



Mere moderne service ombord med Scandinavian Direct

Samtidig med lanceringen af Scandinavian Direct ændrer SAS servicen ombord. Der bliver fremover kun én klasse, og alle passagerer får samme service.

Forandringen af servicekonceptet ombord, ligesom øvrige forandringer, bygger først og fremmest på kundeundersøgelser som SAS har foretaget.

- Vore kundeundersøgelser viser tydeligt, at kunderne vil have en forandring frem for alt på de korte rejser. De vil have et forenklet produkt til en lavere pris, konstaterer Ulf Ingnäs, ansvarlig for SAS service ombord.

De frekvente rejsende, som rejser kortere strækninger vil have en så smidig rejse som muligt. De efterlyser et mere effektivt og smart produkt.

- Med kundernes ønsker men også SAS sparekrav som retningslinjer har vi skabt et nyt servicekoncept ombord, som er tilpasset kortere flyvetider. Konceptet lanceres til at begynde med på de interskandinaviske ruter samt på alle indenrigsruter.

Morgenmaden er vigtig

Servicekonceptet på Scandinavian Direct varierer efter flyvningens længde. En vigtig del af konceptet er morgenmaden, som serveres på alle flyvninger frem til klokken 09.30.

- Flyvetiden er afgørende for, hvad vi kan servere ombord. På en flyvning som varer 50 minutter eller derunder er den aktuelle tid til servering begrænset til cirka 12-15 minutter. Vor ambition er at passagererne selv på disse ruter skal kunne indtage deres morgenmad uden at føle sig stressede, siger Ulf Ingnäs.

Enkelhed og variation

Det nye koncept er tidsmæssigt inddelt i to perioder; morgenmadsservering og anden servering på øvrige tidspunkter på døgnet. Det nuværende servicekoncept er inddelt i fem tidsperioder. Nu satser SAS i stedet på to koncepter men med større variation i udbudet af disse.

- Vore frekvente rejsende rejser ofte på samme tidspunkt og ser hellere, at vi varierer os i udbudet end at vi har forskellige koncepter over dagen, fortæller Ulf Ingnäs og fortsætter:

Madsammensætningen henter inspiration fra hele verdens fastfood-køkkener. Vi vil indføre fem forskellige temaer – asiatisk, skandinavisk, mediterranean, "fusion" og vegetarisk. Udfra disse temaer skaber vi snacks, sandwiches og wraps.

Til måltiderne serveres juice, vand, kaffe og te. Øl og vin serveres på forespørgsel. Beslutningen bunder i kundeundersøgelserne og den meget korte serveringstid, som er til rådighed på de korte flyvninger. De flere forretningsrejsende vil have færre forstyrrende elementer på deres rejse.

Fredagsekstra

På fredage efter klokken 16.00 tilbyder Scandinavian Direct en specialitet kaldet "Friday Night Special".

- Det kan for eksempel være "American Friday" med hamburgere, "Italian Friday" med pizzastykker eller "Danish Friday" med pølse, brød og øl, fortæller Ulf Ingnäs.

For yderligere information venligst kontakt:

Ulf Ingnäs, ansvarlig for SAS service ombord. Telefon +46 8 797 1708 eller +46 70 997 1708



Scandinavian Airlines System
Denmark Norway Sweden
SAS Informationsafdeling
Postboks 150, 2770 Kastrup
Telephone: +45-32 32 37 20
Fax: +45-32 97 43 96

Pressemeddelelse

20. marts 2002

Side 2/2

Med venlig hilsen
Scandinavian Airlines
Informationsafdelingen