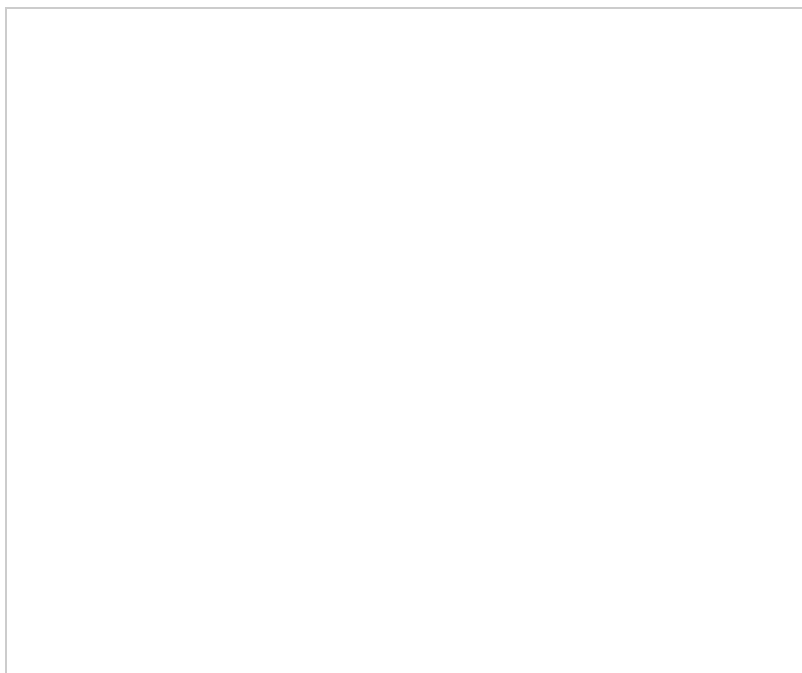


Finnair palkittiin Kiinassa parhaasta businessluokasta ja ruokatarjoilusta

18.1.2017 0.00



Finnair on voittanut kaksi arvostettua palkintoa Kiinassa. Yhtiö palkittiin parhaasta businessluokasta Kiinan matkailuteollisuuden Best Travel Awards 2016 -tapahtumassa sekä parhaasta ruokatarjoilusta World Traveller Awards 2016 -tapahtumassa.

Matkustus Kiinasta ulkomaille on suurempaa kuin mistään muusta maasta, ja Kiina on Finnairille tärkeä strateginen markkina.

Paras businessluokka

Best Travel Awards on kiinalaisen matkailumedian vuosittainen tapahtuma. Se jakaa tunnustusta sellaisille yrityksille ja organisaatioille, jotka ovat edistäneet Kiinan matkailuteollisuutta. Tänä vuonna Finnair palkittiin parhaasta businessluokasta.

”Olemme ilahtuneita ja ylpeitä saamastamme palkinnosta. Se osoittaa, että sitoutumistamme Kiinan markkinaan ja luotettavaa ja aidosti pohjoista toimintatapaamme arvostetaan”, sanoo Finnairin Kiinan-markkinoista vastaava johtaja **Robert Öhrnberg**. ”Jatkamme palvelukehitystä, jotta voimme tarjota asiakkaille entistäkin miellyttävämmän lentokokemuksen.”

Finnair tarjoaa yhteyden Kiinan ja yli 70 eurooppalaisen kohteen välille. Yhtiöllä on kuusi suoraa reittiä Kiinaan.

Finnair on ainoa lentoyhtiö, joka operoi A350-koneella manner-Kiinassa Pekingin- ja Shanghain-reiteillä ja ainoa eurooppalainen lentoyhtiö, joka lentää tällä konetyypillä Hongkongiin.

Paras ruokatarjoilu

World Traveller Awards on vuosittainen palkintotapahtuma, jossa Finnair palkittiin parhaasta ruokatarjoilusta. Finnair on vuodesta 2013 laatinut businessluokan ruokalistat kaukolennoilleen yhdessä parhaiden keittiömestareiden kanssa. Tänä vuonna maailmanluokan ruokalistoja ovat olleet laatimassa Steven Liu Kiinasta ja Sasu Laukkonen Suomesta sekä Hongkongissa työskentelevä Jaakko Sorsa. Ensi vuonna Finnair tekee yhteistyötä Suomen Bocuse d’Or -ehdokkaan Eero Vottosen kanssa.

”Laadukkailla aterioilla on suuri vaikutus matkustajakokemukseen”, sanoo Finnairin palvelukonsepteista vastaava johtaja **Maarit Keränen**. ”Laatu, luovuus ja tuoreus ovat keskeiset periaattemme, joita noudatamme myös huippukokkiyhteistyössä. Haluamme tarjota matkustajille herkullisia matkahetkiä.”