



FOTO: ISO PAGING

Der geheime Weg der Atlas-Trolleys

Wo kommen eigentlich all die kleinen Menüs her, die Flugreisende in 10 000 Metern Höhe auspacken und aufessen? Meistens von LSG Sky Chefs, dem weltweiten Branchenführer im Airline Catering. NOBILIS-Autorin Karen Roske hat den hannoverschen Betrieb in Langenhagen besucht.

Auf der einen Seite eine Koppel mit Ponys und Schafen, auf der anderen die Landebahn Süd des Langenhagener Flughafens – ein wenig versteckt liegt hier ein eingeschossiger blaugelber Flachbau mit einem gläsernen Treppenhäus an der Vorderseite. Darin

arbeitet LSG Sky Chefs, eine Lufthansa Service Gesellschaft – daher „LSG“ und daher die Firmenfarben Blau und Gelb, bekannt vom Kranich.

Hier werden all die kleinen Menüs zusammengestellt und eingepackt, die Urlauber und Geschäftsreisende auf ihrem Flug

ab Hannover Stück für Stück wieder auspacken und aufessen. Durchschnittlich 4900 Mahlzeiten gehen von hier aus täglich in die Luft. In der Hochsaison können es an einzelnen Tagen bis 10 000 Stück sein.

„Da kommt es auf perfekte Logistik an“, so Stephan Schäfer, Verwaltungsleiter und stellvertretender Betriebsleiter bei LSG Sky Chefs in Langenhagen. Der 30-Jährige hat im Hotelfach gelernt und Betriebswirtschaft studiert. Seit zwei Jahren sorgt er für gutes Essen im Flug. „Unsere Kunden ist gleichbleibende Qualität besonders wichtig“, erklärt er. „Jede Portion muss identisch aussehen und auch genauso schmecken. Zum Beispiel soll jede Wurstscheibe

Service, die Airport Lounges und sonstige Flieger.

LSG Sky Chefs ist Branchenführer im Airline Catering mit 200 Betrieben weltweit. In Hannover gibt es seit 1977 eine Niederlassung. Das neue Haus wurde 1998 eröffnet und gilt als Musterbetrieb. „Dieser Bau ist perfekt auf die Arbeitsabläufe hin geplant worden“, sagt Stephan Schäfer. „Hier werden alle Waren und Geräte jeweils nur in eine Richtung bewegt, damit sich keiner ins Gehege kommt.“ Wie das geht, zeigt er auf einem Rundgang durch den 5000 Quadratmeter großen Betrieb. Doch bevor er aus seinem Büro im ersten Stock in die Hallen im Erdgeschoss bittet, verteilt er weiße Kittel und zieht auch



exakt sieben Gramm wiegen.“ Schäfers Kunden haben sehr genaue Vorstellungen. Er beliefert etwa 20 Fluggesellschaften von der Lufthansa über Condor, Türkisch Airlines, Aeroflot und Royal Air Force bis Air Siberia und Omsk-Orenburg Airlines. Dazu kommen der Lufthansa Party

selbst einen über seinen Dreiteiler. In der Produktionshalle kommen noch weiße Hauben dazu.

Kühle 16 Grad herrschen in der Warenannahme, sommers wie winters konstant. Paletten voller Milchtüten, kistenweise Salatköpfe und Eimer mit Fein-



kostsalaten stehen in der Lieferzone gleich hinter dem Rolltor an der „Landseite“ des Hauses. Die „Luftseite“ gegenüber liegt auf dem Flughafenfeld, der ganze Betrieb in der Flughafen-Sicherheitszone. Der Bundesgrenzschutz fährt am Zaun Streife und das Luftfahrtbundesamt prüft jeden, der bei LSG Sky Chefs arbeitet. Zurzeit sind das etwa 160 Angestellte, im Hochsommer werden es ein paar mehr sein. Die meisten arbeiten in zwei Schichten zwischen 4 Uhr und 21 Uhr. Die Fahrer arbeiten in drei Schichten rund um die Uhr.

Sie holen von den gelandeten Maschinen das Geschirr und bringen es zu LSG Sky Chefs. Alle Tablettts und Flaschen, Gläser oder restlichen Teebeutel stecken in Trolleys. Das sind die Wagen, die die Stewardessen im Flugzeug durch den Gang schieben.

Die mit den Norm-Maßen heißen Atlas-Trolleys und passen perfekt in ihre Nische im Flugzeug. Bei LSG Sky Chefs passen alle Geräte zum Norm-Maß des Atlas-Trolleys. Zum Beispiel die Hydraulikheber, die die Trolleys zum Entladen auf eine angenehme Arbeitshöhe bringen. Die Getränkeschubladen gehen in die eine Richtung zum Auffüllen, die Tablettts zur anderen Seite auf ein Laufband. Mitarbeiter sortieren Glas, Besteck, Teller und Schalen in eine Waschstraße. Übrig bleibt der Müll und fällt am Ende des Bands in einen Container.

Am Ende der Waschstraße stehen Kisten mit sortiertem, sauberen Geschirr: Hier die Air France-Tassen, da die Lufthansa-Teller und dort

die British Midland-Schälchen. Wie sie gefüllt werden ist jeweils eine Wissenschaft für sich. Nach einem Foto und genauer Anleitung bestücken zum Beispiel zwei Frauen an einem chromglänzenden Arbeitstisch 160 Cold Cut-Schälchen mit vorgeschrittenem Aufschnitt: links ein Blatt Salat, dann eine Scheibe Truthahn, ein Stück Poulardenbrust, drei Käsesorten und ein Stück Butter in Blümchenform. Immer in der gleichen Reihenfolge, die Wurst immer nach Vorschrift gefaltet, gerollt oder gedreht.

In der Luft servieren die Fluggesellschaften meist leichtes Essen: Geflügel, Salat, Reis, Joghurt. Einerseits logisch, denn Geschäftsreisende müssen auf dem Flug wie gleich danach arbeiten, und Urlauber können auf Langstreckenflügen auch keinen Verdauungsspaziergang unternehmen. Andererseits mit wissenschaftlicher Akribie untermauert: Die Airlines befragen ihre Passagiere, was sie gern mögen und was nicht und geben ihre Rückmeldung an LSG Sky Chefs weiter. Deren Experten forschen parallel nach dem Mainstream-Trend: Das Essen im Flugzeug soll so vielen Leuten wie möglich schmecken, dabei aber nicht langweilig sein.

Fad wäre übrigens jedes Gericht, das der Koch nach bodenständigem Geschmack würzt. Denn im Flugzeug herrscht höherer Druck und die Luft ist trockener. Das geht auf die Geschmacksnerven. Sie brauchen mehr Salz, mehr Kräuter und Gewürze, um denselben Sinnesindruck ans Gehirn zu melden. Deshalb gibt es an Bord auch schwereren Wein. „Ein Riesling, den Sie am Boden vielleicht zu Ihrem neuen Lieblingswein ernennen, würde



Verwaltungsleiter Stephan Schäfer sorgt für gutes Essen auf den Flügen.

oben nicht schmecken“, erzählt Stephan Schäfer. „Da ist eine Spätlese besser geeignet.“

Wenn die Trolleys schließlich einmal durch die Hallen geschleust und akkurat nach Kundenwunsch neu gefüllt worden sind, bekommen sie einen Aufkleber mit ihrer Flugnummer und warten in einem Kühlraum an der „Luftseite“ darauf, dass ein Fahrer sie abholt. Wer was wann wo braucht, das regelt die Einsatzzentrale. Sie sieht fast so aus wie eine Einsatzzentrale der Polizei: unzählige Schalter und Hebel, mindestens fünf Telefone und drei Monitore. Einer davon zeigt immer die aktuelle Ankunftsstafel, die ein paar hundert Meter weiter in der Halle hängt. Dort holen Hannoveraner Reisende ab und fragen nicht selten: „Na, wie war das Essen auf dem Flug?“