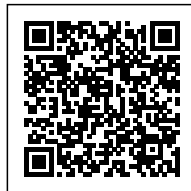




LUFTHANSA: NEUES CATERING-KONZEPT AUF EUROPA-FLÜGEN

Posted on 26. Mai 2021 by Granit Pireci



Categories: [Deutschland](#), [secondnews](#), [Z-ToGo](#)

Falafel Tahini Salat, Crunchy Chicken Bowl, Bircher Müsli oder Apfel-Streuselkuchen – dazu ein Erfrischungsgetränk, ein Glas Wein, einen Drink oder einen Kaffee: Ab sofort haben Lufthansa Fluggäste der Economy Class auf Europaflügen die Auswahl aus dem Angebot von „Onboard Delights“.

Das kulinarische Sortiment ist auf grenzüberschreitenden Europa-Flügen ab einer Flugdauer von 60 Minuten verfügbar. Mit dem Angebot kommt die AUA-Mutter den Kundenwünschen nach. Die frischen Gerichte werden vom Catering-Unternehmen Gate Gourmet nach Rezepturen von dean&david an den Standorten Frankfurt und München täglich frisch zubereitet und alle drei Monate aktualisiert. Das erfolgreiche junge Gastro-Unternehmen dean&david mit Sitz in München engagiert sich nicht nur für den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln und gegen Verpackungsmüll, sondern hat auch bereits in diesem Jahr die freiwillige Selbstverpflichtung zur Reduktion von Fleisch/Fisch unterzeichnet.

Lufthansa erweitert Zusammenarbeit mit Dallmayr

Das Münchner Traditionsunternehmen liefert für Onboard Delights die Confiserie- und Patisserie-Spezialitäten sowie die Heißgetränke. Im Angebot ist unter anderem ein „Projektkaffee“ aus Äthiopien, wo Dallmayr in der Region Dano verschiedene Projekte unterstützt und damit Perspektiven für die Menschen vor Ort schafft.

Hinzu kommt eine große Auswahl alkoholischer und nicht-alkoholischer Getränke sowie Snacks und Knabbereien. Die frischen Speisen gibt es ab 5,50 Euro, Kaffee und Tee für 3 Euro, Soft-Drinks (500 ml) oder Bier (330 ml) für 3,50 Euro. Kleine Snacks sind bereits ab 2 Euro zu haben. Eine Wasserflasche und eine Schokoladen-Überraschung werden den Gästen kostenfrei gereicht.







• "Lufthansa steht für Nachhaltigkeit und kommt damit auch den Kundenwünschen an das neue Catering-Konzept nach. Die konsequente Auswahl ressourcenschonend hergestellter Lebensmittel und umweltfreundlicher Verpackungsmaterialien steht dabei im Fokus. So wird beispielsweise ein Großteil der frischen Produkte im Material PaperWise verpackt. Es besteht aus agrarischem Restmaterial und wird mit 100 Prozent erneuerbaren Energien und somit CO₂-neutral hergestellt. Durch eine nachfragegerechtere Herstellung der frischen Produkte müssen außerdem weniger unverbrauchte Lebensmittel entsorgt werden", heißt es in der Aussendung.