



Pressemitteilung
03/2021 – 2. Februar 2021

KLM nimmt den Bordservice wieder auf Reiseerlebnis mit Innovationen

Nachdem der Bordservice 2020 vorübergehend reduziert wurde, hat KLM Royal Dutch Airlines am 27. Januar 2021 das Catering und andere Bordservices fast vollständig wieder aufgenommen. Hinzu kommen Innovationen für ein komfortables, hygienisches und nachhaltiges Reiseerlebnis der Kunden.

2020 musste KLM viele Anpassungen an Bord vornehmen, um weiterhin Flüge im Einklang mit den Covid-19-Maßnahmen anbieten zu können. Zu den Änderungen gehörten reduzierte Essenoptionen sowie weniger Interaktion zwischen Crew und Passagieren. Dank der schnellen Anpassung an die neuen Hygieneanforderungen bei gleichzeitiger Wahrung der Qualitätsstandards konnte KLM die Kunden weiterhin sicher und komfortabel um die Welt fliegen.

Service auf allen KLM-Flügen

Seit dem 27. Januar 2021 bringt KLM Catering und Service an Bord ihrer Flugzeuge weitgehend auf das frühere Niveau zurück, wobei die Covid-19-Sicherheitsmaßnahmen beibehalten werden. Das bedeutet, dass die Kunden auf allen KLM-Flügen wieder köstliche Mahlzeiten, Getränke und Snacks sowie den persönlichen Service der KLM-Crew genießen können.

Zusätzlich plant die niederländische Airline im Catering eine Reihe von Innovationen, bei denen Qualität, Nachhaltigkeit und Hygiene im Fokus stehen: Mahlzeiten und Snacks werden noch gesünder und haben mehr lokale Zutaten. So können die KLM-Kunden beispielsweise Bio-Brot von einer niederländischen Familienbäckerei genießen. Es wird sowohl als Snack als auch auf Flügen innerhalb Europas als Sandwiches mit verschiedenen großzügigen Belägen serviert und ist ein beliebtes, typisch holländisches Mittagessen.

Mit „Beter leven“-zertifiziertem Fleisch und Eiern, UTZ-zertifiziertem Kaffee und Tee sowie ASC- und MSC-zertifizierten Meeresfrüchten können die Passagiere auf allen KLM-Flügen ab Amsterdam und auf den meisten Flügen zurück auf Essen und Trinken aus verantwortungsvollen Quellen zählen. Die Schokolade stammt von einer Kakaopflanzung in Panama, die durch das CO₂-Kompensationsprogramm von KLM finanziert wird.

Derzeit serviert KLM den Passagieren der Economy Class auf allen interkontinentalen Flügen bis auf wenige Ausnahmen eine vegetarische Mahlzeit. In Zukunft wird es wieder eine Auswahl an Gerichten geben, einschließlich einer vegetarischen Option in jeder Reiseklasse auf jedem Flug ab Amsterdam. Auf Interkontinentalflügen können alle Kunden bald wieder verbesserte à la carte Mahlzeiten bestellen. Zusätzlich können die Passagiere in der Economy Class aus den südafrikanischen Weinen Shiraz und Chenin Blanc wählen. Beide werden in kleinen PET-Flaschen serviert.

Nachhaltigkeit

Selbstverständlich setzt KLM auch 2021 auf die Reduzierung von Gewicht und Abfall an Bord. Sie führt beispielsweise Snacks mit längerem Verfallsdatum ein, wie Muffins, Apfelkuchen und Brownies, so dass nach dem Flug weniger weggeworfen werden muss.

Neben einer verantwortungsvollen Auswahl des Caterings arbeitet KLM mit Hochdruck an der Verbesserung von Geschirr und anderen Catering-Artikeln. Holzbesteck ersetzt Plastikgabeln, -messer und -löffel. Tassen und Schüsseln für Beilagen werden aus recyceltem PET hergestellt und Menükarten aus FSC-zertifiziertem Papier. Insgesamt verwendet KLM weniger und leichteres Geschirr – allein die neuen Wassergläser in der World Business Class sparen 14 Kilogramm pro Flug ein.

Auf Verpackungen, Papiertablett-Einlagen und andere Einwegartikel verzichtet KLM komplett und leichte Kopfhörer gibt sie in der Economy Class auf allen interkontinentalen Flügen nur noch auf Anfrage aus. Zusätzlich setzt KLM die Forschung zum vollständigen Recycling von Tablett in einem geschlossenen Kreislauf fort.

Hygiene

Die Bedeutung einer exzellenten Hygiene wurde 2020 noch deutlicher. Zusätzlich zu den ohnehin äußerst strengen Anforderungen hat KLM einige Anpassungen vorgenommen. So werden etwa Sandwiches nicht mehr in einem offenen Korb verteilt und die Passagiere erhalten an Bord ein Desinfektionsgel und -tuch.

World Business Class

Die neuen Menüs in der World Business Class von KLM stammen von Sidney Schutte, Zwei-Sterne-Koch im Waldorf Astoria's Restaurant Spectrum in Amsterdam. Jonnie Boer, Küchenchef des Drei-Sterne-Restaurants De Librije, wird weiterhin als beratender Chefkoch

für KLM tätig sein. Zu den Gerichten serviert KLM ein lokales niederländisches Weinsortiment von De Kleine Schorre.

Das Menü startet mit einer Suppe von „De verspillingsfabriek“ – einem niederländischen Suppenhersteller, der frisches Gemüse mit nicht ganz perfektem Aussehen verwendet, das vielerorts in den Müll wandert. KLM arbeitet außerdem an der Möglichkeit, Mahlzeiten vor dem Abflug vorzubestellen, um weniger zu verschwenden.

„Anytime for you“, der KLM-Service, mit dem Passagiere während des Fluges jederzeit Speisen bestellen konnten, wird vorerst nicht mehr angeboten. KLM prüft jedoch Möglichkeiten, die beliebtesten „Anytime for you“-Elemente in den Standard-Mahlzeitenservice zu integrieren.

KLM-Flüge innerhalb Europas

Auf kürzeren Flügen serviert KLM Sandwiches mit Käse von Beemster, der grünsten Käserei der Welt, und verwendet Rondeel-Eier mit der höchsten Drei-Sterne-Zertifizierung „Beter leven“. Die Gäste der Europe Business Class haben die Auswahl aus zwei Weiß- und zwei Rotweinen aus Europa in kleinen PET-Flaschen. In der Economy Class bietet KLM den Passagieren Weine aus Südafrika (Shiraz und Chenin Blanc) in kleinen PET-Flaschen an. Nach dem Flug wird der Abfall für das Recycling sortiert.

Pressestelle AIR FRANCE KLM Deutschland:

f2kreation, Susanne Freitag, Eberbacher Straße 61, 65346 Eltville, Tel. 06123 – 60 52 51, s.freitag@f2kreation.de