



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Restauración al viajero /

Vueling celebra su decimocuarto aniversario con un menú? más saludable e internacional

## Vueling celebra su decimocuarto aniversario con un menú? más saludable e internacional

Miércoles, 04 de julio 2018

**Vueling mejora este verano su oferta alimentaria teniendo en cuenta a los diferentes colectivos (vegetarianos, hebreos, musulmanes...) y apostando por propuestas más internacionales y saludables. El cambio del menú es una de las medidas tomadas por la compañía, con el fin de mejorar la experiencia del pasajero, creando procesos consolidados que ofrecera?n mejores soluciones al cliente.**

Este verano Vueling lanza un nuevo menú? con una mayor gama de productos, en su mayoría? elaborados con ingredientes ma?s saludables y con opciones gastronómicas mucho ma?s internacionales, en las que se tiene en cuenta a pasajeros hebreos y musulmanes, y en las que el viajero vegetariano también? podrá? satisfacer sus necesidades. La compañía? se vuelca con el bienestar del pasajero ma?s que nunca y por eso apuesta por un menú? con opciones para todos, coincidiendo con su decimocuarto aniversario. Vueling comenzó? las operaciones en julio de 2004 con base en Barcelona como aerolínea independiente. Desde su creación?, no ha dejado de crecer, y durante el 2018 lo ha hecho hasta un 15%. Para celebrar esta efeméride junto a sus clientes, Vueling ha creado un nuevo menú? saludable y renovado.

### Un menú más saludable e internacional

Vueling ha actualizado la imagen de la carta, que es ahora mucho ma?s fresca, coincidiendo con los meses ma?s cálidos del año?. Su contenido está?, asimismo, en sintonía? con la temporada primavera-verano, y como novedades destaca, entre otras cosas, un apartado especial para niños?, que ofrece productos mucho ma?s sanos, desde yogur griego a zumo de naranja. A su habitual surtido de *snacks* salados, en el que encontramos, entre otras opciones, frutos secos, mini *fuets*, jamón? ibérico y unas patatas chips elaboradas con sal de Formentera, se añ?ade una propuesta tan innovadora y saludable como las palomitas con sal del Himalaya, que se cocinan al aire caliente, un método? que no requiere el empleo de aceites. Además?, se preparan a partir de una selección? de granos no transgénicos, de manera que el producto es del todo beneficioso para la salud.

Por otra parte, el *snack box* es ahora ma?s *gourmet* que nunca, e incluye opciones para vegetarianos. Hummus, panecillos de romero (aptos para vegetarianos, kosher y halal), olivas o frutos secos son algunas de las opciones saludables y vegetarianas para un *picoteo* nutritivo y equilibrado a bordo.

Entre los *sandwiches*, encontramos desde propuestas tradicionales (el bocadillo de tortilla de patatas) a otras internacionales, como el *sandwich club* con pollo asado, así? como el clásico? bacon con queso. Todos ellos pueden acompañarse de numerosas opciones de bebida, desde algún?n vino de su nueva oferta de rosados hasta un *smoothie* de frutas, una limonada 100% natural con jengibre, *cavas* e incluso cócteles. En el apartado dulce, existen numerosas opciones: *muffins*, bizcocho, galletas...

### El cliente es lo ma?s importante

En la actualidad, la compañía? está? entrando en una nueva fase de desarrollo en la que el cliente se situ?a en el centro de todas las decisiones. Es por eso que está? desarrollando una serie de medidas de gran consistencia que pretende que el cliente tenga el control durante todos los procesos del viaje, desde la compra del billete hasta la recogida de las maletas una vez ha llegado a su destino. En definitiva, la compañía? quiere ofrecer una experiencia en la cual la proximidad y la empatía? respecto al cliente sean sus componentes principales.

El proceso de mejora se comenzó? hace un año?, cuando se optimizó? de forma substancial toda la parte operativa: mayor puntualidad, aumento de rutas... Con estas nuevas medidas que se están? implantando este año?, Vueling está? fijando las bases para mejorar el servicio creando procesos consolidados que ofrecera?n mejores soluciones al cliente.

### Noticias Relacionadas

- [El negocio de la restauración al viajero encadena cuatro años de crecimiento](#)
- [Air Europa ofrece nuevos menús a bordo, aptos para la mayoría de alergias e intolerancias](#)

- [El aeropuerto de Barcelona-El Prat renueva su oferta gastronómica con 50 locales nuevos](#)
- [Virgin America y Delta Airlines, las compañías norteamericanas con menús más saludables](#)