



Emirates sirve 77 millones de comidas anuales de alta cocina en sus 490 vuelos diarios

19-03-2024

Emirates, aerolínea internacional, opera 490 vuelos diarios en los que sirve más de 215.000 comidas con 2.200 recetas. La magnitud de la aerolínea queda patente con datos como un consumo anual de seis millones de kilos de pollo fresco. Además, ofrece una amplia gama de aperitivos refinados, como 40 millones de piezas de chocolate *gourmet* y 250.000 dátiles, junto con 1,2 millones de litros de zumo de naranja y 70.300 kilogramos de café molido.

La aerolínea internacional Emirates ofrece una visión de la magnitud de sus operaciones y comparte datos *foodie* relacionados con los productos gourmet, los chefs especializados y la atención al detalle que se requiere para preparar comidas deliciosas en el aire a más de 77 millones de clientes al año.

Emirates opera 490 vuelos diarios, con 149 comidas servidas cada minuto, lo que supone un total de 215.000 comidas diarias en todo el mundo. Para elaborar estas comidas se necesitan 1400 chefs especializados, tanto en el inmenso centro de *Emirates flight catering* de Dubái como en las empresas de *catering* asociadas de todo el mundo.

En el transcurso de un año a bordo de Emirates, los clientes han consumido cada mes una amplia variedad de comidas nutritivas y deliciosas con 2.200 recetas. Son menús que equilibran carbohidratos, proteínas y verduras, para los cuales Emirates ha servido 6 millones de kilos de pollo fresco, 350.000 kilos de ternera, 266.000 kilos de filetes de salmón del Atlántico, 2,2 millones de kilos de patatas, 1,7 millones de kilos de huevos pasteurizados y 3,1 millones de kilos de pan y bollería recién horneados, además de miles de platos veganos y vegetarianos.

Los chefs utilizan una amplia gama de ingredientes para crear deliciosos platos en todas las clases. En un año utilizan más de 938.000 kilos de nata fresca, 32.000 kilos de anacardos Masala, 98.000 kilos de fresas frescas y 42.000 kilos de ensaladas de Bustanica, propiedad de Emirates, la mayor granja vertical del mundo. Los clientes de *First* y *Business Class*, consumieron 3,5 millones de botellas individuales de aceite de oliva y vinagre balsámico del artesano italiano Monte Vibiano, 14.000 kilos de queso feta australiano Yarra Valley y cenaron 1,2 millones de filetes de solomillo de ternera en un año. En *First Class*, los clientes que disfrutaron de caviar ilimitado consumieron el año pasado 10.350 kilos.

Para crear platos que compitan con los servidos en los mejores restaurantes, Emirates incorpora ingredientes de primera calidad y especialidades regionales como trufa, foie gras, bacalao negro, langosta canadiense, pechuga de pollo alimentada con maíz, alga nori japonesa, pasta artesanal, sushi y pescado glaciado. Los platos se realzan con guarniciones *gourmet* como especias Bazar del Golfo, mantequilla Beurre D'Isigny, láminas de oro y plata que se sirven en más de 300 postres de Emirates, sal rosa del Himalaya, azafrán y flores comestibles.

En muchas rutas europeas, Emirates obsequia a sus clientes de Economy Class con tarrinas individuales de helado Marshfield's, un cremoso helado ecológico con un 60% de contenido lácteo procedente de una granja familiar de los Cotswolds (Reino Unido). En las rutas desde Irlanda, Emirates sirve yogur de Killowen Farm, un productor de yogur lácteo de origen único.

Los aperitivos a bordo de Emirates también son refinados y cuidadosamente seleccionados. El año pasado, los clientes de Emirates saborearon dos millones de paquetes de frutos secos variados, 250.000 dátiles, 22.000 kilos de aceitunas Kalamata y más de 40 millones de piezas de chocolate *gourmet*. Además de una selección de vinos de primera clase y champán exclusivo, los clientes de Emirates también bebieron 1,2 millones de litros de zumo de naranja, utilizaron 2,3 millones de bolsitas de té y 70.300 kilogramos de café molido.

Para completar la experiencia gastronómica y garantizar que todos los clientes vuelen mejor ('fly better'), la tripulación de cabina de Emirates ofrece un servicio y una hospitalidad impecables a bordo. La tripulación de cabina recibe una amplia formación sobre las mejores prácticas de servicio, emplatado de alimentos, recomendaciones de maridaje de vinos, servicio de té y café, incluido el servicio de café arábico, y mucho más.

Noticias Relacionadas

- Novedades gastronómicas de 'Delta a bordo': estacionales y creadas por reconocidos chefs
- Ante la creciente demanda, Emirates amplía su oferta vegana en los menús de lounge y a bordo
- La facturación del sector de la restauración al viajero creció un 34% en el último año
- Menús de famosos restaurantes de Estados Unidos llegan a los vuelos de la aerolínea Delta