Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Curiosidades sobre los menús en la aviación comercial: del lujo al *low cost* en menos de 100 años

Miércoles, 21 de noviembre 2018

La comida que se sirve en el avión es una cortesía hacia los pasajeros ofrecida hoy en día, y de manera casi exclusiva, en vuelos de larga distancia. Hace cien años, cuando se sirvieron alimentos por primera vez en un vuelo, el menú desbordaba lujo y el servicio era cinco estrellas. A continuación, a modo puramente anecdótico, os ofrecemos algunos de los hitos que han marcado el desarrollo de la alimentación en la aviación comercial.

La comida en los aviones es siempre un tema controvertido; como otros muchos segmentos de la restauración social y colectiva arrastra desde hace años un lastre de mala fama difícil de cambiar, a pesar de la profesionalidad con la que se trabaja hoy en día. Servir comida en el avión no solo es toda una hazaña desde el punto de vista de la calidad organoléptica y nutricional, sino también desde la logística, la seguridad alimentaria o la gestión del desperdicio alimentario y gestión de residuos.

Pero el servicio a bordo de un avión no siempre ha tenido mala fama. Cuando hace casi 100 años se sirvió la primera primera comida a bordo, ésta incluyó champán, manteles y cubertería de plata, cosa impensable hoy en día incluso en la mejor de las *business class*. A continuación, a modo puramente anecdótico, os ofrecemos algunos de los hitos que han marcado el desarrollo de la alimentación en la aviación comercial.

– 11 de octubre de 1919. Se sirve el primer almuerzo a bordo de un avión: una fiambrera de 0,15 libras de precio, en un vuelo a París de 'Handley Page'.

– 1936. 'United Airlines' instala la primera cocina a bordo para poder ofrecer comidas calientes a sus pasajeros.

– 1950. La era dorada de la aviación, con un servicio exquisito, con manteles y cubertería de plata.

– 2 de marzo de 1969. Entra en servicio el Concorde. Los vuelos de 'British Airways' y 'Air France' con este avión son famosos por su cocina de lujo: champán, caviar, trufas negras, *foie*, langosta…

– 1970. La desregulación de las aerolíneas durante esta década provocó una caída del precio de los billetes, por lo que tener el precio más barato se hizo más importante que ofrecer una buena comida o servicio. 'Southwest Airlines', la primera aerolínea de vuelos *low cost* empezó a operar en 1971.

– 1973. La UTA francesa (*Union de Transports Aériens*) contrata al chef **Raymond Oliver** para evaluar sus menús. Siguiendo su opinión, la comida se empieza a hacer más salada y especiada, para que mantenga su sabor después de ser recalentada a 30.000 pies de altura (se cree que a esta altitud nuestras papilas gustativas no funcionan del todo bien).

– 1985. Se funda 'Ryanair', la más famosa aerolínea de vuelos baratos. Su éxito ha sido innegable, pero siempre ha ido acompañado de polémica por sus excesivos precios en comida y bebida a bordo.

– 1987. Robert Crandall, director ejecutivo de 'American Airlines', reportó un ahorro anual de más de 40.000 dólares al eliminar una aceituna de cada ensalada servida en primera clase. Aquello fue el principio del fin para la comida gratuita en los aviones.

– 2001-2002. Los atentados del 11 de septiembre hace que las aerolíneas empiecen a usar cubiertos de plástico. Debido a los problemas financieros en muchas aerolíneas, se empiezan a sustituir comidas por aperitivos o cacahuetes.

– 2006. El complot para atentar usando explosivos líquidos hace que desde entonces esté prohibido transportar a bordo más de 100 ml, lo que obliga a los pasajeros a comprar sus bebidas en las tiendas de las terminales, o en el servicio de venta a bordo.

– Enero de 2009. Se publica la carta de un pasajero de un vuelo de 'Virgin Atlantic', dirigida a su presidente, **Richard Branson**, en el que describe la comida a bordo como 'un viaje culinario al infierno', con el consecuente revuelo mediático.

– Marzo de 2009. El Reglamento (CE) Nº 206/2009, establece que si se viaja dentro de Europa no hay restricciones a la hora de que el pasajero suba comida al avión más allá de las referentes al transporte de líquidos o las que imponga la aerolínea (las aerolíneas no

se suelen prohibir más allá de lo que les obliga la ley… por ejemplo, 'Ryanair' sólo prohibe las bebidas calientes). Cuando se viaja fuera de Europa, aunque el reglamento establece que se puede subir comida al avión, es posible que la aduana del país requise determinados alimentos (en los EEUU, en Australia o en Nueva Zelanda, por ejemplo).

En estos países hay que ser muy cuidadoso a la hora de transportar alimentos en la maleta, ya que la lista de prohibiciones es bastante extensa..

– Julio de 2009. 'British Airways' retira miles de comidas gratuitas en vuelos de corto recorrido, con objeto de reducir pérdidas. Las diferencias entre las compañías *low cost* y las regulares empiezan a difuminarse.

– 2011- 'British Airways' pide asesoramiento para sus menús a bordo a **Heston Blumenthal**, cocinero de 'Dinner', uno de los mejores restaurantes del mundo. 'Singapure Airlines', 'Air France' y también piden consejo a otros cocineros de renombre.

– Diciembre 2011. 'KLM' introduce su menú 'a la carta' también para los pasajeros de clase turista, a un precio de unos 15 €.

– Diciembre de 2012. 'Japan Airlines' sirve durante el período navideño comida de 'Kentucky Fried Chicken', ya que en Japón la comida de esta cadena es sorprendentemente popular durante esta época del año.

– Abril de 2013. 'Air Baltic' inicia un nuevo sistema que permite a sus pasajeros elegir su menú cuando reservan su asiento.

– Julio de 2013. Un informe de travelsupermarket.com revela que las aerolíneas aumentaron el precio hasta en un 2.600 % en la comida y bebida a bordo.

– Septiembre de 2013. 'Aer Lingus' prohibe el alcohol en sus vuelos entre Dublín e Ibiza, para evitar incidentes con pasajeros con 'demasiadas ganas de fiesta'.

Notícias Relacionadas

- El sector aéreo encabeza el crecimiento del mercado del catering, con un aumento del 7,3%
- Life + Zero Cabin Waste, un proyecto para acabar con los residuos en los aviones
- El umami y su relación con las ganas de beber zumo de tomate en un avión
- Oportunidades de negocio para proveedores alimentarios en cruceros, aviones y trenes