

Wenn über eine Stunde zu früh die ersten Teilnehmer am Treffpunkt gesichtet werden, kann es sich nur um einen SSB Anlass handeln. Pünktlich wie eine Schweizer Uhr waren dann auch alle 26 Teilnehmer vor Ort um mit den komfortablen Minibussen zum BAC Betriebsgebäude chauffiert zu werden.

Nach der Sicherheitskontrolle wurde jeder Gast persönlich vom Managing Director Linus A.E. Knobel begrüsst. Er informierte uns, dass es aus „Sicherheitsgründen“ zuerst einen Imbiss gebe; man kann ja nicht hungrig ein Catering besichtigen.

Spannend und sehr professionell stellte Linus seinen beruflichen Werdegang und die Company vor, allein dies gäbe Material für einen 2 seitigen Bericht (siehe auch www.bangkokaircatering.com);

- Als ehemaliger Foodpool Manager einer Staffing Company war ich sehr beeindruckt von dem hohen Standard im Bereich Sicherheit und Hygiene
- Ebenso, dass die BAC Group mit Motivation und Weiterbildung bei den insgesamt 1700 Mitarbeitenden nur ein Fluktuation von unter einem 1 % erreicht.
Mitarbeiterschulung hat einen sehr hohen Stellenwert bei BAC, je nach Interesse und Eignung können sich alle vom Kartoffelschäler zum Profi oder sogar zum Kadermitglied entwickeln.
- Nebst dem eigentlichen Catering beliefert BAC Group auch VIP Lounges, Restaurant, Spitäler und verfügt mit Gourmet Primo über einen Produzenten für Halbfabrikate.
- An 3 Standorten wird das eigentliche Catering betrieben, nebst Suvarnabhumi auch in Samui und Phuket
- Zwischen 25'000 (Low-) und 37'000 (Highseason) Mahlzeiten beliefert BAC täglich 24 Airlines, produziert nach den Vorgaben der Airlines in 3 Küchen Kosher, Halal und No Halal.
- Diese 3 Produktionen sind strikte getrennt von der Warenannahme, Lagerung, Produktion, für mich erstaunlich die Tatsache, dass die Kosher Küche versigelt ist und nur in Anwesenheit eines Rabbi geöffnet werden darf.
- Der Betrieb funktioniert Papierlos, mit Touchscreen Bildschirmen werden die Muster für die Mahlzeiten aufgezeigt, aber auch die Nachvollziehbarkeit der Produktion sichergestellt.
- Catering heisst nicht nur Food, in den Trolley wird der gesamte „Haushalt“ für ein Flug angeliefert; „vom Aperero bis zum Zahnbürstli“

Bei dem aufschlussreichen Rundgang trafen wir nur auf aufgestellte und motivierte Damen und Herren, die mit Engagement und Herzblut die Speisen zubereiteten.

Ein weitere Höhepunkt war der offerierte Lunch; quer durch die Airlines u.a. mit türkischem Appetizer, Soup von der Bangkok Airlines und ein Steak von der Swiss, aber nach meiner Ansicht alles auf dem Level First Class.

Mein Gesamteindruck in einem Satz: BAC - the boutique Catering !