



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Restauración al viajero /

Menús a la carta y servicio de mesa en las clases business de KLM y Air France

La KLM contará a partir del 1 de julio con el servicio 'Anytime for you' ('Siempre a su disposición') en sus vuelos entre Ámsterdam y Johannesburgo.

Menús a la carta y servicio de mesa en las clases *business* de KLM y Air France

Miércoles, 28 de junio 2017

Air France y su socia KLM han inaugurado este veranos nuevos servicios de comida a bordo como alternativa al menú tradicional servido en bandejas y a horas concretas. El 'Servicio de mesa' de Air France y 'Siempre a su disposición' de KLM ofrecen a los clientes *business* de ambas compañías, más variedad y toda la flexibilidad para decidir qué y cuándo comer durante los vuelos.

Air France y KLM han lanzado una nueva opción de comida a bordo para las clases *business*. El 'Servicio de mesa' de Air France y 'Siempre a su disposición' de KLM son las nuevas alternativas al menú tradicional con las que los clientes de ambas compañías pueden disfrutar de una comida servida como en un gran restaurante. El pasado 1 de julio, KLM Real Compañía Holandesa de Aviación, lanzó el servicio 'Anytime for you' en sus vuelos entre Ámsterdam y Johannesburgo; una comida que se prepara y sirve durante el vuelo, ofreciendo una alternativa al menú tradicional y una mayor variedad de platos a los pasajeros de la clase ejecutiva. Este nuevo servicio brinda a los pasajeros una mayor oferta y un mayor control, permitiéndoles decidir qué y cuándo desean comer durante el vuelo.

Al principio del vuelo, los pasajeros de la *World business class* reciben un nuevo menú. Además de las habituales opciones de cena o almuerzo compuestas por tres platos, el menú también incluye la carta 'Siempre a su disposición'; una oferta compuesta por ocho platos diferentes, frío o caliente, dulce o salado, alimentos saludables y 'caprichos especiales'. Los pasajeros pueden optar por el habitual menú de tres platos o saltárselo por completo. Tras el servicio de comida estándar, los pasajeros pueden pedir el menú 'Siempre a su disposición', que se puede preparar, servir y comer a lo largo del vuelo.

Por su parte, Air France ofrece también a sus clientes el 'Servicio de mesa', gracias al cual, y como en la mesa de un gran restaurante, los clientes que viajan en la clase *business* de algunos vuelos de largo alcance, pueden pedir a los tripulantes de cabina su comida caliente, servida en plato y al momento por miembros de la tripulación formados especialmente para poner en valor cada plato. Estos platos, dignos de los grandes restaurantes, se sirven directamente sobre un mantel colocado en la mesita, dispuesta siguiendo las reglas tradicionales de la mesa. La bandeja de comida desaparece.

Además, en los vuelos de largo alcance más cortos, cada cliente de la clase *business* que quiera desayunar, puede, si lo desea, pedirlo hasta una hora y cuarto antes del aterrizaje. Para aquellos pasajeros que prefieren descansar, se ofrecen hasta 30 minutos antes del aterrizaje bebidas calientes y bollería. A bordo de los vuelos muy largos, los clientes pueden disfrutar de una mejor oferta a la carta entre dos comidas; se sirven a los pasajeros en su asiento comidas frías, calientes, saladas y dulces. Este servicio está ya disponible en los vuelos hacia Singapur, Tokio-Haneda, Tokio Narita, así como Nueva York-JFK, todos desde París-Charles de Gaulle.

Para ofrecer este nuevo servicio a los clientes de *business*, 1.900 tripulantes de cabina de Air France han recibido formación específica. Han sido iniciados durante dos días en el mundo de la hostelería en colaboración con el Instituto Paul Bocuse, una referencia en términos de excelencia y de servicio a la francesa.

Meditación a bordo

Además del menú a la carta, Air France, en su continuo afán por innovar y ofrecer una mejor experiencia de vuelo a sus pasajeros, ha creado un programa de meditación a bordo, apto tanto para niños como para adultos, que pueden descubrir las distintas opciones para relajarse durante el viaje con el programa disponible en las pantallas individuales de los vuelos de larga distancia. Desde principios de junio, jóvenes y mayores se están beneficiando de inéditas sesiones guiadas de meditación (disponibles en español, francés, inglés y portugués) que se encuentran en la nueva sección de 'Meditación' en las pantallas individuales de los aviones de Air France.

Cada programa, compuesto de una pista de audio y de un vídeo adaptado, ofrece un contenido único, para familiarizarse con la conciencia plena y sentirse en armonía con un entorno tan particular como es el universo aéreo. Una forma sencilla de reconectarse con uno mismo: solo es necesario sentarse y cerrar los ojos. Se ofrecen seis sesiones para los niños, del libro 'Tranquilos y atentos

como una rana', de **Eline Snel**, de la editorial Les Arènes, y seis sesiones para adultos provenientes del *best seller* 'Meditar día a día', de **Christophe André**, de la editorial L'Iconoclaste.

Se trata de sesiones inéditas creadas para los viajes de avión por Christophe André quien opina que *"los viajes en avión son un momento para invertir tiempo en uno mismo. Tiempo para descansar, leer, reflexionar, ver una película y, por qué no, meditar... Los ejercicios de meditación que proponemos aquí, muchos de los cuales han sido creados especialmente para Air France, provienen de un método simple, laico y validado por estudios científicos"*. La meditación también da respuesta a la aprensión por el avión, por ello, Christophe André ha trabajado en colaboración con el centro antiestrés de Air France, que ofrece apoyo a los pasajeros desde hace diez años.

Noticias Relacionadas

- [El sector aéreo encabeza el crecimiento del mercado del catering, con un aumento del 7,3%](#)
- [Oportunidades de negocio para proveedores alimentarios en cruceros, aviones y trenes](#)
- [Life + Zero Cabin Waste, un proyecto para acabar con los residuos en los aviones](#)
- [Picar algo a bordo en una aerolínea low cost puede salir un 525% más caro que en tierra](#)
- [Cocina española con productos de temporada en los vuelos de Delta Airlines](#)
- [El umami y su relación con las ganas de beber zumo de tomate en un avión](#)