

Genuss trifft auf Sicherheit

Luftsicherheit beim Catering ist mehr als eine Formalität

Exklusives Essen, leckere Canapés, frisch geschnittenes Obst – das Catering an Bord eines Business Jets gilt als Symbol für Geschmack und Komfort. Doch hinter dieser glänzenden Fassade wird ein Thema oft übersehen: Luftsicherheit beim Catering. Martin Henschel von Carlos Aviation Catering Network begründet, warum das so entscheidend ist.

Wieder und wieder erlebe ich es: Der Fokus liegt auf dem Geschmack, nicht auf der Sicherheit. Dabei kann ausgerechnet das, was so genussvoll daherkommt, zur Bedrohung werden. Catering ist nicht nur eine Frage des Stils, sondern ein potenzielles Sicherheitsrisiko. Ein trauriges Beispiel hierfür ist der Flugzeugabsturz im Jahr 2015 über der ägyptischen Halbinsel Sinai. Damals wurde in einer Getränkedose eine Bombe an Bord des Flugzeugs geschmuggelt. In der Luftfahrt ist Sicherheit unser höchstes Gut. Was jedoch viele vergessen: Sie endet nicht am Gate und beginnt nicht erst im Cockpit. Beim Catering zieht sie sich wie ein roter Faden durch die ganze Lieferkette, vom Bauernhof bis auf den Serviertisch an Bord. Ein Caterer, der nicht vom Luftfahrt-Bundesamt als „reglementierter Lieferant“ zugelassen ist, kann keine Sicherheit garantieren. Das ist keine Formalität, sondern ein Schutzschild gegen Manipulation, Sabotage oder Kontamination. Betreiber, die die Vorschriften mit Blick auf eine vermeintliche Kostenersparnis umgehen, spielen mit dem Leben von Passagieren und Crews. So hart das klingt, aber genau das ist die Realität. Denn eines der größten Verkaufsargumente, neben Flexibilität und Komfort, ist die Sicherheit, die der Flug im Business Jet bietet. Dazu gehört auch das Catering.

Das Catering für die Luftfahrt unterliegt strengen Sicherheitsstandards, die in der EU unter anderem durch die Verordnung (EU) 2015/1998 geregelt werden. Diese Vorschriften legen fest, unter welchen Bedingungen Caterer als „reglementierte Lieferanten von Bordvorräten“ anerkannt werden können. Ein Status, der Grundvoraussetzung fürs Catering an Bord von Flugzeugen ist und die so genannte sichere Lieferkette garantiert. Ob Fleisch, Brötchen oder Wein: Alles, was an Bord kommt, muss Teil der sicheren Lieferkette sein. Das bedeutet,



Martin Henschel versorgt seine Kunden mit leckerem Essen, bei dem Sicherheit garantiert ist.

dass vom Erzeuger über die Verarbeitung bis zum Transport jede Stufe klaren Sicherheitskontrollen unterliegt. Ein reglementierter Caterer überprüft seine Lieferanten regelmäßig, kontrolliert eingehende Ware mit geschultem Personal und dokumentiert jeden einzelnen Schritt. Verdächtige Verpackungen oder beschädigte Produkte werden aussortiert und gemeldet. Selbst der Transport ist ein kritischer Moment. Fahrzeuge müssen gesichert, versiegelt und überwacht werden. Denn eine manipulierte Mahlzeit auf dem Weg zum Flugzeug kann fatale Folgen haben. Ein reglementierter Caterer muss nachweisen, woher jede Zutat stammt, sowie wann und von wem sie verarbeitet wurde.

Gefährliche Versuchung der „Abkürzung“

Natürlich ist die Verlockung groß, beim Lieblingsrestaurant eine tolle Trüffelpasta zum unschlagbaren Preis zu ordern. Warum nicht zuschlagen? Ganz einfach: Weil sich im Preis ein Sicherheitsrisiko verbirgt, denn solche nicht-reglementierte Lieferanten werden nicht kontrolliert. Dort gibt es keine garantierte Kontrolle darüber, wer Zugang zu den Lebensmitteln hatte, ob diese unbeaufsichtigt waren oder ob sie manipuliert wurden. Wenn etwas passiert – eine Kontamination, eine Manipulation –, lässt sich der Ursprung kaum mehr nachverfolgen. Anders gesagt: Im Falle einer Sicherheitslücke oder eines Verdachts auf Manipulation lässt sich nicht nachvollziehen, wo und wann das Risiko entstand. In der General Aviation, wo Vorstände, Politiker oder andere Personen mit besonderem Sicherheitsbedarf fliegen, darf es solche Lücken nicht geben. Es geht hier nicht um Bürokratie, sondern um Menschenleben.

Ich habe Caterer gesehen, die ihr Essen ohne Kühlfahrzeuge transportieren oder unversiegelt übergeben. Wer so arbeitet, gefährdet nicht nur den Geschmack, sondern die gesamte Crew. Betreiber oder Dispatcher, die solche Partner beauftragen, verletzen die Grundregeln der Luftsicherheit.

Auch erlebe ich immer wieder, dass Besatzungen bei Online-Lieferdiensten bestellen oder an der Tankstelle nebenan einkaufen. In diesem Fall kommt das Risiko der Lebensmittelsicherheit dazu. Der Transport von warmen Essen ist heikel, gerade wenn man die Speisen oft erst Stunden später genießt. Im Temperaturbereich von 20 bis 40 Grad fühlen sich Bakterien besonders wohl, was die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung erhöht. Professionelle Aviation-Caterer nutzen daher Schnellkühler bei der Produktion. Die Speisen werden nach dem Kochen sofort auf eine Temperatur von zwei bis vier Grad heruntergekühlt, was die Bakterienbildung stoppt. Professionelle Aviation-Caterer liefern deshalb alle Speisen kalt an. Erst an Bord werden diese kurz vor dem Servieren wieder erhitzt. Es steckt also ein immenser Aufwand dahinter, um das Catering an Bord sicher zu machen.

Selbst das modernste Screening-Gerät am Flughafen erkennt keine Gifte oder toxischen Substanzen im Essen. Nur ein zugelassener Caterer mit geschultem und auf Zuverlässigkeit geprüften Personal kann dank klarer Prozesse Manipulationen verhindern.

Fazit: Sicherheit geht vor Geiz

Durch nicht-reglementierte Lieferanten besteht ein hohes Risiko für die Luftsicherheit. Catering ist mehr als nur ein willkommenes Extra für den Komfort. Es ist ein sicherheitsrelevanter Kernbereich. Die Branche muss aufhören, über die billigste Option zu diskutieren, und anfangen, über die sicherste zu sprechen. Jeder, der in der Business Aviation Verantwortung trägt, sollte sich dessen bewusst sein: Luftsicherheit beginnt lange vor dem Start und endet nicht bei der Gepäckkontrolle. Zudem ist das Thema Sicherheit in der General Aviation auch ein sehr gutes Verkaufsargument, womit man den potenziellen Passagier überzeugen kann. Wer bei der Wahl des Caterers spart, spart an der falschen Stelle. Sicherheit kostet. Aber Unsicherheit kostet Reputation und im schlimmsten Fall Leben.

Martin Henschel, Carlos Aviation Catering Network



Termine 2026

22. – 25. April 2026 **AERO**, Friedrichshafen
27. – 29. Mai 2026 **EBACE**, Genf

Kontakt

German Business Aviation Association e. V.
Georg-Wulf-Straße 2, 12529 Schönefeld
Telefon: +49 152 59522812, Mail: ceo@gbaa.de, www.gbaa.de

MRO (LINE + BASE), CAMO+, UPGRADES, PARTS and NDT

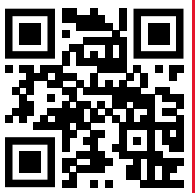


EMBRAER
Executive Jets
AUTHORIZED SERVICE CENTER

SERVICE CENTER FOR
BEECHCRAFT & HAWKER
*** CESSNA ***



- › Beechcraft, Hawker
- › Cessna Citation Jets
- › Cirrus Jet
- › Embraer Executive Jets
- › Gulfstream Aerospace
- › Various piston aircraft



www.aas.ag

AUGSBURG
+49 821 7003 -7890
office@aa-augsburg.de

ALTENRHEIN
+41 71 85851 -85
cs@a-aero

BREMEN
+49 421 53658 -760
mro-sales@aa-aag