

ANA rinnova il servizio di bordo sulle rotte internazionali

- Le novità includono la scelta dei pasti e nuovi comfort durante il volo
- ANA punta a consolidare la sua posizione a livello internazionale

25 febbraio 2019 – All Nippon Airways (ANA) - la più grande compagnia aerea giapponese, premiata con il riconoscimento 5-star di SKYTRAX per sei anni consecutivi - sta introducendo una serie di upgrade al suo servizio di bordo per migliorare ulteriormente il comfort e la soddisfazione dei passeggeri su tutte le rotte internazionali.

"Il nostro obiettivo è quello di portare nel mondo tutto il meglio del Giappone, offrendo un servizio di qualità superior, che eccede ogni aspettativa", ha dichiarato Yutaka Ito, Executive Vice President di ANA. "Vogliamo essere certi che i passeggeri, soprattutto sui voli a lungo raggio, arrivino a destinazione riposati e pronti per i loro impegni, sia che si tratti di viaggi per affari o per turismo. Faremo tutti i passi necessari per mantenere ANA all'avanguardia nel comfort e nella convenienza per i viaggiatori internazionali".

Una nuova esperienza gastronomica

A partire dal 1° marzo, tutti i passeggeri ANA di Business Class potranno pre-selezionare i loro pasti sul sito web della compagnia fino a 24 ore prima della partenza e potranno scegliere tra diverse opzioni di cucina internazionale giapponese *1.

Sui voli in partenza dal Giappone per l'Europa, il Nord America (ad eccezione di Honolulu), il Sud-Est asiatico e l'India, i passeggeri di Business Class potranno preordinare l'intera selezione di piatti disponibili dal menù creato dal team THE CONNOISSEURS di ANA. Queste proposte sono state ideate in collaborazione con famosi chef provenienti da tutto il mondo, e rappresentano l'eccellenza della ristorazione fra le nuvole *1.

Sempre a partire dal 1° marzo, seguendo i suggerimenti del team THE CONNOISSEURS, il servizio di portata del menù giapponese di First Class e Business Class sarà rinnovato, strizzando un occhio anche all'estetica.



First Class – cucina giapponese



Business Class – cucina giapponese

A partire da aprile, i passeggeri che volano in classe Premium Economy ed Economy verso l'Europa e il Nord America (eccetto Honolulu) avranno una maggiore scelta e anche una serie di menù disponibili a pagamento a partire da 2.500 Yen (circa 20€).

I passeggeri possono pre-selezionare il loro pasto a bordo fino a 24 ore prima della partenza.



Cucina Giapponese



Cucina Internazionale

Lusso in volo

Oltre ad ampliare la proposta di ristorazione a bordo, ANA offrirà nuovi indumenti da notte e accessori per migliorare la comodità e il comfort dei suoi passeggeri sui voli internazionali. A partire dal 1° marzo, i passeggeri di First Class riceveranno trapunte con piume di prima qualità firmate da Nishikawa Sangyo e progettate per aumentare la traspirabilità ed evitare la dispersione di calore. Il nuovo cuscino utilizza piume d'anatra bianca ungherese che assorbe e rilascia umidità, massimizzando il comfort.

Le federe della trapunta e del cuscino sono realizzate in puro cotone egiziano. Per i passeggeri di First Class saranno anche disponibili una nuova coperta e un cardigan.



First Class



Business Class

I passeggeri di First Class e Business Class, dal 1° marzo, riceveranno nuovi amenity kit firmati da Globe-Trotter. I kit di prima classe includeranno prodotti Ginza Essence Empowering, mentre quelli di Business Class prodotti Kose Sekkisei MYV. Si tratta di cosmetici di alta gamma pensati per il numero crescente di passeggeri interessati a prodotti giapponesi. I kit saranno disponibili in vari colori che varieranno a rotazione ogni 3-4 mesi. I nuovi amenity kit saranno disponibili in First Class su tutte le rotte internazionali e in Business Class sulle rotte per Europa, Nord America (eccetto Honolulu) e Oceania.



First Class Amenity Kit



Business Class Amenity Kit

ANA continuerà ad innovare e migliorare il suo servizio. Altre novità sono attese per il prossimo anno.

Immagini in alta definizione scaricabili da questo link:

https://www.dropbox.com/sh/ry939s16imenlii/AACzhFGS_FUht1XCCuPICWqLa?dl=0



ANA (All Nippon Airways)

Grazie al suo servizio di alta qualità sintetizzato nel concept "Inspiration of Japan", ANA è stata premiata da SKYTRAX con il punteggio 5-Star ogni anno a partire dal 2013 ed è l'unica compagnia giapponese ad averlo vinto per sei anni di seguito. ANA è stata inoltre nominata "Airline of the Year" da Air Transport World per tre volte negli ultimi 10 anni – nel 2007, 2013 e 2018 – diventando una delle poche compagnie aeree a vincere questo prestigioso premio più volte.

Fondata nel 1952 con due elicotteri, ANA è diventata la più grande compagnia aerea in Giappone e una delle più importanti in Asia, con 80 rotte internazionali e 118 rotte domestiche. ANA opera con un esclusivo modello di hub duale che consente ai passeggeri di viaggiare a Tokyo e fare scalo nei due aeroporti della metropoli, NARITA e HANEDA, per poi proseguire verso numerose destinazioni in tutto il Giappone, e allo stesso tempo volare verso molte città in Nord America, in Asia e in Cina.

ANA è membro di Star Alliance dal 1999 e ha siglato una joint venture partnership con United Airlines, Lufthansa, Swiss e Austrian Airlines. Oltre ad ANA, compagnia con servizio tradizionale vincitrice di numerosi riconoscimenti, il Gruppo ANA ha due compagnie sussidiarie low cost, Vanilla Air Inc. e Peach Aviation Limited. Il Gruppo ANA ha trasportato 53,8 milioni di passeggeri nell'anno finanziario 2017/2018, conta circa 39.000 dipendenti e opera con una flotta di 260 aerei. ANA è stata launch customer del Boeing 787 Dreamliner ed è il principale operatore di questa tipologia di aereo.

Per ulteriori informazioni consultare il sito web: www.anaskyweb.com/it/e

Per ulteriori informazioni su questo comunicato:

ABC PR Consulting

Via L. Castelvetro, 33 - 20154 Milano - Tel. 02 83527768 - www.abc-prc.com - info@abc-prc.com