

Een inkijkje in de wondere wereld van vliegtuigmaaltijden

Vliegtuigmaaltijden hebben over het algemeen niet zo'n beste reputatie. Maar is dit eigenlijk wel terecht? In onze zoektocht naar antwoorden kwamen we allerlei verrassende dingen te weten. Wist je bijvoorbeeld dat de piloot en de copiloot van een vliegtuig nooit hetzelfde mogen eten voor het geval zich een voedselvergiftiging voordoet? Maar we ontdekten nog veel meer. Lees snel verder voor een inkijkje in de wondere wereld van vliegtuigmaaltijden.

Strengere eisen

Het zal je niet verrassen dat vliegtuigmaaltijden aan strenge eisen moeten voldoen. De omgeving waarin de koks het eten bereiden, mag nooit warmer zijn dan twaalf graden. Bij elke stap van het bereidingsproces meet het personeel de temperatuur: voor het koken, na het koken, na afkoeling, op het moment dat ze de borden opmaken, als het in de vrachtwagens gaat voor transport en als het wordt uitgeladen. Ook houden medewerkers nauwlettend in de gaten dat eten nooit langere tijd buiten de koelcel staat.

Specifieke productkeuze

Niet alleen bij het bereidingsproces, maar ook bij de keuze van de producten speelt veiligheid een belangrijke rol. Saté en vis met graten zijn bijvoorbeeld uit den boze, net als ander voedsel dat in de keel kan blijven zitten. Ook ongekookte producten, zoals rauwe vis en oesters, zullen nooit op het menu staan. Dit komt doordat al het geserveerde eten een cuisson van minstens zeventig graden moet hebben. Maar ook praktische overwegingen spelen rol. Zo zijn croutons taboe. "Als je eerst een maaltijd met croutons bereidt, die dan afkoelt en vervolgens weer opwarmt, is je maaltijd om zeep. Dat is op de grond ook zo," zegt Piet de Jong, Executive Chief bij High-Level Catering, een cateraar die gespecialiseerd is in maaltijden voor de luchtvaart.

Samenwerking met sterrenchefs

Veel luchtvaartmaatschappijen proberen hun maaltijdaanbod te variëren. "Bij ons verandert het menu twee keer per jaar", vertelt Klazina de Vries, Sales & Services Manager bij High-Level Catering. Chef De Jong ontwikkelt zelf de reguliere menu's. Voor de maaltijden die passagiers in de businessclass krijgen voorgeschoteld, werkt het bedrijf samen met sterrenchefs. "We werken samen met een groep van jonge chef-koks die tot de culinaire top van Europa behoren. We bekijken of het voorstel van de uitverkoren chef praktisch haalbaar is en bewerken het zodat we het als vliegtuigmaaltijd kunnen gebruiken. Uiteraard laten we de chef wel het definitieve menu bekijken, want het is zijn of haar naam die eronder staat", legt De Vries uit.

Oorzaak van klachten

"In principe is vliegtuigeten niet anders dan het eten dat je op de grond eet", zegt De Jong. "We bereiden het op exact dezelfde manier. Het enige verschil is dat het opgewarmde maaltijden zijn. Wel kruiden we het eten een klein beetje meer, omdat je smaak- en reukvermogen in de lucht aanzienlijk achteruitgaat." Dit is tegelijk een van de redenen waarom mensen vliegtuigeten minder lekker vinden. Ook is de lucht in de cabine erg droog, waardoor maaltijden snel afkoelen en het lijkt alsof ze lang buiten de koelkast hebben gestaan. Bovendien is uit onderzoek gebleken dat eten minder goed smaakt als mensen last hebben van veel achtergrondgeluiden.

Lekker eten in de lucht

Uiteraard is de ene luchtvaartmaatschappij de andere niet. Bij de wat duurdere maatschappijen heb je meestal lekkerder eten dan wanneer je voor het goedkoopste ticket gaat. Ga je op reis en wil je weten of je een beetje lekker eten kunt verwachten in de lucht? Neem dan eens een kijkje op inflightfeed.com. Deze website bevat maaltijdrecensies van meer dan 150 maatschappijen. Als we op de foto's afgaan, zit het bij heel veel maatschappijen wel snor met het eten.