

Medienmitteilung
20.07.2021

Helvetic Airways AG
Steinackerstrasse 56
8302 Kloten

T +41 (0) 44 270 85 00
F +41 (0) 44 270 85 01

press@helvetic.com
www.helvetic.com

Catering

Helvetic Airways passt kulinarisches Bordkonzept an

Die Schweizer Fluggesellschaft Helvetic Airways bietet jetzt ein kulinarisches Erlebnis, das Qualität, Frische und Swissness vereint. Die Menüs werden allen Fluggästen mit Abflug- bzw. Zielflughafen Basel-Mulhouse-Freiburg und Bern-Belp serviert und gehören zum All-inclusive-Angebot von Helvetic.

Helvetic Airways hat das Bordcatering für sein Sommerflugplan ab den beiden Schweizer Flughäfen angepasst. Die Regionallfluggesellschaft setzt fortan auf praktische, ansprechend designte Boxen in den Schweizer Nationalfarben Rot und Weiss. Die aus lokalen Zutaten frisch zubereiteten und mit Liebe zum Detail angerichteten Menüs sorgen an Bord für eine gehobene, kulinarische Atmosphäre.

Franz Lindauer, Verantwortlicher Product & Inflight experience bei Helvetic Airways: «Das Ziel ist es, unsere Gäste kulinarisch auf die Ferien bzw. die Heimreise in die Schweiz einzustimmen. Unser Angebot an Menüs und Getränken spiegelt unsere Schweizer Werte wider, jedoch auch die Qualität und Sorgfalt, mit der sie ausgewählt werden.»

Ab der neuen Basis EuroAirport Basel-Mulhouse-Freiburg wird den Reisenden Richtung Larnaca oder Santorin auf dem ersten Flug des Tages ein typisches Schweizer Zmorge mit Omelette serviert. Für den Rückflug erwartet die Fluggäste ein traditionelles Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti. Auf den Flügen von oder nach Jerez de la Frontera bietet Helvetic seinen Gästen ein spanisch inspiriertes, reich garniertes Sandwich an. Für die Passagiere, die vom Flughafen Bern-Belp abfliegen, steht hingegen ein bunter griechischer Salat mit Moussaka auf dem Menü.

Neben dem Mineralwasser aus der Quelle Gontenbad im Appenzell wird das Bordverpflegungskonzept durch ein breites Angebot an Softdrinks ergänzt, was ganz der «All-inclusive»-Philosophie von Helvetic Airways entspricht. Alkoholische Getränke wie Wein, Bier und Sekt sind im Gegenteil kostenpflichtig.

Helvetic-Passagiere, die ihr gastronomisches Erlebnis über den Wolken nach ihren persönlichen Wünschen ändern möchten, können dies bis zu 72 Stunden vor dem Abflug tun. Eine grosse Auswahl an vegetarischen, koscheren, veganen oder glutenfreien Menüs kann ohne Zusatzkosten auf der Reservierungsplattform <https://booking.helvetic.com/> bestellt werden.

Folgen Sie uns auf Instagram: @helvetic_airways

Folgen Sie uns auf Twitter: @helvetic_en

Folgen Sie uns auf Facebook: www.facebook.com/helveticairways/

Folgen Sie uns auf LinkedIn: www.linkedin.com/company/helvetic-airways

Folgen Sie uns auf YouTube: <https://www.youtube.com/c/HelveticAirwaysOfficial>

Helvetic Airways bietet von ihren Drehkreuzen am Flughafen Zürich und am EuroAirport Basel-Mulhouse-Freiburg Kurz- und Mittelstreckenflüge an. Die Fluggesellschaft nutzt die 14 Maschinen ihrer Flotte nicht nur für Linienflüge, sondern auch für Charter und Wet-Leases, bei denen das Flugzeug samt Besatzung vermietet wird. Acht Maschinen des Typs Embraer E190-E1 und E2 von Helvetic Airways werden derzeit im Rahmen eines langfristigen Wet-Lease-Vertrags von Swiss International Air Lines genutzt.

Helvetic Airways beschäftigt 450 Mitarbeitende. Das Unternehmen verfügt über einen eigenen Wartungshangar am Flughafen Zürich, wo sich der Geschäftssitz des Unternehmens befindet.

Seit 2008 arbeitet Helvetic Airways eng mit der in Kloten ansässigen Horizon Swiss Flight Academy AG (www.horizon-sfa.ch) zusammen. Beide Unternehmen gehören zur Gruppe Helvetic Airways, deren Sitz sich in Freienbach (SZ) befindet.



Medienkontakt

Mehdi Guenin
press@helvetic.com



Download-Center für Medienbildmaterial

<https://helvetic.com/de/mediacentre/mediaimage>