

Turkish Airlines – eine **moderne alte Dame**



Sie ist über achtzig Jahre alt und doch eine der modernsten und innovativsten Fluggesellschaften unserer Zeit, die „alte Dame“ Turkish Airlines.. Gegründet wurde sie am 20. Mai 1933; sie beschäftigte 24 Mitarbeiter – für ganze 28 Sitzplätze in fünf Flugzeugen. Das Gesamtvermögen der Fluggesellschaft betrug damals 180 Tausend Lira, d.h. nach heutigem Kurs etwas weniger als 60.000 Franken. Drei Jahre

später zählte die Flotte bereits acht Flugzeuge mit insgesamt 64 Plätzen, mit einem Budget von 1 Million Lira.

Der erste Auslandstreckenflug erfolgte mit dem Ankara-Istanbul-Athen Flug Anfang 1947, und vor sechzig Jahren, am 21. Mai 1955, erhielt die Fluggesellschaft ihren heutigen Namen und wurde ein Jahr später Mitglied der internati-

onalen Luftfahrtvereinigung IATA (International Air Transport Association). Heute ist die Turkish Airlines Mitglied u.a. des Star Alliance Netzwerks und der International Congress and Convention Association, dem einzigen Verband, dem die führenden Experten in der Organisation und Durchführung internationaler Veranstaltungen angehören.

Während im Jahre 2009 die Luftfahrtbranche weltweit sich verkleinerte, führte die Turkish Airlines ihr Wachstum fort und erzielte eine 11-prozentige Zunahme. Die Turkish Airlines, welche 2003 10,4 Millionen Passagiere beförderte, steigerte ihre Passagierenanzahl im Jahre 2008 auf 22,5 Millionen und im Jahre 2009 auf 25,1 Millionen Passagiere. 2014 wies die Turkish Airlines das weltweit grösste Wachstum auf – mehr als 3 Mal mehr als alle anderen Fluglinien. Sie fliegt 110 Länder an mit insgesamt 230 internationalen Destinationen; auch hier steht sie an erster Stelle sämtlicher Fluggesellschaften. Ihre



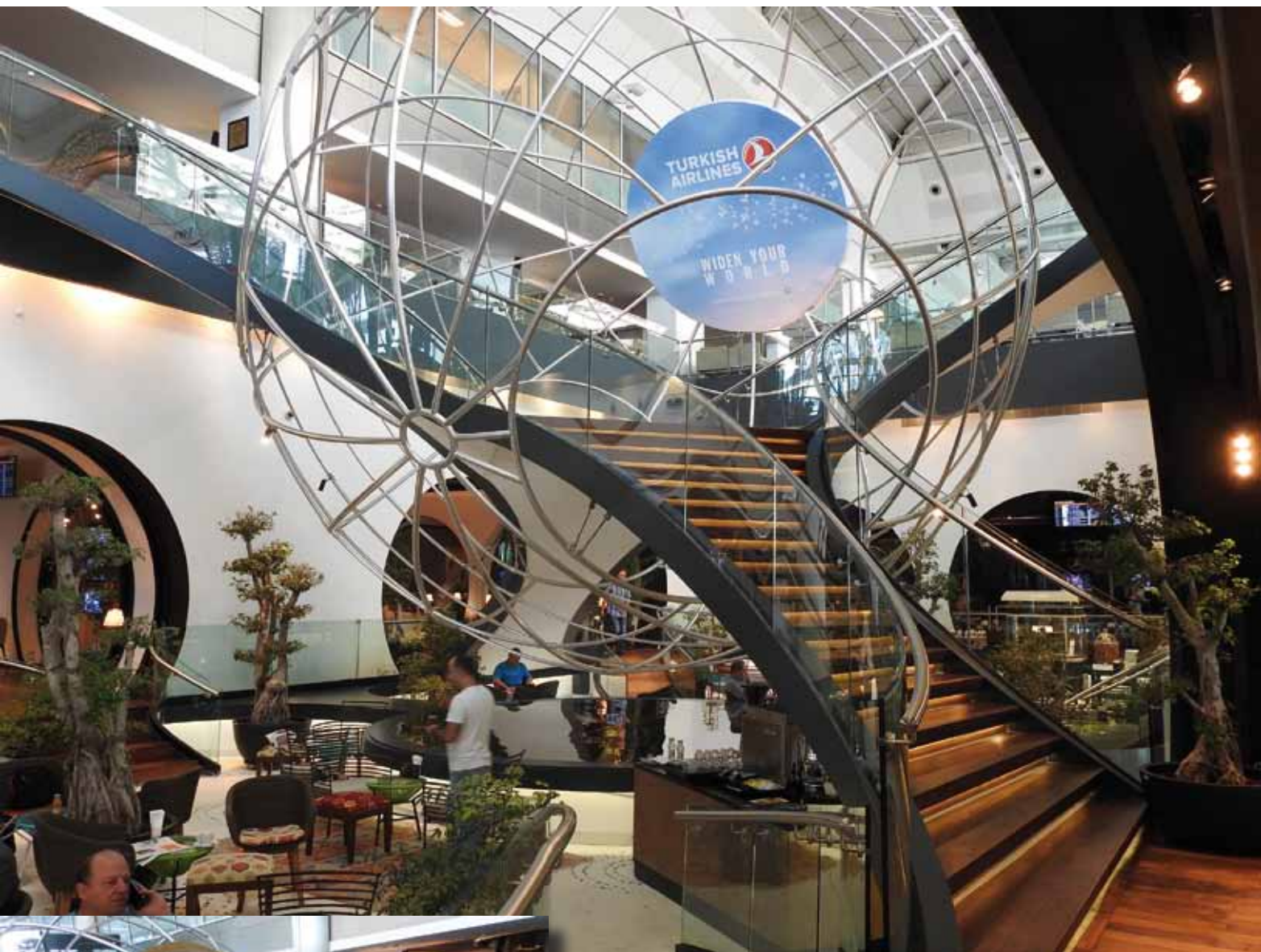
Flotte beträgt aktuell 303 Maschinen, die 2015 (voraussichtlich) 63 Millionen Passagiere befördern.

Istanbul ist die Stadt, die an fünfter Stelle der am besten verknüpften Städte steht. Um die Frequenzen noch zu steigern ist der Bau eines dritten internationalen Flughafens in Istanbul geplant; nach Abschluss aller Bauphasen wird es sich um das weltweit grösste Air-Terminal handeln.

Wartehalle der Superlative

Bereits jetzt zu den Grössten zählt die CIP Departure Lounge von Istanbul – eine Wartehalle der Superlative. Seit genau einem Jahr bietet sie den First- und Business-Class-Passagieren jeglichen Komfort. Mittlerweile wurde sie noch vergrössert und bietet seit Juli 2015 auf einer Fläche von 800 m² eine Bibliothek, Multimedia-





Bildschirme, einen Telekonferenzraum, IT-Räume, einen elektronischen Golf, zwei selbstspielende Klaviere, ei-

ne breite Palette an Speisen und Getränken (leichte Getränke, alkoholische Getränke), Frühstück, Spezial-Salatbar, Desserts, Turkish Pide und Börek, warme Gerichte, gebra-



tene Lebensmittel, türkische Ravioli, Kuchen, Bagels, Nüsse u.a.m. Den Gästen stehen ausserdem Massageliegen, Duschbereiche, ein Gebetsraum und noch vieles mehr zur Verfügung, und last but not least kommen sie in den Genuss einer exklusiven Pass- und Sicherheitskontrolle.



Nr. 1 auf dem Tisch

Weltweit Nr. 1 ist die Bordverpflegung, insbesondere in der Business-Class. Catering Services bietet seit über acht Jahren das türkische Unternehmen Do & Co, die von der Menuplanung und -konzeption über die Lieferung der Bordmenüs und der Menüs der Cabin Crews und der Piloten für einen umfassenden Erstklass-Service verantwortlich zeichnet. In den Flugzeugen der Turkish Airlines isst man wie in einem Gourmet Restaurant. Auf dem Menu stehen knackiger Salat,





wird von fliegenden Köchen überwacht, die auch Sonderwünsche in letzter Minute berücksichtigen können. Auch in der Economy Class stehen mehrere 4-gängige Menus zur Auswahl.

Es ist also nicht erstaunlich, dass die Turkish Airlines Jahr für Jahr von den internationalen Flugreisenden als Europas beste Fluglinie gewählt wird und eigentlich steht ihr nichts im Weg, bald sogar die Welt Nr. 1 zu werden.

Mehr Infos:

Turkish Airlines
 Büro Zürich Türk Hava Yollari
 Postfach 341, 8058 Zürich
 044 225 23 23



ein Käsesortiment, ofenfrisches Brot, Seezunge frisch vom Grill oder Steak genau auf den Punkt gebraten, ein vegetarisches Menu und sogar frische Erdbeeren und andere Köstlichkeiten zum Dessert. Und all dies

