

Communiqué de presse
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 adapte son concept culinaire à bord

La compagnie aérienne suisse Helvetic Airways propose dès maintenant une offre culinaire alliant qualité, fraîcheur et swissness. Les mets sont servis à tous les passagers au départ ou à destination des aéroports de Bâle-Mulhouse-Freiburg et Berne-Belp et font partie de l'offre tout compris Helvetic.

Dans le cadre de son programme de vol estival au départ des deux aéroports suisses, Helvetic Airways a entièrement revu son offre de restauration à bord. Le transporteur régional mise désormais sur un concept de box pratique et design aux tons rouges et blancs rappelant les couleurs nationales de la Suisse. Conçus avec des ingrédients locaux, les menus sont préparés fraîchement et dressés avec le souci du détail pour une ambiance culinaire soignée à bord.

Franz Lindauer, responsable Product & Inflight experience chez Helvetic Airways: «L'objectif est de placer culinairement nos hôtes dans l'ambiance des vacances ou dans celle du retour en Suisse. Notre offre de menus et de boissons reflète nos valeurs suisses ainsi que la qualité et le soin avec lesquels nous les sélectionnons.»

Au départ de sa nouvelle base de l'EuroAirport Basel-Mulhouse-Freiburg, c'est un déjeuner suisse typique complété par une omelette qui sera proposé aux voyageurs à destination de Larnaca ou de Santorin pour le premier vol du matin. Au retour, un traditionnel émincé de veau accompagné de rôtis ravira le palais des passagers. À destination ou en provenance de Jerez de la Frontera, un sandwich d'inspiration ibérique richement garni sera proposé aux hôtes Helvetic. Enfin, la clientèle décollant de l'aéroport de Berne-Belp pourra quant à elle déguster une salade grecque colorée accompagnée d'une portion de moussaka.

A l'instar de l'eau minérale provenant de la source Gontenbad située dans le pays d'Appenzell, le concept de restauration à bord est complété par un vaste choix de soft-drinks, dans le respect de la philosophie «tout compris» voulue par Helvetic Airways. Les boissons alcoolisées telles que le vin, la bière ou les mousseux sont en revanche payantes.

Les passagers Helvetic qui souhaitent personnaliser leur expérience culinaire au-dessus des nuages peuvent le faire jusqu'à 72 heures avant le départ. Un large choix de menus végétariens, casher, véganes ou sans gluten peut ainsi être commandé sans aucuns frais supplémentaires sur la plateforme de réservation <https://booking.helvetic.com/>.

Suivez-nous sur Instagram: @helvetic_airways

Suivez-nous sur Twitter: @helvetic_en

Suivez-nous sur Facebook: www.facebook.com/helveticairways/

Suivez-nous sur LinkedIn: www.linkedin.com/company/helvetic-airways

Suivez-nous sur YouTube: <https://www.youtube.com/c/HelveticAirwaysOfficial>

Helvetic Airways propose des vols court et moyen-courriers depuis ses plaques tournantes à l'aéroport de Zurich et de l'EuroAirport Basel-Mulhouse-Freiburg. Avec sa flotte de 14 appareils, la compagnie aérienne assure non seulement des vols réguliers, mais aussi des vols charters ou affrétés, pour lesquels l'avion et son équipage sont loués. Huit appareils Embraer E190-E1 et E2 d'Helvetic Airways sont actuellement exploités par Swiss International Air Lines dans le cadre d'un contrat d'affrètement (wet-lease) de longue durée.

Helvetic Airways emploie 450 collaborateurs. L'entreprise dispose de son propre hangar de maintenance à l'aéroport de Zurich, où se situe son siège.

Helvetic Airways travaille depuis 2008 en étroite collaboration avec l'entreprise Horizon Swiss Flight Academy AG (www.horizon-sfa.ch) basée à Kloten. Ces deux entreprises font partie du groupe Helvetic Airways dont le siège est situé à Freienbach (SZ).



Contact médias

Mehdi Guenin
press@helvetic.com



Centre de téléchargement pour les photos destinées aux médias

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