

## ～ 関西インフライトケイタリング、「世界No.1」の機内食会社として認定 ～ QSAI 2013 年度「ワールドワイド・プラチナ賞」を2年連続受賞

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、2014年2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に贈られる2013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」(同地域で最優秀)を受賞しました。2012年度に続く、2年連続の受賞となります。

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10社が加盟しており、世界50カ国300カ所の施設を対象に衛生・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10社(五十音順): アエロフロート、エア・カナダ、ルーージュ航空、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」を受賞しており、2012年度からは2年連続して「アジア太平洋地域・金賞」を受賞しました。特に、2012年度ならびに2013年度は、アジア太平洋地域を含む世界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)で、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」も2年連続で受賞したものです。

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。



### 【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%)  
受 託 社 : 国際線23社・国内線6社(2014年2月末現在)

2006年 マレーシア航空から、日本の機内食会社で初となるハラル認証を取得

2011年 日本の機内食会社で初となる、食品安全マネジメントに特化した国際標準化機構規格 ISO22000:2005 を取得

＜本件に関するお問い合わせ＞

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

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。

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。