



中華航空

首屆飛行安全教育展 落實飛航安全

精進飛安作業 每2年持續辦理 確保公司運作安全標準無虞
機隊持續汰舊換新 導入全新安全系統 管理品質具國際水準



▲(右2起)華航企業安全室副總經理陳一戈、華航資深副總經理高星漢、民航局標準組組長林俊良、華航總經理謝世謙、民航局標準組航務科科長王富民、華航資深副總經理張志潔、華航資深副總經理羅雅美、華航資深副總經理王宏。

中華航空舉辦首屆飛行安全教育展，於企業內部宣導與落實飛航安全作業及安全管理系統，並規劃系列民航法規與航空實務專題講座，安全教育持續扎根，顯示華航貫徹飛安第一的決心。本屆飛安展覽主題為「逆風翱翔

—那些造就旅程的重要小事」，意指華航謹慎面對飛行與旅客安全的專注態度，旅客得以安心搭乘翱翔天際。

華航總經理謝世謙表示，安全是航空業開門做生意時，每天都必須要做好的事，透過本次飛安展覽可再次提醒每

撰文／編輯部 圖片提供／本刊圖庫

位員工主動做好該做的事，於執行業務時自主性按部就班，確實遵守SOP、勿走捷徑，發現有異常風險時必須找尋事發根因，不可鬆懈怠慢。華航從2007年導入安全管理系統，2013年自勞斯萊斯集團引進新的AQD安全管理整合系統(Aviation Quality Database)，並與學術機構合作「安全文化評量專案」，2015年引進英國Aerobyte系統，增強整體趨勢監控，安全管理已達國際一流水準。

華航持續精進飛安，陸續引進B777及A350新機，機隊汰舊換新，獲台灣民航界最高榮譽「金翔獎」及澳洲AirlineRatings國際評比的安全最高評價7顆星；2016年底已連續7度通過國際飛安最高標準作業安全查核IOSA(IATA Operational Safety Audit)認證，將持續依照國際標準，每2年辦理此作業，確保公司運作之安全標準無虞。

夏日輕鬆趣旅行 華航新餐7月上線

中華航空迎接盛夏來臨，7月起陸續推出多款夏季餐點，包含琉球航線限定手繪風環餐盒、歐洲航線義大利冰淇淋、全艙等商務艙夏日清涼迎賓烏梅汁及各類型夏季飲品，在炎炎夏日提供旅客新鮮、清涼的餐飲服務。為實踐企業環保永續作為，華航於短程航線推行無餐盤服務，以可加熱防油紙餐盒取代，減少清潔劑使用與洗滌用水排放，亦致力將各類型特色料理推展至國際舞台，機上餐點將依循季節變化，精選台灣在地食材，以符合台灣人口味及喜好。華航獲頒全球著名旅遊餐飲雜誌《PAX International》票選「亞洲航空公司傑出餐飲服務」大獎，顯見高品質服務及餐點備受各界肯定。



▲限定手繪風環保餐盒由華膳空廚主廚親自設計手繪，7月起於琉球航線經濟艙上線，並同步推出香菇肉燥意麵、雞絲雪菜紫米飯等夏日新鮮輕食。



▲華航首度與義大利知名冰淇淋合作，歐洲航線全艙等提供多款經典低脂冰淇淋作為餐後甜點。

歐洲之翼探索歐洲 比斯特購物村優惠專案

華航新世代機隊B777與A350，直航法蘭克福、羅馬、倫敦、阿姆斯特丹及維也納，為往返台歐首選品牌，一系列華航歐洲航線早鳥優惠不容錯過。華航更與歐洲比斯特購物村推出優惠專案，即日起至12/31，出示華航歐洲航點登機證，即可享歐洲知名9個比斯特購物村「免費或半價接駁巴士服務」以及「VIP購物折扣優惠」。



▲華航與歐洲比斯特購物村合作推出優惠專案。