Uzbekistan Airways представляет обновлённое бортовое меню для пассажиров

2026 31 октября

Uzbekistan Airways представляет обновлённое бортовое меню, разработанное командой ООО «Ketring». В рамках презентации гости знакомятся не только с новыми блюдами, которые вскоре появятся на рейсах авиакомпании, но и с тем, как устроена современная авиационная кухня: от разработки меню и выбора продуктов до приготовления, комплектации и доставки питания непосредственно на борт воздушного судна.

В пресс-конференции приняли участие руководство авиакомпании, специалисты и эксперты в области гастрономического туризма республики, представители средств массовой информации, а также инфлюенсеры.

При создании обновлённого меню особое внимание уделено вкусу и качеству блюд, их внешнему виду и подаче. Учитываются направления полётов, особенности питания пассажиров, сезонность продуктов, а также требования, предъявляемые к сервису в гражданской авиации.



Бортовое меню Uzbekistan Airways обновляется дважды в год. Такой подход позволяет регулярно расширять ассортимент блюд, совершенствовать их подачу и последовательно повышать качество обслуживания пассажиров.

История «Ketring» началась ещё в 1958 году с ресторана, открытого при Ташкентском аэропорту. Сегодня предприятие объединяет многолетний опыт, современную производственную инфраструктуру и команду квалифицированных специалистов, обеспечивая полный цикл приготовления и поставки бортового питания для авиационной отрасли Узбекистана.

При этом деятельность предприятия не ограничивается обслуживанием Uzbekistan Airways. «Ketring» сотрудничает также с другими отечественными и зарубежными авиакомпаниями. Для каждого перевозчика меню и комплекс услуг формируются индивидуально – с учётом географии полётов, классов обслуживания, стандартов бортового питания и внутренних требований авиакомпании. Такой подход позволяет предприятию гибко адаптироваться к различным международным стандартам и выстраивать долгосрочное сотрудничество с зарубежными партнёрами.



Ежедневно на производстве готовятся тысячи порций бортового питания. В технологических процессах задействовано более 150 видов

специализированного оборудования. На каждом этапе – от приготовления и быстрого охлаждения до хранения, комплектации и доставки на борт – строго соблюдаются требования пищевой, санитарно-гигиенической и авиационной безопасности.

Особенность нынешней презентации заключается в возможности увидеть весь процесс авиационного кейтеринга изнутри. Гостям демонстрируют путь блюда от первоначальной идеи и отбора качественных ингредиентов до приготовления, размещения в бортовой посуде, комплектации в специализированное буфетно-кухонное оборудование и последующей доставки к воздушному судну на специально оборудованном транспорте.

Презентация также демонстрирует возможности «Ketring» значительно шире обслуживания национального авиаперевозчика. Предприятие располагает необходимыми ресурсами для расширения сотрудничества с зарубежными авиакомпаниями, адаптации к различным форматам сервиса и внедрения современных решений в сфере авиационного кейтеринга.



Для Uzbekistan Airways обновление бортового меню – это ещё один шаг в последовательной работе над качеством пассажирского сервиса. Одновременно мероприятие позволяет широкой аудитории познакомиться с производственными возможностями «Ketring», показать потенциал предприятия для международного сотрудничества и представить современный уровень развития авиационного кейтеринга в Узбекистане.

Для команды «Ketring» каждое блюдо – это не просто питание на борту. Это часть общего впечатления пассажира от путешествия. Качественные продукты, продуманные вкусовые сочетания и эстетичная подача помогают сделать время в полёте комфортнее и приятнее – и именно этот подход

остаётся одним из ключевых ориентиров в работе предприятия.