

2013年3月18日

ロイヤルホールディングス株式会社

関西インフライトケイタリング、2012年度「世界No.1」の機内食会社に QSAI 2012年度「ワールドワイド・プラチナ賞」を受賞

ロイヤルグループの機内食会社である、株式会社関西インフライトケイタリング（以下、KIC）は、2013年3月、国際的な機内食会社監査プログラム QSAI（Quality & Safety Alliance Inflight Services）において、食品取り扱いの安全および品質について世界で最も優秀な機内食会社として2012年度「ワールドワイド・プラチナ賞」ならびに「アジア太平洋地域・金賞」を受賞しました。

QSAI は、2006年にIATA（国際航空運送協会）の主催により発足した「機内食会社品質監査プログラム」です。

現在は、国際的な独立系監査会社 Medina Quality - Food Assurance Services の運営のもと大手航空会社9社が加盟しており、全世界で350以上の機内食調製施設を対象に衛生・品質監査を実施しています。食品衛生に関する専門知識を有する監査員が、世界的に見ても高い水準にある衛生基準に基づき、食材の納品、調製、搭載、機用品の洗浄、保管といった機内食調製・搭載業務全般について、各施設での監査を行っています。

※QSAI ホームページ <http://qsaiinternational.com>

加盟9社（五十音順）：アエロフロート、エア・カナダ、エールフランス、KLM オランダ航空、シンガポール航空、全日本空輸、大韓航空、日本航空、ヴァージンアトランティック航空

KICは、2009年度以降、3年連続で「アジア太平洋地域・銀賞」を受賞してまいりましたが、このたび2012年度は「アジア太平洋地域・金賞」を受賞、さらには、世界3地域（南北アメリカ、アジア・太平洋、ヨーロッパ・中東・アフリカ）においても最も優秀なケータリング会社に授与される「ワールドワイド・プラチナ賞」を受賞することとなりました。



従業員一人一人が、日々、衛生管理・品質向上に努め、顧客航空会社の搭乗客・乗務員の皆様に対し安全で高品質な機内食の提供を継続していることが評価されたものです。

ロイヤルグループは、今後も、お客様に安全で高品質なサービスを提供し顧客満足度向上に努めるとともに、高効率経営を維持していくことで良質な機内食事業基盤の拡大を図ってまいります。

本件に関するお問い合わせ先

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室

TEL: 03-5707-8852 FAX: 03-5707-8860

e-mail: koho@royal.co.jp

【会社概要】

名 称：株式会社関西インフライトケイタリング

所 在 地：大阪府泉南市泉州空港南1番地

事業内容：関西国際空港における機内食の調製、搭載

代 表 者：代表取締役社長 高岡淑雄

株 主：ロイヤルホールディングス株式会社（出資比率 100%）

ロイヤルグループの機内食事業は、戦後、福岡空港（当時、板付空港）の国内線初便が就航すると同時に、グループ創業の事業としてスタートし現在に至っております。

関西国際空港ではKIC（当社連結子会社／出資比率 100%）、福岡空港では福岡インフライトケイタリング株式会社（当社連結子会社／出資比率 100%）、新東京国際空港（成田空港）ではジャルロイヤルケータリング株式会社（当社関係会社／出資比率 49%）が運用し、ファーストクラスからエコノミークラスまで、質の高い機内食を約 30 社の世界の航空会社に搭載しています。