

British Airways paljasti uuden "Makuneuvostonsa": Taste Team koostuu ravintolamaailman huipuista

British Airways aikoo murtaa stereotypiat lentokoneruoasta. Yhtiö paljasti juhannusviikonloppuna Lontoon Regent's Parkissa järjestetyllä Taste of London -ruoka-festivaalilla rivin ravintolamaailman huippunimiä, jotka toimivat jatkossa neuvonantajina lennoilla tarjottavan ruoan ja juoman suhteen.

Uuden Taste Teamin tehtävänä on maistaa lennoilla tarjottavia ruokia ja juomia ja kertoa niistä korvaamattoman arvokas mielipiteensä. British Airways haluaa tarjota asiakkailleen vain parasta. Taste Team korvaa yhtiössä aiemmin Kulinaarisena neuvostona tunnetun neuvonantajaryhmän.

Taste Team koostuu kuudesta alansa edelläkävijästä, jotka toimivat jo aiemmin Kulinaarisen neuvoston jäseninä. Näiden huippuosaajien lisäksi British Airways kutsuu kausittain vaihtuvia jäseniä auttamaan kunkin kauden tuoreista raaka-aineista valmistetun ruoka-annoksen suunnittelussa. Lentoyhtiö ottaa mielellään vastaan ruokavinkkejä myös median edustajilta, työntekijöiltä ja asiakkailtakin.

Jatkossa ruokakokonaisuuksia mietittäessä otetaan huomioon kausittaisuus, paikallisuus, laatu ja brittiläisyys. Ilmojen korkeuksissa tarjottavaa ruokaa suunnitellessa on otettava huomioon muun muassa se, että ihminen menettää lentokorkeudessa 30 prosenttia makuaististaan. Ruoan on siis oltava täynnä makua. Kastikeruoat sopivat lennoille parhaiten, sillä ne pysyvät mukkean kosteina niukoissa säilytystiloissa.

Makuaistin heikkeneminen on otettava huomioon myös viinivalinnoissa. Liian voimakkaita viinejä ei kuitenkaan sovi lennoille valita, sillä esimerkiksi tanniisuus ja hapokkuus korostuvat viineissä lentokoneessa.

- Korkealla lentäminen ei ole tekosyy tarjota huonoa ruokaa. Taste Team ymmärtää lentämisen erikoisolosuhteet ja olemme kutsuneet heidät auttamaan meitä tavoitteessamme muuttaa perinteisen käsityksen lentokoneruoasta, sanoo **Carol Conway**, British Airwaysin catering- ja innovaatiojohtaja.

Taste Teamin jäsenet 2008

Viiniasiantuntija **Jancis Robinson**, Master of Wine ja tunnettu viinikriitikko
Waterside Inn -ravintolan Brayssa, Englannissa omistava kokki **Michel Roux**
Ruokatoimittaja ja ravintolakonsultti **Liam Tomlin** Etelä-Afrikasta
Walnut Tree -ravintolan Abergavennyssä Walesissa omistava kokki **Shaun Hill**
The Financial Timesin ravintolatoimittaja **Nicholas Lander**
Parhaaksi intialaiseksi ravintolaksi valitun Rasoin Lontoossa omistava kokki **Vineet Bhatia**

Lisätietoja

www.ba.com

Lähettiläjä ja kuvapyynnöt

Aino Ruikka, Viestintätoimisto AC-Sanafor, p.020 763 9422, aino.ruikka@acsanafor.fi

British Airways on perustettu vuonna 1919 ja se kuuluu maailman johtaviin lentoyhtiöihin. British Airways lentää kumppaneineen yli 300 kohteeseen. Yhtiön kilpailuvaltteja ovat muun muassa korkeatasoinen palvelu, laaja reittiverkosto sekä matkustusmukavuus, jonka kehittämisessä yhtiö on pioneeri alallaan. British Airwaysin uusi terminaalit 5 otettiin Heathrow'n kentällä käyttöön 27.3.2008. Se on kooltaan viisi kertaa suurempi kuin nykyinen pitkien lentojen terminaalit 4. Helsingin-lennot muuttavat uudistettuun terminaalit 3:een syyskuun 17. päivä. British Airways kuuluu Oneworld-allianssiin, jossa jäseniä ovat myös mm. Finnair, American Airlines ja Qantas.