

УДК 642.59

<https://doi.org/10.33619/2414-2948/53/30>

ПИТАНИЕ НА ВОЗДУШНЫХ СУДНАХ: АНАЛИЗ МЕНЮ (ЧАСТЬ 2)

©**Беркетова Л. В.**, ORCID: 0000-0002-1798-6131, SPIN-код: 4693-8465, канд. техн. наук,
Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова,
г. Москва, Россия, lidia.berketova@yandex.ru

©**Игинова Р. В.**, Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова,
г. Москва, Россия, r.iginova@gmail.com

NUTRITION ON AIRCRAFTS: A MENU ANALYSIS (PART 2)

©**Berketova L.**, ORCID: 0000-0002-1798-6131, SPIN-code: 4693-8465, Ph.D.,
Plekhanov Russian University of Economics, Moscow, Russia, lidia.berketova@yandex.ru
©**Iginova R.**, Plekhanov Russian University of Economics, Moscow, Russia, r.iginova@gmail.com

Аннотация. Как уже отмечалось в предыдущей работе «Питание на воздушных судах: анализ меню (Часть 1)», организация обслуживания пассажиров воздушного транспорта заключается не только в перевозке пассажиров, но и в организации видов питания на борту авиалайнеров. Ассортимент блюд зависит от множества факторов таких как: бюджет авиакомпании, сезона, длительности полета, класса обслуживания, времени вылета, национальных особенностей и категории пассажиров. В данной работе рассмотрены меню авиакомпаний «Nordwind Airlines» и «Azur Air». Авиакомпания «Nordwind Airlines» на этапе покупки авиабилетов предлагает своим пассажирам сформировать свой рацион из предложенного перечня блюд за дополнительную плату. Обычно в перечень входят блюда из курицы, блюда из мяса, плов и специальное питание (вегетарианское питание и питание для детей), также присутствует опция «Гарантированное питание», которая в зависимости от длительности полета включает в себя прохладительные напитки; горячее питание; чай/кофе. Авиакомпания «Azur Air» в стандартном пакете услуг предоставляет во время полета снеки, либо не предоставляет бортовое питание вовсе. Тем не менее, существует несколько сервисов и услуг, с помощью которых за дополнительную плату возможно получение готовых кулинарных изделий. Авиакомпания сотрудничает с ООО «Флай сервис» (г. Санкт-Петербург), занимающейся предоставлением различных кейтеринговых услуг, в том числе на борту самолета. Услуга «Ресторан на борту» доступна только при вылете из аэропорта Пулково (г. Санкт-Петербург). Представлена информация о международном рейтинге по данным «Skytrax World Airline Awards» мира по критерию «Airline Catering». Среди российских авиакомпаний в международных рейтингах присутствует только «Аэрофлот» в номинации «Economy Class». В работе представлены меню с расчетом пищевой ценности и калорийности.

Abstract. As already noted in the previous work, “Nutrition on Aircrafts: a Menu Analysis (Part 1)”, the organization of passenger service for air transport consists not only in the transportation of passengers, but also in the organization of meals on board airliners. The assortment of dishes depends on many factors such as: budget of the airline, season, flight duration, class of service, departure time, national characteristics and category of passengers. In this paper, the menus of Nordwind Airlines and Azur Air are considered. The airline “Nordwind Airlines” at the stage of purchasing tickets offers its passengers the opportunity to form their diet from the proposed list of dishes for an additional fee. Typically, the list includes chicken dishes,



meat dishes, pilaf and special nutrition (vegetarian nutrition and nutrition for children), there is also the option “Guaranteed nutrition”, which, depending on the duration of the flight, includes soft drinks; hot nutrition; Tea coffee. “Azur Air” Airlines in the standard package of services provides snacks during the flight or does not provide on-board nutrition at all. Nevertheless, there are several services with which you can receive ready-made culinary products for an additional fee. The airline cooperates with Fly Service LLC (St. Petersburg), which provides various catering services, including on board an airplane. The Restaurant on Board service is available only upon departure from Pulkovo Airport (St. Petersburg). The information on the international rating according to the Skytrax World Airline Awards of the world according to the criterion of “Airline Catering” is presented. Among Russian airlines, only Aeroflot in the Economy Class nomination is present in international ratings. The paper presents a menu with the calculation of nutritional value and calorie content.

Ключевые слова: бортовое питание, меню, продолжительность полета, рейтинг.

Keywords: on-board nutrition, menu, flight duration, rating.

Продолжая анализ организации питания пассажиров воздушного транспорта, еще раз хочется отметить, что ассортимент блюд зависит от длительности полета (менее 3-х часов, более 6-ти часов), времени вылета (утро, день, вечер), бюджета авиакомпании, класса обслуживания (эконом или бизнес класс, VIP обслуживание), сезона, принципов здорового питания, национальных особенностей, конкретных вкусов и возраста пассажира [1].

В данной работе рассмотрим ассортимент предлагаемых блюд и напитков на примере авиакомпаний “Nordwind Airlines” и “Azur Air”.

В Таблицах Б/Ж/У/ЭЦ означает белки/жиры/углеводы/энергетическая ценность. Пищевая ценность (белки/жиры/углеводы) дана в граммах, энергетическая ценность в килокалориях на 100 г блюда.

Авиакомпания «Nordwind Airlines» (<https://nordwindairlines.ru/ru/choose-meal>)

Данная российская авиакомпания еще на этапе покупки авиабилетов предлагает своим пассажирам сформировать свой рацион из предложенного перечня блюд за дополнительную плату. На выбор предоставляются: блюда из курицы, мясные блюда; плов и специальное питание, которое включает в себя питание для вегетарианцев и детское питание. К основным блюдам предлагается на выбор салаты и закуски. Пример основного меню представлено в Таблице 1.

Таблица 1.

ПИТАНИЕ НА БОРТУ АВИАКОМПАНИИ “Nordwind Airlines”

Название блюда		Б/Ж/У/ЭЦ*
Основное меню		
Салаты	Салат «Коул Слоу» с красным луком	1,42/2,8/4,1/47
	Салат «Столичный»	1,9/4,5/8,8/85
	Салат «Овощной»	0,6/0,3/1,2/10
Закуска	Закуска «Ассорти» (сыр «гауда», ветчина куриная, помидор «черри», маслины без косточки, петрушка)	9,8/8,5/1,4/121
	Закуска «Ассорти» (помидор «черри», петрушка, салат «фризе», салат «лоло росса», куриное филе «нежное», сыр «фета»)	10,8/5,1/2,2/98
	Рыбная закуска (маслины без косточки, салат «айсберг», лосось слабосоленый, лимон)	7,1/4,4/0,5/73
Блюдо из	Куриное филе в панировке под кисло-сладким соусом	16,7/7,5/52/508

Название блюда		Б/Ж/У/ЭЦ*
<i>курицы</i>		
Блюдо из мяса	Фрикадельки под томатным соусом	18,1/23,8/66,8/560
Плов	Плов куриный	13,1/16,5/30,9/327
<i>Детское питание</i>		
	Мясо-сырная нарезка (сыр «гауда», ветчина куриная, помидор «черри», куриное филе «нежное», огурец)	14,4/9,0/2,5/148,9
	Куриное филе в панировке	24,8/10,3/50/1894,5
	Картофельное пюре	2,3/1,33/12,7/74,3
	Фруктовая закуска (ананас свежий, киви, слива)	0,7/0,3/9,1/174,7
	В ассортименте Кетчуп /М&М	0,5/0,3/5,6/23 4,8/13,2/31,1/256
<i>Вегетарианское питание</i>		
	Овощная закуска (морковь, перец красный сладкий, капуста китайская, кинза, огурец)	0,5/0,3/2,1/10
	Овощи «Стир фрай» (морковь, лук красный маринованный, чеснок, перец красный сладкий, соус «табаско», фасоль стручковая, брокколи)	6,2/12,3/37,2/281
	Рис «Басмати»	7,1/0,2/71,2/322
	Фруктовая закуска (ананас свежий, киви, слива)	0,7/0,3/9,1/174
	В ассортименте: соевый соус;	2,6/0/43/183
	джем клубничный	0,3/0,1/74/285

Представленный способ сервировки и состав блюд гарантирован для рейсов, вылетающих из аэропорта Шереметьево, при вылете из других аэропортов питание может отличаться от представленного. Также присутствует функция «Гарантированное питание», которая зависит от длительности полета (Таблица 2).

Таблица 2.

ФУНКЦИЯ «ГАРАНТИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ»

Продолжительность полета	Экономический класс	Бизнес класс
до 5 ч 30 мин	прохлаждающие напитки	прохлаждающие напитки; горячее питание; чай/кофе
с 5 ч 31 мин	прохлаждающие напитки; горячее питание; чай/кофе	прохлаждающие напитки; горячее питание (2 раза); чай/кофе

Для вегетарианцев, грудных младенцев и детей в возрасте от 2-х лет доступно специальное питание.

Авиакомпания “Azur Air” (<https://www.azurair.ru/ru/services/azur-delish>)

Авиакомпания “Azur Air” в своем стандартном пакете услуг предоставляет снеки во время полета, либо не предоставляет бортовое питание вовсе. Тем не менее, существует несколько сервисов и услуг, с помощью которых за дополнительную плату возможно получение готовых кулинарных изделий.

Авиакомпания сотрудничает с компанией ООО «Флай сервис», занимающейся предоставлением различных кейтеринговых услуг, в том числе на борту самолета.

Услуга «Ресторан на борту» доступна при вылете из аэропорта Пулково (г. Санкт-Петербург). Пример рациона питания на борту лайнеров компании “Azur Air” представлен в Таблице 3.

Помимо этого, пассажирам предоставляется бесплатная услуга выбора бортового питания “AZUR Delish”, в рамках которой можно вместо стандартного выбрать вегетарианское или детское меню с единственным условием — заказ должен быть оформлен заблаговременно (не ранее, чем за 3 дня и не позднее, чем за 24 ч до вылета).

Таблица 3.

ПИТАНИЕ В АВИАКОМПАНИИ Azur Air (https://flight-service.su/)

<i>Вид блюда</i>	<i>Название</i>	<i>Состав</i>	<i>Б/Ж/У/ЭЦ*</i>
<i>Закуски</i>	Салат «Маше»	томаты вяленые, помидоры «Черри», перец болгарский запеченный, лук «Порей», микс салатных листьев, масло оливковое	1,38/8,63/3,60/95
	Салат «Мимоза» с семгой слабой семги	семга слабой соли, салат «Латук», укроп, яйцо куриное, морковь отварная, сыр «Пармезан», картофель отварной, лук «Шалот», майонез	11,37/8,35/5,08/138
	Рыбная закуска	лосось слабой соли, креветки отварные, розмарин, лимон, сельдерей, салат «Ромэйн», петрушка	11,21/6,19/2,19/108
	Салат из свежих овощей	яйцо куриное отварное, микс салатных листьев, огурец свежий, оливковое масло	3,84/14,58/1,84/153
	Ассорти из резаных фруктов	ананас, киви, апельсин, виноград, клубника, голубика	0,75/0,27/10,17/43
<i>Сэндвичи</i>	Сэндвич на тостовом хлебе с ветчиной/с колбасой/с семгой	хлеб тостовый запеченный на гриле, огурец свежий, салат «Латук», масло сливочное, ветчина из мяса птицы/ колбаса «Сервелат»/семга слабой соли	6,97/19,12/6,06/254
	Сэндвич с курицей на булочке	булочка с кунжутом, филе куриное запеченное, сыр «Маасдам», огурец «корнишон» маринованный, масло сливочное	13,75/14,26/15,82/253
<i>Горячие блюда</i>	«Торнедо» из лосося с фунчозой и спаржей	филе лосося, лапша «Фунчоза», спаржа припущенная, лимон, смесь перцев.	9,54/5,08/33,42/205
	Бефстроганов с овощами гриль	филе говядины в сливочном соусе, кабачок гриль, баклажан гриль, перец болгарский гриль	14,35/10,2/2,67/158
	Бифштекс из говядины с фруктово-овощным гарниром	филе говядины, запеченный манго, запеченный лук-порей, слива припущенная	16,54/10,58/3,66/176
	Вегетарианская тарелка	припущенные картофель, баклажан «Бэби», морковь, запеченные перец болгарский и баклажаны	1,42/0,23/9,83/44
	Говядина отварная с гарниром из овощей	говядина вырезка отварная, картофель отварной, перец болгарский, лук «Резанец», укроп	10,55/8,39/5,33/138
	Курица «Барбекю» с макаронами «Фарфале» и спаржей	филе куриное (грудка) в соусе «Барбекю» запеченное, макароны «Фарфале», спаржа припущенная	10,36/4,78/30,97/208
	Курица «Фрикасе» с овощным гарниром	филе куриное (грудка) в сливочном соусе, припущенные овощи: картофель «Шато», морковь «Шато», брокколи, помидоры «Черри»	7,1/4,18/11,76/113

Вид блюда	Название	Состав	Б/Ж/У/ЭЦ*
	Курица по-восточному с рисом и овощами	филе куриное (бедро) в соусе на основе томатной пасты и соевого соуса, рис дикий/белый, брокколи припущенное.	9,08/4,25/32,33/200
	Лапша «Фунчоза» с креветками и соевым соусом	лапша «Фунчоза», креветки отварные, лимон, соевый соус	10,03/1,26/31,04/168
	Лосось припущенный с овощами	Филе лосося отварное, овощи припущенные: морковь, баклажан, кабачок «Цукини», фасоль стручковая, перец болгарский, укроп	10,17/10,26/3,26/143
	Семга запеченная с картофельным пюре и зеленью	филе семги запеченное, картофель, спаржа, лук «Порей», укроп, масло сливочное, молоко	8,48/9,73/5,34/138
	Судак запеченный с овощами на подушке из молодого картофеля	филе судака, пюре картофельное, баклажаны «Бэби» запеченные, помидоры «Черри», Лисички соленые, спаржа припущенная, картофель фри, кабачок	7,92/3,54/10,68/104
	Треска с соусом «Терияки», кус-кусом и овощами	филе трески припущенное, кус-кус, перец болгарский гриль, соус «Терияки»	4,37/2,02/10,86/81
	Филе куриное с рисом «Жасмин», овощами гриль под манговым соусом	филе куриное (грудка), рис «Жасмин», перец болгарский сладкий гриль. Соус на основе куриного бульона с манго и сливками.	17,56/1,38/21,52/170
	Филе трески с комбинированным гарниром	филе трески, кус-кус, фасоль стручковая, баклажаны, перец болгарский, брокколи	11/0,28/12,1/100
	Шашлык куриный с макаронами «Пене» и овощами	филе куриное с болгарским перцем запеченное на шпажке, макароны «Пене», брокколи, помидоры «Черри»	11,5/2,77/16,86/137
	Пирожок с капустой и яйцом/мясом/яблоком и корицей		5,9/21,1/56,3/437
Выпечка	Тосты		7,3/3,9/22,5/285
Кондитерские изделия	Сладкий набор №1	Корзиночка с фруктами и взбитыми сливками	0,8/17,3/42,5/380
		Киш «Лоранский»	11,8/11,2/12,5/197
		Апельсиновое суфле	3,7/14,7/13,7/198
		Бисквитное пирожное с творожно-сметанным кремом	9,4/5/31,8/211
	Сладкий набор №2	Профитроли	9,6/16,0/18,7/253
		Зефир	0,8/0,0/78,5/304
		Пирожное «Картошка»	4,3/19,7/48,9/392
		Трубочка с кремом	1,7/25,2/50,9/454
	Сладкий набор №3	Корзиночка с фруктами и взбитыми сливками	0,8/17,3/42,5/380
		Корзиночка с ягодами	3,2/12,7/40,3/121
		Корзиночка с заварным кремом	1,9/13,7/59,3/372

Международные рейтинги

Питание на борту, как одна из важнейших частей полета, также получает собственные оценки и признание со стороны экспертов. Среди российских авиакомпаний в международных рейтингах присутствует только «Аэрофлот».

На международном рынке лидерами в этой сфере являются следующие компании (Таблица 4) (https://studref.com/306356/turizm/typy_pitaniya_bortu_avialaynerov):

Мониторинг качества предлагаемой продукции — важная составляющая для контроля общей ситуации и повышения класса обслуживания. Для того, чтобы «держать руку на пульсе» пассажирам могут предлагаться участие в различных опросах, касающиеся качества обслуживания и организации питания в целом. Пример анкеты по оценке качества питания на борту авиалайнера представлен в Таблице 5:

Таблица 4.

ЛУЧШИЕ АВИАКОМПАНИИ МИРА ПО КРИТЕРИЮ "Airline Catering"
(по данным Skytrax World Airline Awards)

<i>First Class</i>	<i>Business Class</i>	<i>Economy Class</i>
Air France	Austrian Airlines	Aeroflot
Etihad Airways	Turkish Airlines	Thai Airways
Emirates	Qatar Airways	Asiana Airlines
Cathay Pacific	Garuda Indonesia	Singapore Airlines
Lufthansa	Hainan Airlines	Emirates

Таблица 5.

ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ЕДЫ НА БОРТУ АВИАЛИНИЙ
(<https://www.worldairlineawards.com/a-z-airline-awards-winners-2018/>)

<i>Показатель оценки качества еды</i>	<i>Poor</i> (бедно)	<i>Fair</i> (хорошо)	<i>Excellent</i> (великолепно)
Стандарты представления еды (визуальная оценка)			
Выбор предложенной еды			
Выбор горячих/холодных напитков			
Качество продуктов			
Количество еды			
Размеры порций			
Региональное/культурное влияние на меню			
Температура еды в момент обслуживания			
Последовательность бортовых стандартов еды			
Доступность наиболее предпочтительных выборов еды			

Исходя из принципов рационального питания питание, предоставляемое авиапассажирам, должно быть энергетически сбалансированным, разнообразным (особенно при наличии нескольких приемов пищи на протяжении всего полета. Предоставляемые блюда должны насыщать пассажиров, при этом не оставляя чувства переедания и тяжести.

Предоставление горячего питания осуществляется в соответствие с продолжительностью нахождения в пути: свыше 4 ч — одноразовое, более 6 ч — двухразовое.

Вид питания на борту самолета зависит от продолжительности полета и времени суток. Если пассажиры летят рейсом с 6.00 до 22.00 ч, то питание осуществляют в соответствии со временем суток: завтрак (06:00-10:00), горячий обед (10:00-17:00), горячий ужин (17:00-22:00). На ночных рейсах предлагаются закуски [2].

Как видно из представленной информации авиакомпании стараются удовлетворять запросы своих пассажиров в области организации питания, предлагая разнообразные блюда, закуски и напитки.

Список литературы:

1. Беркетова Л. В., Игинова Р. В. Питание на воздушных судах: анализ меню (Часть 1) // Бюллетень науки и практики. 2020. Т. 6. №2. С. 170-181. <https://doi.org/10.33619/2414-2948/51/17>
2. Липатова Т. Н. Организация питания пассажиров на борту воздушного судна. Ульяновск: УВАУ ГА, 2012.

References:

1. Berketova, L., & Iginova, R. (2020). Nutrition on Aircrafts: a Menu Analysis (Part 1). *Bulletin of Science and Practice*, 6(2), 170-181. <https://doi.org/10.33619/2414-2948/51/17> (in Russian).
2. Lipatova, T. N. (2012). Organizatsiya pitaniya passazhirov na bortu vozdushnogo sudna. Ul'yanovsk. (in Russian).

*Работа поступила
в редакцию 22.02.2020 г.*

*Принята к публикации
26.02.2020 г.*

Ссылка для цитирования:

Беркетова Л. В., Игинова Р. В. Питание на воздушных судах: анализ меню (Часть 2) // Бюллетень науки и практики. 2020. Т. 6. №4. С. 257-263. <https://doi.org/10.33619/2414-2948/53/30>

Cite as (APA):

Berketova, L., & Iginova, R. (2020). Nutrition on Aircrafts: a Menu Analysis (Part 2). *Bulletin of Science and Practice*, 6(4), 257-263. <https://doi.org/10.33619/2414-2948/53/30> (in Russian).