



Trenitalia: piace la ristorazione di Itinere

Comunicato stampa Gruppo FS

Boom di gradimenti per il servizio di ristorazione sulle Freccie Trenitalia, con picchi di consenso al 96 per cento. Per il servizio bar, i risultati ottenuti nel primo semestre 2015 sono decisamente superiori a quelli ottenuti nello stesso periodo nel 2014, in particolare per quanto riguarda il Frecciarossa dove la soddisfazione cresce di 16,2 punti percentuali. L'apprezzamento sul ristorante dei treni Frecciarossa sale per tutti gli aspetti: +11,9% per la qualità dei prodotti offerti, +10,1% per la qualità del servizio +10,1% e +9,9% per il comportamento degli addetti.

È quanto emerge dall'indagine Trenitalia condotta tra i clienti dei Frecciarossa, Frecciargento e Frecciabianca sulla ristorazione affidata ad Itinere Gruppo Elinor, numero uno del settore in Italia, sui servizi proposti "on board" - welcome drink, bar e bistro, ristorante ed Easy Food - nei primi sei mesi del 2015.

Secondo Lino Volpe, presidente del gruppo Elinor "la soddisfazione della clientela deriva soprattutto dalla stretta collaborazione con Trenitalia che ha voluto proporre per il suo gioiello tecnologico servizi e prodotti altamente innovativi. Il successo è frutto anche della grande professionalità del personale Itinere".

Un ruolo importante ha poi la consulenza attenta e continua dello chef Carlo Cracco con menu e prodotti esclusivi sul segmento Executive e sul nuovo Frecciarossa 1000.

"Ritengo che il cibo - dice Cracco - sia un aspetto prezioso della nostra cultura, perciò dobbiamo impegnarci affinché la qualità dei prodotti del nostro Paese venga promossa presso tutti i clienti".



Foto David Campione

Comunicato stampa Gruppo FS - 27 agosto 2015

Iscriviti alla [newsletter quotidiana gratuita di FERROVIE.IT](#) per ricevere tutte le mattine le ultime notizie.

Unisciti al nostro [canale WhatsApp](#) per aggiornamenti in tempo reale.