфраструктуру для любителей столь популярного среди россиян «тюленьего» отдыха, не желающих выходить за пределы отеля.

Море, между тем, зовет. В Хургаде существуют отличные возможности для купания и дайвинга, живописные коралловые сады в лазурной глубине, богатый выбор морских туров на ослепительно-белых туристических судах, романтическое посещение островов Гифтун (30-50 «американ долларз»)... Нарваться в здешних водах на акул маловероятно, случаев нападения за прошедшие 10 лет не отмечено. Однако для тех, кто боится, что его покусает хищная рыба или похитят иностранные боевые пловцы (равно фантастический сценарий), полную иллюзию морского мира предлагает океанариум «Hurghada

Grand Aquarium» с морскими животными более 100 видов и подводным туннелем. Разумеется, бассейны и аквапарки существуют при отелях, в некоторые из них пускают посетителей «с улицы» за 20-30 «зеленых» за каждого. Кстати, не помешает иметь в виду, что цены в Хургаде примерно на четверть, а то и на треть выше, чем в других районах Египта.

И напоследок – о вкусеньком. Поесть в Хургаде можно на каждом шагу. Рестораны существуют во всех отелях. Кроме того, туристов приглашают многочисленные заведения самого разного размера и профиля – национальной, интернациональной кухни, даров моря и т.п. Есть весьма оригинальные заведения, например ресторан «Moby Dick», прославленный своими стейками и стилизацией под морской камбуз.

Кулинарная специфика в Хургаде – скорее обще-египетская, чем самостоятельная. Один из советников из СССР, работавших в Египте в 1960-х гг., вспоминал, что основой местной кухни является рис с мясом, а в качестве приправ активно используются «сладкий лук и зеленые оливки». По сравнению со скромной диетой предыдущих десятилетий, нынешняя гастрономия туристического курорта Хургада сделала гигантский шаг вперед.

Национальная еда в Египте представляет эклектику разных кулинарных традиций. Три основных «кита» – блюда, характерные для всего Ближнего Востока, явное влияние средиземноморской кухни, и собственно эксклюзивные египетские кушанья. Есть и заимствования из колониальной британской кухни.



Кулинарные эксперты выделяют несколько черт: активное применение бобовых, популярность мясных блюд, морепродуктов и рыбы, щедрое использование овощей и однообразие гарниров (рис, кускус, булгур – и все), а также, разумеется, популярность пряностей и острых приправ. К самым ярким местным специалитетам можно отнести «гибна домиати» – мягкий сыр из буйволиного молока; «дукку» – пасту из молотых орехов и душистых трав; «мулукию» – род рагу с говядиной, крольчатинной, курятиной или рыбой, приправленного листьями джута; «тарб» – котлеты, завернутые в нутряной бараний жир и запеченные на углях; «батт мехамар» – любимый еще фараонами жареный гусь с добавлением мастики и кардамона; и многое другое. Национальный напиток – каркадэ, кисловатый чай из цветков гибискуса. А сладкие блюда Египта – вызов для гурманов. Обилие разнообразных на вид и вкус десертов вызывает обильное слюноотделение, и выход только один: слетать в Хургаду и попробовать все.

ШАРМ-ЭЛЬ-ШЕЙХ, ИЛИ ШАРМ-ЭШ-ШЕЙХ

Как же говорить правильно? Филологи-арабисты утверждают: название этого популярного города-курорта в Египте в южной оконечности Синайского полуострова на побережье Красного моря правильно читать как Шарм-эш-Шейх, дело в конкретном случае произношения артикля «эль». А еще за прекрасные условия для морского отдыха он заслужил название Египетской «Ривьеры».

«Аэрофлот» выполняет туда и обратно регулярные рейсы каждый день: Москва — Шарм-эль-Шейх, SU0426, вылет в 12:05 (Мск), прилет в 16:20 (время

местное); Шарм-эль-Шейх — Москва, SU0427, вылет в 17:50 (время местное), прилет в 00:10 (+1, Мск). «Ковидные» требования те же, что и в Хургаде.

В отличие от классических городов Египта вроде Каира и Александрии, Шарм-эш-Шейх, славящийся круглогодичным туристическим сезоном, больше напоминает европейские курорты на побережье Средиземного моря. География Шарм-эш-Шейха проста и удобна: почти все туристические объекты расположены на побережье и соединены главной улицей с гостеприимным названием «Peace Road» – «Дорога мира». В наиболее благоустроенном квартале Наама-Бэй имеется множество количество отелей, ресторанов, магазинов и ночных



ШАРМ-ЭШ-ШЕЙХ,
СЛАВЯЩИЙСЯ
КРУГЛОГОДИЧНЫМ
ТУРИСТИЧЕСКИМ СЕЗОНОМ,
БОЛЬШЕ НАПОМИНАЕТ
ЕВРОПЕЙСКИЕ КУРОРТЫ
НА ПОБЕРЕЖЬЕ
СРЕДИЗЕМНОГО МОРЯ.



ЛЮБИТЕЛЬ НОВЕЙШЕЙ ИСТОРИИ ВСТРЕТИТ НЕОЖИДАННЫЕ НАХОДКИ: ПОЛУЗАСЫПАННЫЕ ПЕСКОМ УКРЕПЛЕНИЯ, ОСТАТКИ ВОЕННЫХ ОБЪЕКТОВ И РЖАВЕЮЩИЕ ОБЛОМКИ БОЕВОЙ ТЕХНИКИ.

КУРОРТ ОГРАЖДАЕТ 6-МЕТРОВАЯ ЗАЩИТНАЯ СЕНА, ПОСТРОЕННАЯ ПО ВСЕМ ПРАВИЛАМ СОВРЕМЕННОЙ ФОРТИФИКАЦИИ. ЕЕ ПРОТЯЖЕННОСТЬ 36 КИЛОМЕТРОВ.



клубов. В районе Шарм-эш-Майя находятся песчаный пляж и ориентальский рынок, историческая часть города и гавань. В районе Набк раскинулся национальный заповедник, а в бухте Рас-Умм-эш-Сид можно заняться дайвингом и заказать морское путешествие.

Историческими достопримечательностями Шарм-эш-Шейх по сравнению с Хургадой обделен, но смело компенсирует это, предлагая гостям познавательные туры к близким соседям – в древние Иерусалим (Израиль) и Петру (Иордания). Стоимость экскурсии – в среднем около полутора тысяч египетских фунтов. Можно расплатиться по курсу в долларах США, они являются здесь, как и в Хургаде, ходовой валютой; евро тоже берут, но не так охотно. Популярны природоведческие круизы – сухопутные в заповедники Цветной каньон и Большой Коралловый каньон, и морские – на острова Рас Мохаммед и Тиран, за особую плату включающие погружения для знакомства с подводным миром. Дополняют преискурант экскурсий паломничество в монастырь Св. Екатерины и встреча рассвета на библейской Синеи горе, где, по преданию, пророк Моисей обрел десять заповедей. Дешевле всего – в пределах 300 местных

фунтов – стоит сафари-тур на пустыне на квадроциклах с якобы случайной встречей с бедуинами и фотографией на фоне верблюдов.

Шарм-эш-Шейх – город для свободного и веселого досуга в современном стиле. Наама-Бэй – роскошная зона с ночными клубами, шикарными ресторанами, сувенирными лавочками и протяженной «променадной зоной», где круглые сутки не смолкает музыка.

Впрочем, любителей почувствовать легкое впрыскивание адреналина в кровь привлекут в Шарм-эш-Шейхе и достопримечательности иного рода. Курорт ограждает 6-метровая защитная стена, построенная по всем правилам современной фортификации. Она протянулась на 36 километров от района Набк-Бэй до заповедника Рас-Мохаммед. Строительство было начато в 2019 году после серии терактов, потрясших индустрию туризма Египта. Стена призвана оградить туристов от нежелательных проникновений и является важным элементом системы туристической безопасности страны. Однако любителям экстремальных походов по пескам не возбраняется выйти через одни из четырех ворот и прошагать несколько миль по берегу Красного моря.



МЕСТНЫЕ РЕСТОРАНЫ ПЕСТРЯТ РАЗНООБРАЗИЕМ: ОТ ФАСТ-ФУДА И ПИЦЦЕРИЙ ДО РОСКОШНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ С ЕГИПЕТСКОЙ, СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЙ, ЛИВАНСКОЙ, ПАНАЗИАТСКОЙ, ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНЯМИ.



Там любитель новейшей истории встретит неожиданные находки: полусасыпанные песком укрепления, остатки военных объектов и ржавеющие обломки боевой техники. Во время арабо-израильской войны 1956 г. этот приморский рай был ареной ожесточенного сражения...

Нагуляв аппетит, самое время отдать должное кулинарным заведениям Шарм-эш-Шейха.

В общем, тенденция здесь та же, что и в Хургаде. Местные рестораны пестрят разнообразием: от фаст-фуда и пиццерий до роскошных заведений с египетской, средиземноморской, ливанской, паназиатской, европейской кухнями. Региональный колорит придают множество «бедуинских забегаловок», где выбор блюд небогат, а сервировка проста, но качество простонародных кушаний – отменное.

ПУНТА-КАНА – ДОМИНИКАНА

«Аэрофлот» приглашает тех, кто любит открывать океанские горизонты, в путешествие по следам каравелл Колумба и парусных галеонов, в Новый Свет, на сказочный остров Гаити. Западную часть острова занимает Доминиканская республика, а на ее восточной оконечности, на побережье, омываемом с

севера водами могучей Атлантики, а с юга – Карибским морем, разместился курорт Пунта-Кана.

1 октября «Аэрофлот» открыл туда регулярные полеты. Рейсы по маршруту Москва — Пунта-Кана (SU0156, вылет в 8.00, Мск; прилет в 12.45, время местное) и Пунта-Кана — Москва (SU0157, вылет в 14.50, время местное; прилет в 08.50, Мск) первоначально будут осуществляться по пятницам и воскресеньям, а с ноября и по средам. Таким образом, частота составит три раза в неделю.

«При регистрации на первый рейс в аэропорту Шереметьево для пассажиров создали атмосферу праздника, – рассказали в авиакомпании «Аэрофлот». – Перед стойками регистрации развернулось представление: звучала музыка, артисты исполняли латиноамериканские танцы. На борту каждому путешественнику вручили памятные подарки, угощали шампанским и доминиканским ромом. В аэропорту Пунта-Каны первый рейс Аэрофлота встретят традиционной водяной аркой». Приятным сюрпризом для путешественников станет то, что в Пунта-Кане для граждан России действует безвизовый режим и не требуется предоставление отрицательного теста на COVID-19.



ФОТО. ПРЕДОСТАВЛЕНЫ С САЙТА БРОНИРОВАНИЯ ОТЕЛЕЙ



ЗНАКОМСТВО С ЭКЗОТИЧЕСКИМ МИРОМ ДОМИНИКАНЫ НАЧИНАЕТСЯ С АЭРОПОРТА ПУНТА-КАНЫ, КОТОРЫЙ ВЫПОЛНЕН В НЕОБЫЧНОМ АРХИТЕКТУРНОМ СТИЛЕ: ВНЕШНЕ ОН НАПОМИНАЕТ ТРАДИЦИОННУЮ ДОМИНИКАНСКУЮ ХИЖИНУ, ЗДАНИЕ БЕЗ СТЕН, ПРОДУВАЕМОЕ СО ВСЕХ СТОРОН МОРСКИМИ ВЕТРАМИ.

морской фауной и флорой – превосходные угоды для любителей подводной охоты и дайвинга.

Когда валяжная пляжная жизнь в отеле наскучит, Пунта-Кана разнообразит отдых экскурсионной программой. Гостям можно развлечься морскими путешествиями на остров Саона, имеющий статус национального заповедника, поездкой на джипах в Ла Роману. Там, помимо прекрасного побережья, можно осмотреть старинный сахарный завод и вспомнить, что в дотуристическую эпоху именно сахарный тростник составлял основу экономики острова.

Гастрономическая Пунта-Кана с радостью дополнит впечатления от природной красоты сильными и яркими вкусовыми ощущениями.

Национальная кулинария доминиканцев, родившаяся как культура питания чернокожих работников плантаций и латифундистов-креолов – это эклектика европейских, африканских и аутентичных карибских традиций. Основу здешних блюд, очень калорийных, смачных и сытных, составляют простые ингредиенты: рис, мясо, фасоль, овощи, бананы, рыба, кокосовый орех. В их приготовлении используются жарка и тушение, не забывают местные кулинары и о возбуждающих аппетит острых приправах и соусах. Все довольно просто, но очень вкусно. Из безалкогольных напитков в Доминикане подают соки папайи, апельсинов и ананасов, кокосовое молоко, для любителей слабого алкоголя сервируют очень холодное пиво, местное и импортное. Однако визитная карточка местной карты вин – знаменитый крепкий ром, побочный продукт переработки сахарного тростника в сахар и утешение многих поколений моряков. На базе рома в Пунта-Кане готовят разнообразные и очень соблазнительны коктейли. Местные жители уверяют, что после стаканчика-другого рома здешние места кажутся еще прекраснее.

Курорт известен отличными пляжами с мягким белым песком под сенью стройных кокосовых пальм: Баваро, Макао, Арена Горада, Кортесито, Кабеса де Торро... Местный закон гласит: расстояние от отеля до пляжа должно составлять не менее 60 метров, чтобы защитить уникальный природный комплекс прибрежной зоны. Владельцы отелей исполняют ограничение «по нижнему пределу» – морской берег всегда в шаговой доступности от номеров. Также отели не могут иметь более трех этажей, и поэтому здесь они растут не ввысь, авширь, раскинувшись идиллическими поселениями из стилизованных хижин-номеров, в которых имеются все удобства для комфортабельного отдыха. Особенность бизнеса гостеприимства в Пунта-Кане – стремление предоставить клиентам все возможные развлечения на месте. Отели располагают бассейнами, а некоторые и аквапарками, обязательными атрибутами являются инфраструктура для детского отдыха, а весьма частыми – теннисные корты, поля для гольфа и конюшни для верховых прогулок. Повсеместно рестораны угощают постояльцев национальными кушаньями, любителей азартного времяпрепровождения манят двери казино.

Но главное в Пунта-Кане – чудесные пляжи и кристально чистая океанская купель, идеальный выбор для приморского отдыха и занятий водными видами спорта, в том числе дайвингом. Купание в прибрежных лагунах безопасно даже для детей – глубина в них не более полутора метров, и сильного волнения здесь тоже не бывает. Лагуны надежно защищают от буйства Атлантики окаймляющие их коралловые рифы. К слову, рифы с их богатейшей



ФОТО: GETTY

ДРУГИЕ ТУРИСТИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЕНИЯ «АЭРОФЛОТА»

→ МЫ СОБРАЛИ ДАННЫЕ О СТРАНАХ ДАЛЬНОГО ЗАРУБЕЖЬЯ, С КОТОРЫМИ СУЩЕСТВУЕТ ПРЯМОЕ АВИАСООБЩЕНИЕ РЕЙСАМИ «АЭРОФЛОТА», И КУДА РАЗРЕШЕН ВЪЕЗД РОССИЯНАМ ИМЕННО С ТУРИСТИЧЕСКИМИ ЦЕЛЯМИ. А ТАКЖЕ О ТОМ, КАКИЕ ПРАВИЛА И ОГРАНИЧЕНИЯ ВЪЕЗДА СУЩЕСТВУЮТ В СВЯЗИ С МИРОВОЙ ПАНДЕМИЕЙ COVID-19.

АВСТРИЯ

Тест на COVID-19 необходим, если отсутствуют справки о перенесенном заболевании или наличии антител. ПЦР-тест (LAMP, TMA) должен быть сделан не ранее чем за 72 часа, или Antigen не ранее чем за 48 часов до прибытия.

Вакцина «Спутник V» не признана, признаются вакцины Comirnaty (INN) BioNtech/Pfizer; Vaxzevria COVID-19 Vaccine AstraZeneca / Covishield Serum Institute of India; mRNA-1273 Covid-19 Vaccine Moderna; Sinopharm / BIBP SARS-CoV-2 Vaccine (Vero Cell), Inactivated, Sinovac; Janssen Johnson & Johnson. Переболевшие коронавирусом лица могут въехать без ПЦР-теста и не проходить карантин при наличии медицинской справки о выздоровлении (не ранее чем за 180 дней) или о наличии нейтрализующих антител (выдана не ранее чем за 90 дней) от одобренной в Австрии лаборатории. Карантин 10 дней (кроме переболевших). Может быть сокращен в случае, если на 5-й день сдать дополнительный ПЦР-тест с отрицательным результатом.

БОЛГАРИЯ

Необходимо пройти тестирования на COVID-19 не ранее чем за 72 часа (ПЦР-тест) или не ранее чем за 48 часов (Antigen) до прибытия, если отсутствует сертификат о вакцинации или справка о выздоровлении.

Вакцинация «Спутником V» признана, вакцинированным не менее чем за 14 дней до прилета не нужно проходить ПЦР-тест. Переболевшим коронавирусом также не нужно сдавать ПЦР-тест в случае наличия справки на английском языке.

ВЕНГРИЯ

Вакцина «Спутник V» и другие российские вакцины признаны, вакцинированным не понадобится ПЦР-тест.

Переболевшие коронавирусом в последние 6 месяцев до вылета могут предъявить справку на английском языке и результаты отрицательного ПЦР-теста на COVID-19.

Остальным пассажирам нужно сделать ПЦР-тест не ранее чем за 72 часов до въезда.

ГРЕЦИЯ

ПЦР-тест необходимо сделать не ранее чем за 72 часа (Antigen не ранее чем за 48 часов) до прилета. Проводится повторный бесплатный экспресс-тест по прилету.

Вакцинация «Спутником V» признана, но от ПЦР-теста не освобождает. Карантин в случае положительного теста – 10 дней.

ИРАН

ПЦР-тест нужно сделать не ранее чем за 96 часов до вылета, независимо от вакцинации.

Медосмотр по прилету, в случае выявления симптомов заболевания

следует карантин на 14 дней, который предстоит оплачивать за свой счет (вкл. повторные анализы).

ИРЛАНДИЯ

ПЦР-тест должен быть сделан не ранее чем за 72 часа до прибытия. Вакцинация российскими вакцинами не признана.

Пассажиры, которые в течение 14 дней до вылета находились в странах «красной зоны» по уровню инфекционной опасности, направляются на двухнедельный карантин в спецгостиницу. Переболевшие коронавирусом освобождены от ПЦР-теста и карантина в случае предоставления результатов ПЦР-теста с положительным результатом, полученного в период от 180 до 11 дней до въезда.

КИПР

ПЦР-тест нужно пройти за 72 часа до вылета.

Вакцина «Спутник V» признана, привитым не понадобятся ПЦР-тесты.

Все остальные пассажиры обязаны пройти повторное платное тестирование на COVID-19 по прибытии в аэропорт, после чего ожидать результата в режиме самоизоляции.

КУБА

ПЦР-тест необходимо пройти не ранее чем за 72 часа до прибытия. По прибытии на Кубу всем пассажирам требуется пройти повторное тестирование на COVID-19 перед прохождением границы.

Вакцинация роли не играет. Все прибывающие пассажиры обязаны пройти 7-дневный карантин в заранее забронированном отеле (понадобится предъявить ваучер).

ЛИВАН

ПЦР-тест необходимо пройти не ранее чем за 96 часов до прилета, сертификат для россиян должен в обязательном порядке содержать QR-код.



По прибытии все пассажиры в обязательном порядке проходят повторное тестирование на COVID-19. Вакцинация роли не играет.

МАЛЬДИВЫ

Все прибывающие пассажиры должны подать онлайн-декларацию о своем здоровье в течение 24 часов до вылета на сайте и прикрепить к онлайн форме сертификат на английском языке с отрицательным результатом ПЦР-теста, сделанного не ранее чем за 96 часов до вылета. Вакцинация роли не играет. Повторный ПЦР-теста понадобится при вылете из страны.

МЕКСИКА

Для въезда в Мексику предоставление результатов тестов на COVID-19 не требуется.

ОАЭ

ПЦР-тест нужно сдать не ранее чем за 72 часа до вылета. Пассажиры, прибывающие с туристическими целями, должны иметь подтвержденный обратный билет, медицинскую страховку, действительную в ОАЭ и покрывающую расходы на лечение в случае заболевания COVID-19.

По прибытии в Дубай все пассажиры в обязательном порядке проходят повторное ПЦР-тестирование. Вакцинация роли не играет.

СЕЙШЕЛЫ

Для путешествия нужно заранее подать онлайн-заявление на выдачу обязательного медицинского разрешения на поездку через официальный сайт правительства этого государства или через приложение Seychelles Travel Auth и прикрепить к онлайн форме сертификат с отрицательным результатом ПЦР-теста, проведенного не ранее чем за 72 часа до вылета. Вакцинация роли не играет.

СЕРБИЯ

ПЦР-тест нужно сдать не ранее

чем за 48 часов до пересечения границы. В случае задержки рейса срок может быть увеличен до 72 часов.

Вакцинация роли не играет.

СЛОВЕНИЯ

Необходимо пройти тестирования на COVID-19 не ранее чем за 72 часа (ПЦР-тест) или не ранее чем за 48 часов (Antigen) до прибытия.

Вакцина «Спутник V» признана, привитым не нужны ПЦР-тесты. Переболевшие коронавирусом не ранее чем за 6 месяцев также освобождаются от теста по предъявлению справки. При отсутствии этих условий следует самоизоляция на 10 дней, при условии наличия места пребывания в стране, или депортация.

ТАИЛАНД

ПЦР-тест нужно сдать не ранее, чем за 72 часа до вылета. Вакцина «Спутник V» признана, однако вакцинирование должно быть выполнено не менее чем за 14 дней до вылета. Для вакцинированных с проживанием в аккредитованной гостинице сроком на 7 дней, в течение которых необходимо сдать два обязательных теста на COVID-19. Для не привитых срок карантина составляет 10 дней, будут также проведены два теста. Нужно иметь медицинскую страховку на сумму не менее 50.000 долл. США, покрывающую все расходы на медицинское лечение, включая COVID-19, на все время пребывания в Таиланде.

ТУРЦИЯ

Необходимо пройти тестирования на COVID-19 не ранее чем за 72 часа (ПЦР-тест) или не ранее чем за 48 часов (Antigen) до прибытия. Российские вакцины признаны, привитым не ранее чем за 14 дней до прилета не нужны ПЦР-тесты. Предъявившие сертификат о выздоровлении от COVID-19, если

с момента заболевания прошло не более 6 месяцев до прибытия, также освобождаются от теста.

ХОРВАТИЯ

Необходимо пройти тестирования на COVID-19 не ранее чем за 72 часа (ПЦР-тест) или не ранее чем за 48 часов (Antigen) до прибытия.

Вакцина «Спутник V» признана, вакцинирование должно быть выполнено не ранее, чем за 365 дней и не менее чем за 14 дней до вылета.

ПЦР-тест не нужен при наличии справки о перенесенном заболевании от COVID-19 и получении одной дозы вакцины в течение 8 месяцев с момента начала заболевания при условии, что вакцинация проведена не менее чем за 12 месяцев до прибытия в пункт пересечения границы.

Также въезд возможен при наличии справки с положительным результатом тестирования на COVID-19 (ПЦР или Antigen), которая подтверждает выздоровление, и при условии проведения теста не более чем за 365 дней и не менее 11 дней до прибытия или справки о перенесенном заболевании от COVID-19.

ШРИ-ЛАНКА

ПЦР-тест нужно сдать за свой счет по прилету в Шри-Ланку. После этого необходимо провести 14 дней на карантине в заранее забронированных гостиницах. Пассажиры, которые переболели COVID-19 в течение последних трех месяцев до прибытия и имеют справку об этом, могут предоставить отрицательный результат тестирования на COVID-19 (Antigen), проведенного не ранее чем за 48 часа до вылета. Вакцина «Спутник V» признана, вакцинированные освобождены от карантина и от тестов после прибытия, если после второй прививки до вылета прошло не менее 14 дней. ■

ВНИМАНИЕ
ИНФОРМАЦИЯ
МОЖЕТ
ПОСТОЯННО
МЕНЯТЬСЯ.
СЛЕДИТЕ
ЗА СОБЫТИЯМИ
НА САЙТЕ
ПАО «АЭРО-
ФЛОТ»:
<https://www.aeroflot.ru/ru-ru/covid-19>

НОВОСТИ

БЕСКОВИДНЫЙ ПОЛЕТ, БЕСКОНТАКТНЫЙ СЕРВИС, АВИАНОСТАЛЬГИЯ...
МИРОВОЙ ОПЫТ БОРЬБЫ С ОПАСНОСТЬЮ ЗАРАЖЕНИЯ COVID-19 В ПОЛЕТЕ.

1 «ТВОРЧЕСКИЙ ПУТЬ»: ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ В ОТНОШЕНИИ ГИГИЕНЫ САЛОНОВ ВОЗДУШНЫХ СУДОВ, МИНИМИЗАЦИЯ КОНТАКТОВ ПассаЖИРОВ С КАБИННЫМ ЭКИПАЖЕМ, ЦИФРОВИЗАЦИЯ СЕРВИСА НА БОРТУ, АНТИКОВИДНАЯ СТРАХОВКА ПассаЖИРОВ.



ФОТО СЕРГЕЯ СУПИНСКОГО / АРХИВ ЧЕРЕЗ GETTY IMAGES) (СЕРГЕЙ СУПИНСКИЙ, CNN)



Does inflight catering have a future in the post-COVID world?

Director General, Airline Catering Association
Fabio Gamba

Editor, Onboard Hospitality
Julie Baxter



ВЫСТАВКА НАПЕРЕКОР ПАНДЕМИИ

Ассоциация кейтеринга авиакомпаний (ACA) подписала соглашение о партнерстве для поддержки виртуальной выставки «Onboard Hospitality» (OBH) и «International Flight Service Association» (IFSA), в декабре 2021 – года. В рамках этого уникального мероприятия в виртуальном пространстве прошли интегрированные выставки «Future Travel Experience» (FTE) и «Airline Passenger Experience Association» (APEX). Эксперты полагают, что они станут надежной платформой для объединения индустрии в сложных условиях пандемии COVID-19.

В роли стратегического партнера мероприятия ACA намерена выступить с предложениями по новому формату сервиса на авиалиниях, по поддержке и реструктуризации отрасли. «Мы можем поделиться новыми идеями, обсудить будущее гостеприимства в полёте, – подчеркнул исполнительный директор ACA Фабио Гамба, – Это мероприятие – первое в своем роде, специалисты отрасли встретятся, несмотря на ограничения, связанные с пандемией».

БЕСКОНТАКТНЫЙ СЕРВИС ИЗ BLUEBOX

Сервис в полете без тактильных контактов возможен! Разработчик программных решений для авиаотрасли «Bluebox Aviation Systems» и компания «Dnata Catering Australia» подписали меморандум о взаимопонимании по разработке технологий бесконтактного обслуживания пассажиров на основе развертывания систем «Bluebox wireless IFE» (W-IFE) в Австралии, Новой Зеландии и ряде других территорий Тихоокеанского региона.

Новая концепция предлагает свести к минимуму диалог между пассажирами и бортпроводниками, но при этом обеспечивать отличное обслуживание и полный спектр продуктов питания, напитков и розничных товаров на борту.

«IFE ускорил доставку бесконтактных платежей для бортовой розничной торговли и оцифровку материалов, таких как цифровые меню и журналы, – заявил директор «Bluebox» по развитию бизнеса Дэвид Браун. – Благодаря партнерству с «Dnata» мы можем расширить платформу до бортовых логистических систем, интегрировав кейтеринг и элементы розничной торговли».





ЩИТ ОТ COVID ДЛЯ АВИАКОМПАНИЙ

Поставщик продуктов и услуг для авиаперелетов «Kaelis» совместно с компанией «CORPTECH», работающей в области антибактериальной безопасности, создает продукцию для индустрии путешествий с антимикробной защитой.

Создатели утверждают, что их средства не только устраняют SARS-COV-2, но и защищают от других инфекционных заболеваний, патогенных микробов, бактерий, вирусов и грибов.

Технология протестирована и утверждена специалистами Школы биологических наук Университета Саутгемптона, подтвердившими ее способность устранять вирус COVID-19. Эффективность этой технологии зависит от биоцидных свойств меди и цинка. Все продукты, обработанные по этой технологии, экологичны и безопасны в использовании.

Пижама, одеяла, подушки, носки, сумки, подносы, кувшины, ведерки для льда, маски для cabinного экипажа, кухонное оборудование будут действовать как щит от болезнетворных микробов, подавляя их рост и уничтожая их. «Сейчас самое главное – убедить пассажиров в безопасности путешествий», – заявил генеральный директор «Kaelis» Федерико Хейтц. – Только так мы сможем снова добиться процветания отрасли».



CATHAY PACIFIC СТРАХУЕТ ОТ ВИРУСА

Флагманская авиакомпания Гонконга «Cathay Pacific» начала оформлять всем пассажирам бесплатную страховку от COVID-19.

Эта услуга оказывается в сотрудничестве со страховой компанией «AXA General Insurance Hong Kong Ltd». Страховка оформляется автоматически при бронировании билета на рейс. Страховка включает оплату тестов на COVID-19 и госпитализации, а покрытие медицинских расходов может составлять до 200 тыс. долларов США. В случае помещения на карантин, клиенты будут получать денежное пособие в размере 100 долларов США в день сроком до 14 дней. А если потребуются эвакуация или репатриация зараженных COVID-19, «Cathay Pacific» гарантирует, что пострадавшие клиенты, а также их попутчики и дети, с которыми они путешествовали вместе, вернутся на родину. Страховка оформляется пассажирам на 30 дней с даты их вылета, или до тех пор, пока они не вернутся домой, в случае, если это произойдет раньше 30 дней.



UNITED В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ

Авиакомпания «United Airlines», базирующаяся в Чикагском аэропорту О'Хара, жестко реформировала свою кейтеринговую политику в связи с пандемией COVID-19. На рейсах короче 2 часов 20 минут пассажиры эконом-класса «United» могут получить только напитки по заказу, а закуски на борту не предлагают. Если рейс дольше 2 часов 20 минут, пассажирам выдают герметично упакованные блюда, бутылку воды и антибактериальные салфетки. Пассажиры первого класса на рейсах короче 1 часа должны заказывать напитки заранее. Если перелет продол-



ФОТО: ДОКТОР ИТАН ВАЙС ИСТОЧНИК TWITTER

жается дольше – им раздают сэндвичи и воду в индивидуальной упаковке, а также антисептические салфетки.

«Индивидуально упакованные рационы позволяют сочетать традиционные элементы обслуживания на борту с соблюдением мер безопасности», – сообщили в компании.

2 ЗАЩИТНЫЕ МЕРЫ: МЕРЫ ПО УВЕЛИЧЕНИЮ СОЦИАЛЬНОЙ ДИСТАНЦИИ НА БОРТУ, СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ, ОТМЕНА ОТРАСЛЕВЫХ МЕРОПРИЯТИЙ И Т.П.

ЗАЩИТА ОТ COVID НА БОРТУ

Исследование, проведенное учеными из Школы общественного здравоохранения им. Тана Чана Гарвардского университета, показало, что многоуровневый подход к обслуживанию на бортах воздушных судов, принятый некоторыми авиакомпаниями США для защиты клиентов и сотрудников от COVID-19, возымел успех.

Риск заражения во время авиаперелетов очень низок. «Риск передачи COVID-19 на борту самолета ниже, чем при других повседневных действиях во время пандемии, – заключили исследователи из Гарварда. – Внедрение многоуровневых стратегий снижения рисков требует соблюдения правил пассажирами и авиакомпаниями, но помогает гарантировать, что авиаперелеты будут такими же безопасными или даже более безопасными, чем повседневные действия людей».

Использование масок, тщательные протоколы очистки и передовые системы вентиляции и фильтрации на воздушных судах обеспечивают эффективную защиту от коронавируса.



ФОТО: GETTY IMAGES



ФОТО: REUTERS

COVID-19 МЕНЯЕТ ПАССАЖИРОВ

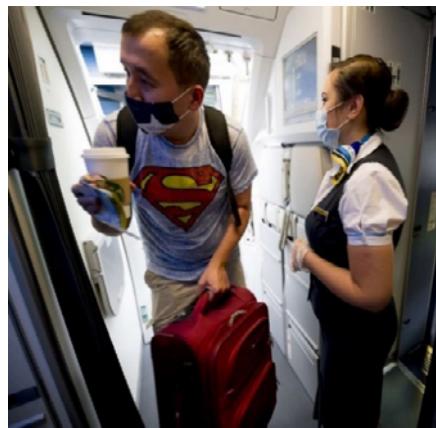
Во время путешествий после завершения пандемии COVID-19 83% авиапассажиров уверены, что они не вернутся к своим прежним привычкам.

Таков результат глобального опроса пассажиров, проведенного по заказу международной компании спутниковой связи «Inmarsat». Исследование было проведено среди 9500 респондентов из 12 стран мира и стало крупнейшим с начала пандемии. Хотя большинство пассажиров (60%) удовлетворены реакцией авиационной отрасли на «чуму XXI века», выяснилось, что 41% из них рассчитывают меньше путешествовать любым способом, а 31% планируют меньше летать. Респонденты ответили, что больше опасаются заразиться вирусом за границей, чем в самолете. В основном они чувствуют себя уверенно при обслуживании на борту и общении с бортпроводниками, однако им менее комфортно посещать туалет во время полета и находиться в непосредственной близости с другими людьми. Спасение же они видят в социальном дистанцировании и цифровизации сервиса.

3 «АВИАНОСТАЛЬГИЯ»: ОТКРЫТИЕ РЕСТОРАНОВ, СТИЛИЗОВАННЫХ ПОД ОБСЛУЖИВАНИЕ НА БОРТУ, РАСПРОДАЖА АВИАКОМПАНИЯМИ В КАЧЕСТВЕ СУВЕНИРОВ СЕРВИСНОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ПРОДАЖА ТРАДИЦИОННЫХ РАЦИОНОВ БОРТПИТАНИЯ В РОЗНИЦУ.

СОБЛЮДАЯ ДИСТАНЦИЮ

Социальное дистанцирование остается актуальным и на борту авиалайнера. Американская авиакомпания «Delta» объявила, что продлит свою концепцию безопасного обслуживания пассажиров «Delta CareStandard», предусматривающую блокировку средних мест на всех ее самолетах, до 30 марта 2021 года. «Delta» стала единственным авиаперевозчиком в США, который продлевает этот запрет. В авиакомпании заявили о «приверженности многоуровневой программе сервиса с минимумом контактов, который включает более 100 защитных мер». В официальном заявлении главный специалист по работе с клиентами «Delta» Билл Ленч рассказал: «Мы понимаем, что некоторые клиенты все еще учатся жить с этим вирусом и хотят сохранять социальную дистанцию для своего душевного спокойствия».





РЕСТОРАН БОРТПИТАНИЯ ОТ THAI AIRWAYS

В условиях пандемии COVID-19 ностальгия по обслуживанию бортовым питанием в полете приняла в Таиланде оригинальную форму.

Авиакомпания «Thai Airways» открыла в своей штаб-квартире в Бангкоке «ресторан бортового питания. Заведение выполнено в «авиационном» стиле и ежедневно продает посетителям около 2 000 обедов, аналогичных рационам бортового питания. Ресторан расположен на втором этаже здания и подниматься в него клиенты должны по авиатрапу. «Пассажиров» приветствуют бортпроводники и повара «Thai Airways» и даже выдают им посадочные талоны. Внутри установлены кресла с авиалайнеров компании, при чем предусмотрены бизнес и эконом-класс. Интерьер дополняют запасные части самолетов и другие памятные предметы авиаперевозчика.



ФОТО: THAI AIRWAYS



КУХНЯ FINNAIR СПУСКАЕТСЯ НА ЗЕМЛЮ

Бизнес-меню «Nordic» финского авиаперевозчика Finnair теперь можно купить на земле и насладиться «вкусом Finnair» у себя дома.

Готовые блюда в настоящее время доступны только в одном магазине – K-Citymarket Tammisto, расположенном недалеко от международного аэропорта Хельсинки Вантаа. Если пилотный проект окажется успешным, Finnair планирует расширить продажу на другие торговые точки. Стоимость закуски составляет 5,90 евро, а основного блюда – 12,90 евро. Покупателям предлагаются фирменные деликатесы авиакомпании

из финской и азиатской кухни, например, оленина по-охотничьи и говядина в соусе терияки. Все кушанья производятся по эксклюзивным рецептам на кейтеринговом предприятии Finnair. «Теперь, когда полеты сокращены из-за пандемии COVID-19, мы хотим предложить нашим постоянным клиентам возможность испытать роскошь Finnair дома, – сообщила вице-президент Finnair по кейтерингу Марика Ниemi. – В то же время этот проект позволяет вернуть рабочие места нашим поварам, которые были временно отправлены в отпуск».

КУПИТЕ УТОЧКУ ОТ AUSTRIAN AIRLINES

Ностальгия по полетам становится мировой тенденцией, и все больше авиакомпаний открывают наземные торговые точки.

Поклонники стиля Austrian Airlines могут приобрести брендовые вещицы от авиакомпании в новом временном магазине в центре Вены. После успешного перезапуска своего интернет-магазина осенью 2019 года, австрийский авиаперевозчик теперь продает свои красно-бело-красные фирменные товары в сотрудничестве со столичным магазином Strictly Herrmann.

«Поскольку в Венском международном аэропорту в период пандемии не хватает пассажиров, мы решили приземлиться в центре Вены», – пояснил бренд-менеджер Austrian Airlines Амир Агамири.

В авиакомпании ожидают, что бестселлерами в ее торговых точках в центре города станут фирменные маски для лица за 14,90 евро и фирменный сувенир Austrian Airlines – уточка Badeente за 6,95 евро.

