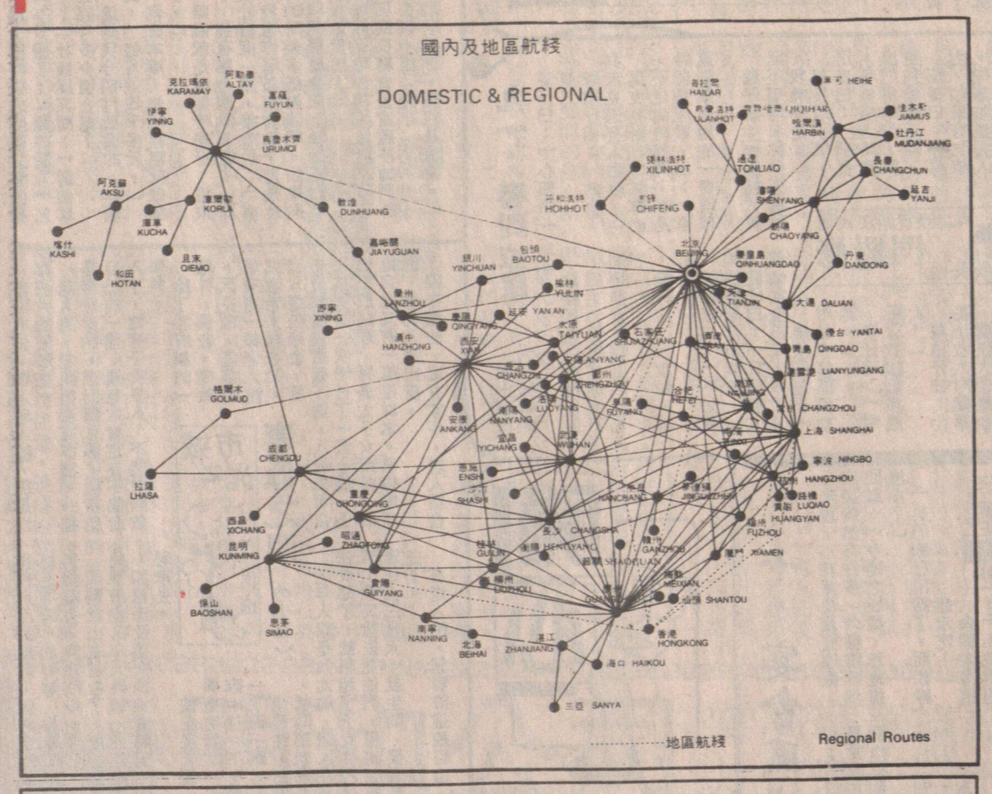
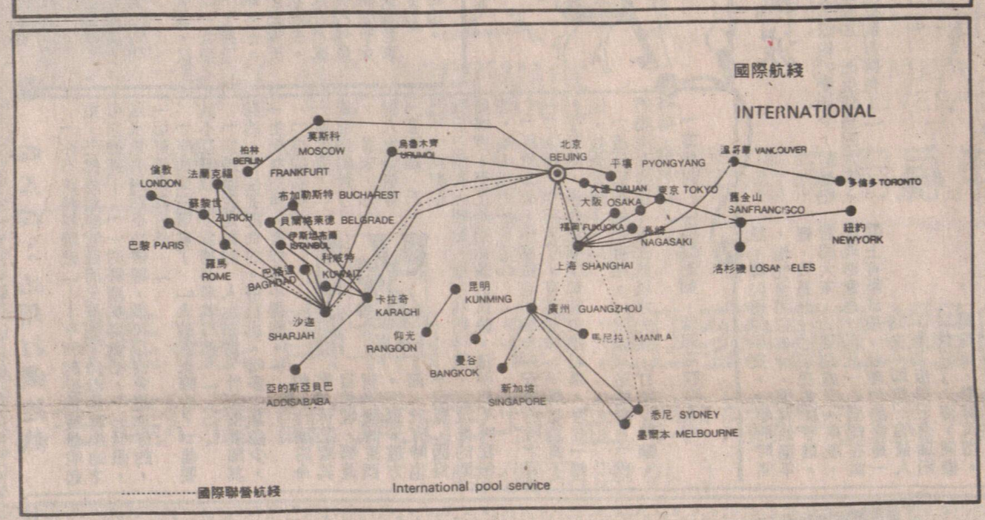
中國國際航空公司

AIR CHINA

一九八八年七月一日成立

中國國際航空公司於今年七月一日正式成立，取代民航北京管理局，爲乘客提供更完善的民航服務，目前飛行國際航線印有中國民航CAAC字樣的客機將陸續改印上中國國際航空公司AIR CHINA新標誌。





中國國際航空公司、中國民航航線示意圖

致詞

中國國際航空公司總裁 徐柏齡

請允許我向國內外各界朋友致意並榮幸告知大家：中國國際航空公司於一九八八年七月一日正式宣告成立。創辦國際航空公司是中國民航歷史性改革的一項重要內容。中國國際航空公司的前身是大家熟悉的民航北京管理局。本公司主要經營國際和地區定期、不定期航空客、貨、郵、行李運輸業務。同時兼營國內定期、不定期航空運輸業務，航空器材維修、航空食品以及與航空運輸有關的宣傳廣告、旅遊、賓館、商店等業務。作為國家航空運輸最大的骨幹企業，本公司擁有飛行技術精良、連續保證飛行安全三十二年、榮獲國家和民航安全紅旗總隊光榮稱號的飛行隊伍；擁有一個技術實力雄厚的飛機維修基地；擁有規模相當、訓練有素的空中、地面服務隊伍以及航空食品公司和人材培訓中心。本公司以「安全第一，旅客至上」為宗旨，竭誠為國家經濟建設和國際交往服務，為廣大旅客、貨主、用戶服務。我們以「鳳凰」圖案為航徽標誌，給各位乘坐本公司飛機的旅客帶來吉祥如意。

本公司創業在即，任重道遠，全體員工正滿懷信心，以自己的聰明才智和辛勤勞動創造公司的未來，促進祖國國際航空事業的騰飛。對多年業務交往中給予我們大力支持和幫助的國內外各界朋友和同行，我在此謹表誠摯謝意，並熱切期待着朋友們的一如既往的友誼、支持和通力合作。

謝謝！

一九八八年七月

中國國際航空公司飛行總隊三十一年保持飛行安全紀錄

中國國際航空公司擁有一支波音七〇七、七三七、七四七、七六七等大中型飛機和通用航空飛機組成的現代化機羣，有一支技術精良，經驗豐富，作風嚴謹的飛行隊伍——飛行總隊。這是一支自建隊以來連續三十二年保持飛行安全紀錄的光榮集體，在國內外享有很高聲譽。

中國國際航空公司飛行總隊擁有雄厚的實力，安全飛行一萬小時以上的飛行人員有一百七十餘名。担負公司總裁的著名飛行專家徐柏齡，公司飛行副總裁李長信，以及公司總飛行師、副總飛行師，安全飛行時間也都在一萬小時以上。王長禄機長安全飛行一萬七千多小時，在全國民航系統獨佔鰲頭。

中國國際航空公司飛行總隊牢固樹立「安全第一」的思想，堅持做到「四嚴一保證」，即嚴密的組織，嚴格的訓練，嚴明的紀律，嚴謹的作風，充分發揮思想政治工作的保證作用。

現代民航要求飛行員必須在複雜氣象下和在可能遭遇到的任何特殊條件下，都能顯示出他操縱飛機的能力，如飛雷雨、發動故障等等。中國國際航空公司飛行總隊的每個飛行員不僅要在理論上進行專題研究，嚴格考核，而且每年都要在模擬機上進行訓練。它可以使飛行員在飛機性能的極限邊緣得到更真實的體會。在模擬機裏表現得完美的飛行員必定在飛機上也是完美的。因此，中國國際航空公司飛行總隊是一支可以信賴的飛行隊伍。

目前，中國國際航空公司飛行總隊担負着四十四條國內航綫（佔中國民航國內航綫的百分之五十），三十二條國際和地區航綫（佔中國民航國際和地區航綫的百分之九十）的飛行任務，累計飛行六十八萬小時，航程三億九千萬公里，曾在五大洲的一百多個國家和地區的二百一十多個機場起降，完成運輸總周轉量四十多億噸公里，旅客運輸量突破一千萬人次，執行我黨和國家領導人以及外國元首、政府首腦的專包機二千一百多次。因此，飛行總隊先後被評為「民航安全飛行標兵單位」、「空軍長期保證飛行安全標兵單位」、「全國安全生產先進集體」一九八二年被國家民航局命名為，「全國民航安全飛行紅旗總隊」，建隊三十周年之際榮立集體二等功。

中國國際航空公司飛行總隊建隊三十二年裏，實現了兩個飛躍，即從小型螺旋槳客機向現代化大型噴氣客機的飛躍，從國內飛行向國際遠航的飛躍。這兩個飛躍通過整整兩代人艱苦卓絕的奮鬥才得以完成。

中國國際航空公司飛行總隊的飛行時間和航程，這是一個恐怕只有天文學家才能使人們建立起概念的數字。飛機是一次一次起降的，時間是一秒一秒流逝的，航程是一公里一公里延伸的。這裏面包含着他們的理想、汗水、智慧和歡樂，也包含着他們無私的奉獻和摯着的追求。

中國國際航空公司飛行總隊以其自己的光榮歷史證明：中國民航有能力自立於世界航空公司之林。

中國國際航空公司堅守的經營方針 安全第一 旅客正上

中國國際航空公司是中國最大的一家骨幹航空企業。它的經營方針是「安全第一，旅客至上」。該公司竭誠為旅客、貨主、用戶服務，為發展國際交往服務，為國家經濟建設服務。公司主要經營國際、國內和地區定期、不定期客、貨、郵航班和專包機業務，兼營通用航空業務，航空器維修、航空食品、國內外廣告業務，兼營與航空運輸有關的旅遊紀念品、供應品、禮品、服務用品和貨物快件服務，兼營賓館、餐廳、商店、招待所等業務。

公司註冊資本為人民幣十一億元。

公司實行總裁負責制。總裁在公司中處於中心地位，對公司的物質文明、精神文明建設負有全面責任，依法行使生產指揮權、經營管理權和人事決定權。

公司目前經營三十二條國際和地區航綫、四十四條國內航綫的客貨郵運輸及專業飛行業務，形成了以北京為中心的國際國內航空網絡。

中國國際航空公司有一支實力雄厚的飛行隊伍，湧現出一大批安全飛行上萬小時的飛行人員。建隊以來，已連續三十二年保持了安全飛行的光榮紀錄，在國內外享有盛譽。

中國國際航空公司具有現代化設備和各類高級專業技術人才的綜合性航空維修基地，有相當規模的地面運輸、服務設施和先進水平的航空食品公司。公司飛機所到之處，均設有辦事機構及業務代理。

公司總部設在中華人民共和國首都北京市。公司法定地址是中國北京首都國際機場。

熱烈歡迎國內外各界朋友乘坐中國國際航空公司飛機。

中國國際航空公司飛機維修基地規模龐大設備先進技術力量雄厚

中國國際航空公司飛機維修基地，位於北京首都國際機場內，佔地面積約三十多萬平方米，是目前中國規模最大，維修手段較為齊全的綜合性民航飛機維修企業，担負着中國大中型民用飛機的各級維修，同時也向世界十多個國家和地區的各類飛機提供過站維護服務。

中國國際航空公司飛機維修基地的前身是中國民航北京維修基地。為了適應中國民航事業的發展，採取自力更生和有選擇地引進外國先進技術設備的方針，經過不斷地艱苦創業，已由過去的幾百人發展到今天的四千多人，由原來設備的簡陋的小廠，發展成為具有現代化設備的綜合性航空維修基地。與此同時，還培養和造就了一批德才兼備的各類專業高級工程師和一支完全可以信賴的專業工程技術人員隊伍。

中國國際航空公司飛機維修基地近年又新建和擴建了一批廠房和飛機維修庫，引進了一批具有國際先進水平的控測設備。其中有國際標準設計建造的波音七四七型飛機檢修庫、大型飛機噴漆庫、儀表、電子、雷達等特種設備修理車間，以及I—9D發動機綜合試車台等等。在與西德漢莎航空公司的技術合作中，建立了MCC（飛機維修控制中心）、ECC（發動機維修控制中心）和LTC（航標控制中心）等管理控制樞紐，從而使飛機維修基地的管理日益現代化。所有這些，不僅為保證中國國際航空公司的飛行安全與正常起到可靠的保證作用，也為中外其他航空公司的飛機維修做出貢獻，為使中國國際航空公司飛機維修基地進入國際市場奠定了基礎。

中國國際航空公司飛機維修基地願為世界各國朋友服務，願為中國和國際航空事業盡心盡責，做出貢獻。

現代配餐技術保持菜餚鮮美 祖國三百名菜搬上萬里藍天

隨着民用航空事業的發展，航空配餐作為一種獨特的新興行業應運而生。它與飛機性能、安全程度、客艙設備、服務質量等構成衡量民航現代化水平的標準。各航空公司競相在改善餐食質量方面以求勝人一籌。在激烈的競爭中，各國航空餐食猶如絢麗的鮮花，日新月異，爭艷比芳。中國國際航空公司的航空食品之花，在國際航空餐食的百花園中放射異彩，引人注目。

中國國際航空公司所屬的北京航空食品有限公司，是原中國民航北京管理局和香港中國航空食品有限公司合資經營的企業，成立於一九八〇年五月一日。公司以其現代化的配餐設備及管理技術，優異的衛生條件和中西餐兼備的精湛烹調技藝，膾炙人口的珍饈百味在國際航空領域嶄露頭角。目前，北京航空食品有限公司除為中國國際航空公司班機提供餐食外，還為通航北京的美國、英國、法國、西德、日本、瑞士、加拿大、澳大利亞、蘇聯、東德、羅馬尼亞、南斯拉夫、波蘭、新加坡、巴基斯坦、伊朗、伊拉克、香港、菲律賓、埃塞俄比亞等二十個國家和地區的航空公司班機配餐。

航空餐食的最大特點是能適應烹製與進餐的時間差。一般說來，從餐食配製到供乘客食用，都要經歷四小時以上。要保持菜肴鮮美可口，色形不變，非有高超的烹飪技藝、嚴格的衛生措施和特殊的貯運手段不可。

蜚聲海外的中國菜肴有現炒現吃的特點。中國國際航空公司北京航空食品有限公司不僅運用現代技術為班機配備西餐，而且成功地把三百餘道中國名菜搬上了萬里藍天，其中經過烹製、配餐、貯運和機上再加熱等工作程序，仍然保持着色香味俱佳的效果，這其中浸透了配餐工人們的辛勞和智慧。

餐食質量的優劣，首先取決於原材料的好壞。北京航空食品有限公司所用配餐原料都是經過嚴格挑選、仔細檢查的。為保證質量，公司派人到全國各地以至從國外購進原材料。其次，取決於衛生水準的高低。配餐前，各種肉、蛋、禽和蔬菜都要進行嚴格的滅菌消毒處理。接觸餐食的人員均須定期進行體格檢查，不宜從事烹飪工作的，立即調離。操作過程中，工作人員必須着工作服、戴工作帽和髮網。有的流程還須戴塑膜手套。廚師們按照各航空公司選定的餐譜，精心地烹製出一份份餐點，經用鋁箔或保鮮膜封嚴後，即送入冷庫貯藏。餐食的存放也很考究。有些食品經過冷凍即變形變色。所以要根據其特點，採取相宜的溫度。作到冷而不凍。待班機需要的冷熱菜和糕點製好後，即由擺餐人員按頭等艙、公務艙和普通艙的規格，分別擺入餐盤，裝進餐車，再送冷庫貯存。一般在飛機起飛前一小時，將餐車推上大型食品車，運到機場裝上飛機。為防止餐食在機上遇熱變質，還要在餐車內加放乾冰，以保持低溫。到進餐時間，機上乘務員再將菜肴用烤爐加熱，使乘客在萬米高空享用美味佳肴。

中國國際航空公司北京食品有限公司擁有技藝高超的中西餐廚師，他們博採百家之長，不斷開拓和發展航空配餐技術，為各航空公司提供色香味俱佳的新品種，力求款式新穎別致，色形並茂，將各自的拿手菜點奉獻給乘坐飛機的國內外各界朋友。