

## **Für mehr Nachhaltigkeit: ANA ermöglicht leichte, einfachere Mahlzeiten und Catering-Abbestellungen auf internationalen Flügen**

- **Ab dem 31. März führt die Airline auf internationalen Flügen zwei neue Optionen für die Vorbestellung von Mahlzeiten ein: „Quick & Light Meal“ und die „No Thank you Option“.**
- **Ziele sind die individuelle Gestaltung des Borderlebnisses und die optimale Abstimmung auf die Kundenbedürfnisse.**

**Tokio, Frankfurt (22. März 2023)**

**All Nippon Airways (ANA), größte japanische Fluggesellschaft und Mitglied der Star Alliance, will die Verfügbarkeiten von Bordmahlzeiten optimieren und führt daher zum 31. März dieses Jahres zwei zusätzliche neue Optionen für ihre Fluggäste auf internationalen Strecken ein. Mit „Quick & Light Meal“ sowie der „No Thank you Option“ können Passagiere ihre bevorzugte Mahlzeit 24 Stunden vor der Abflugzeit auswählen oder ihr Essen ganz abbestellen. So will die Airline erreichen, dass die Beladung der Langstreckenflugzeuge für das Catering besser auf die Wünsche der Fluggäste abgestimmt ist und am Ende weniger Lebensmittel verschwendet werden. Alle Mahlzeiten und Getränke sind bei der 5-Sterne-Airline ohnehin im Flugpreis inkludiert.**

Für Passagiere, die einen weniger aufwendigen Bordservice bevorzugen und zum Beispiel schlafen wollen, bietet der „Quick & Light Meal“-Service einen Salat, ein Sandwich und ein Dessert auf einem einzigen Tablett in der First- und Business-Class auf Europa-, Nordamerika- und ausgewählten Asien-Strecken an. Es ersetzt auf Wunsch die mehrgängigen Menüs, die ansonsten serviert werden. Der Service „No Thank you Option“ ermöglicht es den Passagieren in allen Flugklassen, ihre Mahlzeit im Voraus zu stornieren, wenn sie diese nicht wünschen. Mit der Einführung beider Services wird den Fluggästen ein auf ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Borderlebnis geboten.

„Als extrem kundenorientierte Fluggesellschaft möchten wir unseren Passagieren Optionen bieten, die das Flugerlebnis nach ihren individuellen Bedürfnissen verbessern. Wir betrachten unser Handeln aus der Perspektive, für jeden Passagier personalisierte Services an Bord zu schaffen“, sagte Tomoji Ishii, Executive Vice President, Customer Experience Management and Planning von ANA. „Indem wir verschiedene Optionen für Dienstleistungen während des Fluges anbieten, geben wir den Fluggästen mehr Flexibilität und Kontrolle darüber, wie sie unsere Marke erleben.“

Die ANA Group hat sich dazu verpflichtet, die globale Gemeinschaft kontinuierlich weiterzubringen, die Kundenzufriedenheit zu steigern und höherwertige Produkte und Dienstleistungen zu entwickeln. Im Rahmen der ANA Future Promise-Initiative ist die Reduzierung der Lebensmittelabfälle an Bord und in den Flughafen-Lounges um 50 Prozent bis zum Jahr 2050 eines der wichtigsten Ziele. Dieses Ziel wird auch durch Bemühungen um das Recycling von Lebensmittelabfällen, die Kompostierung und die Anzahl der Mahlzeiten an Bord jedes Flugzeugs unterstützt.

ANA setzt sich weiterhin zum Ziel, Dienstleistungen anzubieten, die die Kunden zufrieden stellen und zur Erreichung der Nachhaltigkeitsziele beitragen.

### Über ANA:

ANA, die größte Fluggesellschaft Japans und Mitglied in der Star Alliance, bietet auf ihren Flügen ein mehrfach ausgezeichnetes Bordprodukt, innovative Technik und erstklassigen Service. Damit ist auf den insgesamt 117 innerjapanischen und 58 internationalen Strecken ein Reiseerlebnis der Extraklasse garantiert.

Neben Paris, London und Brüssel verbindet die Airline normalerweise auch Wien sowie die deutschen Städte Frankfurt, München und Düsseldorf im Direktflug mit Tokio. Zurzeit erfolgt die Bedienung aller Strecken situationsbedingt allerdings stark eingeschränkt.

Als eine von nur sehr wenigen Airlines weltweit wurde ANA seit dem Jahr 2013 kontinuierlich in jedem Jahr von der Rating-Agentur Skytrax mit dem höchsten Skytrax-Ranking von fünf Sternen ausgezeichnet. Zusätzlich wurde ANA von Skytrax im Jahr 2021 für das Hygienekonzept „ANA Care Promise“, das höchstmögliche Sicherheit, Sauberkeit und Hygiene am Boden und an Bord garantieren soll, ebenfalls mit dem 5-Sterne COVID19-Sicherheits-Rating ausgezeichnet.

### Pressekontakt:



BPRC Burkard PR Consulting

**Matthias Burkard**

Telefon: 089 – 171 000 602  
burkard@bprc.de

ANA Deutschland

**Yuji Hino**  
**Maria Petalidou**

Telefon: 069 - 29 976 – 0  
[www.ana.co.jp/de/de](http://www.ana.co.jp/de/de)