

Osoblje u avionima u određeno vrijeme dijeli putnicima predviđene obroke. Na poslužavnicima je besprekorno upakovano sve ono što je predviđeno da pripada putniku od predjela do dezerta, što podrazumijeva i pribor za jelo, začine itd.

S obzirom da je konkurencija u avio prevozu vrlo izražena, često je odlučujući faktor kvalitet ponude koji opredjeljuje putnike koju će avio kompaniju izabrati za svoje putovanje. Ako se zna da su skoro sve letiliće udobne i jednako sigurne, da je osoblje aviona na svim kompanijama vrlo ljubazno onda preostaje, samo detalj koji će zaokružiti zadovoljstvo putovanja.

Poznato je da francuska aviokompanija AIR FRANCE, svojim putnicima na dužim relacijama nudi 1/4 ili 1/2 flaše šampanjca kao nacionalnog proizvoda.

Na interkontinentalnim linijama usluge su daleko kvalitetnije jer se putnicima serviraju kompletni obroci i u tako specifičnim uslovima.

Primjer

- Doručak
- Topli napitak, čaj ili kafa
- Dva komada različitih peciva
- Puter, džem ili med
- Jela od jaja ili hladni narezak
- Sir

Ručak

- Predjelo
- Prepečeni hleb – tost i buter
- Supa
- Pečenje sa prilogom i salatam
- Sir
- Kolač
- Voće

Ukoliko je predviđeno da se pečenje tranžira za vrijeme obroka, onda to čini stjuard na specijalnim kolicima i dasci za rasijecanje, Meso se u vidu porcija formira na tanjirima, a stjuardese dodaju priloge i salatu i poslužuju putnike na specijalnim stolovima koji su ugrađeni u zadnjoj strani sjedista.