

توقعات بأن تتجاوز سوق تموين الطائرات 30 مليار دولار بـ 8 سنوات



مع انطلاق موسم الأعياد وارتفاع حركة المسافرين حول العالم، تستعد شركات الطيران لتقديم المزيد من وجبات الطعام على متن رحلاتها، وسط توقعات بأن يتجاوز سوق تموين الطائرات الـ 30 مليار دولار خلال السنوات الثماني المقبلة.

ففي الوقت الذي تطور فيه بعض الشركات من الوجبات التي تقدمها لتتقدم في المنافسة، تتراجع شركات أخرى: لوفتهانزا مثلاً، لن تقدم سوى وجبة خفيفة نباتية باردة صغيرة كوجبة ما قبل الهبوط، دون أي خيار في الرحلات التي لا تتجاوز العشر ساعات ابتداء من ديسمبر هذا العام!

أول وجبة تم تقديمها على الإطلاق، كانت على متن هاندلي بيغ البريطانية عام 1919 المتجهة من لندن إلى باريس.

شملت الاختيارات في ذلك الوقت "الدجاج المقلي البارد وسلطات الفواكه والسندويشات الأنيقة التي يتم تقديمها في سلال الخوص على "صحون الخزف الصيني الخفيف".

Food in the Air and Space وجدت المطابخ طريقها إلى الطائرات في ثلاثينيات القرن الماضي بحسب ريتشارد فوس مؤرخ في الطهي ومؤلف كتاب

كانت الطائرات تتوقف في بعض الأحيان لتقديم طعام الغداء على طاولات خاصة للمسافرين، بينما تنزود الطائرة بالوقود قبل متابعة الرحلة

في الأربعينيات من القرن الماضي، بدأت الوجبات المجمدة تشق طريقها إلى الصواني المستطيلة التي نألفها اليوم.

اليوم، تتعاقد بعض شركات الطيران مع طهاة مشهورين لإعداد قائمة الطعام لركاب الدرجة الأولى ودرجة رجال الأعمال.

Gordon Ramsay فعلى سبيل المثال، الخطوط الجوية الفرنسية دخلت في شراكة مع جويل روبوشون، والخطوط الجوية السنغافورية استعانت بـ كمستشار قبل سنوات، وتمت الاستعانة بهيستون بلومنتال من قبل الخطوط الجوية البريطانية في عام 2011

أما طيران الإمارات فتقدم 125000 وجبة يوميا، تصل إلى 150.000 في أشهر الصيف.. ما يتطلب 15 طنا من الخضراوات و9 أطنان من الفواكه و30 طنا من اللحوم يوميا