

Champagner für Billigflieger

Belgische Restair NV betreibt Gastronomie am Hamburger Flughafen / Verringerter Service der Airlines kommt der Airport-Gastronomie zugute



Etwa 4000 Gäste täglich: General Manager Emiel Hondelink im Restaurant Oliva.
Foto: Hummel

HAMBURG „Last Minute“ steht an dem Schalter neben der Rolltreppe, die zum Lokal La Terrasse im Hamburger Flughafen führt. Selbst auf der vierten Ebene des neuen Terminals 1, auf der sich die 2500 Quadratmeter große Schlemmermeile des belgischen Caterers Restair NV befindet, können Kurzentschlossene noch Reisen buchen. Gastronomen und Reisebüros verfolgen das gleiche Interesse, Besucher in die oberen Etagen des Flughafenterminals zu locken. „Wer eine Reise bucht, bekommt bei uns kostenlos eine Tasse Kaffee dazu“, sagt General Manager Emiel

Hondelink. Im neu eröffneten Terminal des Hamburger Flughafens Fuhlsbüttel haben vor allem Low Cost Carrier ihre Schalter eröffnet. Je weniger es in den Billigfliegern zu Essen und zu Trinken gibt, desto mehr Umsatz kann Hondelink in seinen Lokalen verzeichnen. „Wir verkaufen unheimlich viele Sandwiches“, sagt der Betriebsleiter. Doch auch bei den Getränken lassen sich die Ferienflieger nicht lumpen. „Sekt ist der absolute Renner.“ Bereits in den frühen Morgenstunden stoßen die Gäste auf ihren Start in den Urlaub an: „Am Eröffnungstag ging die erste Flasche Champagner schon um 4.30 Uhr weg.“

Im Terminal 1 betreibt Restair NV insgesamt acht Outlets. Im La Terrasse im vierten Stock kann Hondelink insgesamt 430 Sitzplätze anbieten. Gastronomisches Aushängeschild ist das Restaurant Oliva.

Den vollständigen Artikel finden Sie in Ausgabe 28/2005 auf Seite 16.