

Vueling celebra su 14º aniversario presentando un nuevo menú pensado para todo tipo de pasajeros

La compañía mejora su oferta y tiene en cuenta a los diferentes colectivos: vegetarianos, hebreos, musulmanes y apuesta por propuestas más saludables. El cambio del menú es una de las medidas tomadas por Vueling con el fin de mejorar la experiencia del pasajero

Este verano Vueling lanza un nuevo menú con una mayor gama de productos, en su mayoría elaborados con ingredientes más saludables y con opciones gastronómicas mucho más 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 más que nunca y por eso apuesta por un menú con opciones para todos, coincidiendo con su 14º 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.

El Menú

Vueling ha actualizado la imagen de la carta, que es ahora mucho más fresca, coincidiendo con los meses más 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 más sanos, desde yogur griego a zumo de naranja. A su habitual surtido de snacks salados, en el que se encuentran, entre otras opciones, frutos secos, mini fuets, jamón ibérico y unas patatas chips elaboradas con sal de Formentera, se añade 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 más 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 sándwiches, se encuentran desde propuestas tradicionales (el bocadillo de tortilla de patatas) a otras internacionales, como el sándwich club con pollo asado, así como el clásico bacon con queso. Todos ellos pueden acompañarse de numerosas opciones de bebida, desde algún vino de su nueva oferta de rosados hasta un smoothie de frutas, una limonada 100% natural con jengibre, cava e incluso cócteles. En el apartado dulce, existen numerosas opciones: muffins, bizcocho, galletas etc.

El cliente es lo más importante

En la actualidad, la compañía está entrando en una nueva fase de desarrollo en la que el cliente se sitúa 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 etc. Con estas nuevas medidas que se están implantando este año, Vueling está fijando las bases para mejorar el servicio creando procesos consolidados que ofrecerán mejores soluciones al cliente.

Sobre Vueling

Vueling, compañía perteneciente al grupo IAG, es una de las principales aerolíneas low cost en España, con liderazgo en los aeropuertos de Barcelona-El Prat, Bilbao, Galicia, Asturias o Florencia, entre otros. La compañía tiene 130 destinos de corto y medio radio en Europa, Norte de África y Oriente Próximo, que son operadas con una flota conformada por 112 aviones de los modelos Airbus A319, A320 y A321.

Datos de contacto:

Laia

Zieger Serrahima

670863596

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Internacional](#) [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Recursos humanos](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>