



INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 10.09.2013

**Posiłki DO & CO Poland
na pokładach samolotów Qatar Airways.**

Od 1-go września firma DO & CO Poland Sp. z o.o., lider firm cateringowych w Polsce, świadcząca m.in. kompleksową obsługę linii lotniczych operujących w Polsce, rozpoczęła współpracę z narodowym przewoźnikiem Kataru, z towarzystwem lotniczym Qatar Airways. Linie te są wśród najszybciej rozwijających się linii lotniczych świata. Oferują swoim klientom połączenia na ponad 80 trasach, do portów w Europie, Azji, Ameryce Północnej i w Afryce.

Po Emirates Airlines jest to kolejna, tak prestiżowa linia lotnicza, która po uruchomieniu połączeń z Warszawą, rozpoczęła współpracę z naszą firmą. Biorąc pod uwagę specyfikę i twarde wymagania stawiane przez obu kontrahentów przygotowywanym na ich pokłady posiłkom, bardzo cieszymy się z zaufania jakim nas obdarzono - mówi Krzysztof Wiśniewski, prezes DO & CO Poland.

Te „twarde wymagania”, to oczywiście sposób i receptura przygotowywania posiłków zgodne z zasadami i prawem islamu, ściśle według norm systemu Halal. Ich wdrożenie łączyło się z koniecznością dostosowania infrastruktury zakładu do wymagań tego systemu. Firma DO & CO Poland już od prawie roku posiada, wydany przez Muzułmański Związek Religijny w Polsce, Certyfikat potwierdzający zachowanie wymogów systemu Halal. Wydanie Certyfikatu zostało poprzedzone dokładną analizą procesów produkcyjnych i wizytacją zakładu (*kuchni*). Stały nadzór i kontrolę nad produkcją żywności pełni także przedstawiciel Muzułmańskiego Związku Wyznaniowego. Ze swojej strony Qatar Airways, zanim jeszcze nawiązano współpracę, przeprowadził w firmie DO & CO Poland szczegółowy audyt, aby upewnić się, iż przygotowywane tu posiłki spełniają najwyższe normy jakościowe. Na wysoką ocenę tego przeglądu miało niewątpliwie wpływ także doświadczenie zdobyte przez DO & CO Poland podczas kilkumiesięcznej współpracy z Emirates Airlines.

I tak oto, od 1-go września we wszystkich samolotach Qatar Airways zmierzających z Warszawy do Doha serwowane są posiłki przygotowywane przez kucharzy DO & CO Poland.

Imponujące jest menu, oferowane na pokładzie. Godzi ono standardy kuchni arabskiej ze specjałami (*smakołykami*) kuchni polskiej. Obecnie, w klasie ekonomicznej, pasażerowie mogą np. wybierać między kurczakiem w sosie grzybowym, tilapią w sosie musztardowym, a lasagne'ą ze szpinakiem i pieczarkami.

Pasażerom klasy business natomiast, wśród przystawek oferuje się m.in. wędzonego łososia z blinami, zupę z pieczonych pomidorów i papryki oraz danie kuchni arabskiej - makdous (bakłażany nadziewane papryką i orzechami). Wśród propozycji dań głównych znajdują się: gulasz wołowy, machboos z krewetkami oraz tarta z pomidorów i sera feta z grillowanymi szparagami.

Firma DO & CO słynie także z pysznych deserów, których nie zabraknie podczas lotu do Doha (strudel jabłkowy z rodzynkami, lody mango).

To menu na początek... Co kilka tygodni, dania serwowane na pokładzie, będą zmieniane tak, aby częściej przemierzający trasę Warszawa – Doha pasażerowie nie czuli się znużeni i żeby nasza pięciogwiazdkowa, „podniebna restauracja” trafiała nawet w najbardziej wyszukane gusta – dodaje Prezes Krzysztof Wiśniewski.

Zasady Systemu Halal

Najważniejszym warunkiem zgodności z Halal jest to, że do produkcji posiłków nie można używać mięsa wieprzowego, produktów zawierających składniki pochodzenia wieprzowego (np. żelatyna wieprzowa) oraz alkoholu. Należy tak zaplanować i zorganizować wszystkie procesy produkcji, aby nie doszło do kontaktu wyrobów i sprzętu z produktami wieprzowymi ani alkoholem. DO & CO Poland posiada wybranych dostawców surowców Halal, w tym mięsa Halal. Każda dostawa mięsa Halal (np. wołowina lub drób) musi być dostarczona z Certyfikatem Halal.

Podstawową zasadą Systemu Halal jest segregacja przestrzenna i czasowa. W zakładach DO & CO Poland oznaczało to np. wydzielenie osobnej pracowni mięsa Halal, osobnej myjki sprzętu, wydzielenie osobnej bramy na rampie ekspedycyjnej i osobnego ładownika oraz miejsc dedykowanych Halal, poczynając od rampy dostaw (osobna waga do produktów Halal), magazynu, sekcji produkcyjnych (odrębne miejsca i regały) oraz regałów i wózków stelażowych w chłodniach i mroźniach. Separacja czasowa oznacza np. mycie wózków lotniczych na myjni w innym czasie niż pozostałych. Wszystkie miejsca w zakładzie produkcyjnym w Warszawie dedykowane dla Systemu Halal są oznakowane na zielono (Halal - dozwolone) lub na czerwono (Haram – zakazane).

Dokumentacja Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności w DO & CO Poland uwzględnia wymagania Systemu Halal (np. dodatkowe zapisy z procesów mycia i dezynfekcji sprzętu produkcyjnego i środków transportu). Pracownicy produkcji, magazynu oraz pionu operacyjnego (ok.100 osób) zostali przeszkoleni przez Halal Poland z zasad Systemu Halal. Kolejne szkolenie dla ok. 90 osób w zakresie zmian w dokumentacji systemowej przeprowadził Dział Jakości i Bezpieczeństwa Produktu DO & CO Poland.