

◇ 대한항공, 기내식 프리젠테이션 행사 ◇



66,219식(2005년2월 5일)이다. 1,524명의 직원들이 일하고 있으며 CEO는 알렉스 차우다. CPCS는 2004년 현재 홍콩에서 기내식 시장 점유율 70퍼센트를 차지하고 있다.

CPCS 간부들의 현황설명을 들은 후 위생복을 착용하고 견학한 기내식 생산 공정은 깨끗하고 빈틈이 없었다. 기내식은, 넓은 공간에서 위생적으로 제조되었



대한항공은, 지난 6월 21일 재홍콩 주요기관장 및 언론인들을 초청해 기내식 생산과정을 참관, 시식회도 겸하는 행사를 열었다. 이 행사에는 김장환 부총영사, 류재우 한인상공회장, 장은명 한인여성회장, 방혜자 나라사랑어머니회 홍콩지회장, 신환섭 코트라홍콩 무역관장, 박상철 관광공사 홍콩지사장, 김철현 공보관, 문일재 재경관을 비롯, 재홍콩 특파원들과 현지 교민신문사 기자들이 초청됐다.

현재 대한항공 기내식을 만들고 있는 CPCS(Cathay Pacific Catering Services)는 33개 항공사의 기내식 서비스를 하고 있으며, 1일 140편에 해당하는 평균 45,000식을 생산하고 있다. CPCS가 하루 생산할 수 있는 기내식은 8만식이며 1일 최고생산기록은

으며 냉동시설이 잘되어 보관에도 각별히 신경 쓰고 있는 것으로 보였다. 식품재료는 질 좋은 것을 선택해 사용하고 있다고 담당자는 설명했다.

대한항공은, 1969년 10월2일 이래 지금까지 CPCS에서 기내식을 제공받고 있다.

현재 대한항공에 나가는 특별메뉴는 비빔밥으로서 이코노미석 승객들도 맛볼 수 있다. 또한 식사 때 제공하는 와인 또한 세계 항공사들의 기내 와인 중 최고 수준이라는 평가를 받고 있다고 한다. 참고로, 대한항공에서 서비스되는 와인은 영국 런던의 엑셀전시장에서 열리고 있는 세계 관광박람회(World Travel Market) 행사장에서 거행된 '2004년도 항공사 와인심사대회'에서 와인 및 샴페인 부문 1위를 차지했었다.