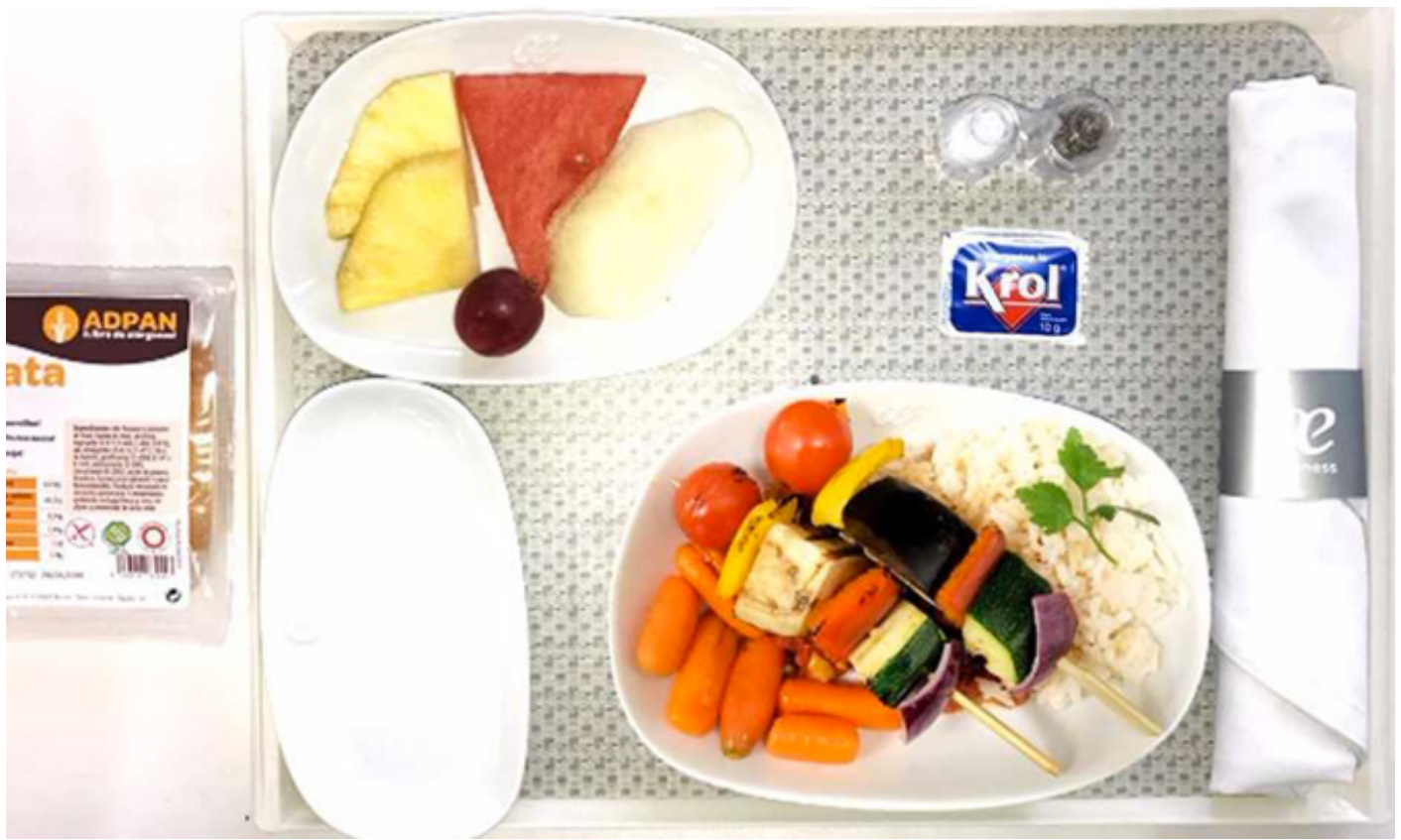




Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Segmento / Restauración al viajero /



Air Europa ofrece nuevos menús a bordo, aptos para la mayoría de alergias e intolerancias

18-05-2018

Air Europa, en su clara apuesta por mejorar la experiencia a bordo del pasajero, ha dado un nuevo paso en la mejora de sus servicios y productos y, desde este mismo mes, ofrece en todos sus vuelos transoceánicos, así como en clase Business de los vuelos de media distancia, nuevos menús especiales libres de los 14 principales alérgenos y aptos para la mayoría de alergias e intolerancias.

La división aérea de Globalia, plenamente consciente de las dificultades que plantean las alergias alimenticias y ante la creciente demanda social de alimentos sin alérgenos, pone a disposición de sus pasajeros menús de comida especial libres de las principales sustancias que, de acuerdo a la Ley de Información Alimentaria, pueden suponer un riesgo para las personas que sufren alergias o intolerancias alimentarias.

Estos menús deben ser solicitados por el pasajero al menos con 72 horas de antelación a través del Servicio de Atención al Cliente o al Centro de Atención Telefónica de cada delegación.

Air Europa sirve a bordo, previa petición, las comidas especiales reconocidas por la Asociación Internacional de Transporte Aéreo (IATA) con el fin de satisfacer las distintas casuísticas gastronómicas y atender todas las necesidades del cliente.

Los menús libres de los alérgenos alimentarios más comunes, causantes de la gran mayoría de las reacciones entre los consumidores alérgicos, han sido elaborados por expertos dietistas y nutricionistas con el objetivo de asegurar el bienestar del pasajero y evitar que pueda sufrir una intoxicación a bordo.

La aerolínea no puede garantizar las 'zonas libres de alérgenos' a bordo de su flota pero sí ofrecer una comida especial libre de los alérgenos de declaración obligatoria. Además, previa autorización por el consumidor alérgico, y con el objetivo de asegurar su bienestar, Air Europa informa de la situación a los pasajeros que ocupan asientos próximos a él para evitar el consumo de productos que pudieran ocasionarle alguna reacción alérgica, entre otras medidas preventivas.

Por otra parte, cabe recordar que Air Europa persigue alzarse como aerolínea de referencia gastronómica contribuyendo a una alimentación sana y saludable del pasajero. Por ello, la aerolínea ha renovado los menús de sus vuelos de larga distancia continuando en su línea ecológica y saludable, y ha reforzado también la carta *business* con nuevos y nutritivos platos elaborados por el prestigioso chef, poseedor de ocho estrellas Michelin, **Martín Berasategui**.