



# Kochen bei Wellengang

Text MAREN EITEL / Fotos MARCO PROSCH

**In den Küchen der Anthem of the Seas, einem der größten Kreuzfahrtschiffe der Welt, stehen Spitzenköche am Herd. Damit knapp 5.000 Passagiere Hochgenuss an Bord erleben, muss jeder Handgriff sitzen.**

**Nouvelle Cuisine im Salzwasser**  
Unter Deck werden die Speisen perfekt vorbereitet. Der zuerst bestückte Teller verlässt als erster die Küche.





**Feiner Riecher**

Am Turnaround Day nimmt das Schiff im Hafen Lebensmittel für die Reise auf. Das Beladen dauert nur wenige Stunden (Mitte). Nur einwandfreie Produkte dürfen an Bord. Der Chefkoch prüft die Qualität selbst (unten).



**Hochbetrieb**

Wenig Platz, wenig Zeit: In den Küchen weiß jeder genau, was er zu tun hat. 42 Köche unterschiedlichster Nationen arbeiten eng zusammen. Kommunikation ist alles (unten).



**DIGITAL AUF HOHER SEE**

Mit digitaler Technologie und künstlicher Intelligenz will Royal Caribbean Cruises den Kundenservice an Bord noch weiter verbessern. Das beginnt bereits, bevor die Passagiere an Bord gehen. Computer gleichen die von Kameras erfassten Gesichter mit zuvor übermittelten Dokumenten ab und helfen so, die Identifikation und Sicherheitskontrolle zu beschleunigen.

Auf hoher See wird in Echtzeit gemessen, ob sich gerade besonders viele Passagiere an einem Ort aufhalten. Servicepersonal kann dann automatisch gezielt dort eingesetzt werden, wo es nötig ist.



**„Die Kundenzufriedenheit stieg enorm. Wir sind wesentlich effizienter, als ich mir je hätte träumen lassen.“**

**RON NESS**  
Hoteldirektor Anthem of the Seas, Royal Caribbean Cruises Ltd.

**Video**  
Turnaround Day im Hafen von New York:  
[next25.de/DE/royal](https://next25.de/DE/royal)

**Letzte Minute**

Kurz bevor sich die Türen der Restaurants zum Dinner öffnen, bespricht der Manager die Aufgabenverteilung mit der Service-Crew (oben). In der Hauptküche hat der Küchenmanager alles im Blick (links). Punkt 20.05 Uhr wird die Vorspeise serviert (rechts).