

SBB bauen gastronomisches Angebot aus

Grösseres gastronomisches Angebot und zusätzliche Speisewagen: Die SBB-Tochter Elvetino hat ihr neues Cateringkonzept im Fernverkehrsdoppelstockzügen vorgestellt.



Neuer Speisewagen im Fernverkehrs-Doppelstockzug.

Bild: SBB/Gian Vatil

Die Cateringunternehmen Elvetino plant bis 2021 die Vergrößerung der Speisewagenflotte abzuschliessen. Die dreissigplätzigigen Speisewagen werden ab dem Fahrplanwechsel vom 9. Dezember schrittweise eingeführt, wie es in einer Mitteilung der SBB vom Dienstag heisst. Künftig sollen 159 Speisewagen, 52 mehr als heute, auf dem Schweizer Schienennetz unterwegs sein. Mit der Inbetriebnahme der Züge FV-Dosto und Giruno führe dann jeder Intercity- und Eurocity einen Speisewagen.

Damit wollen die Bundesbahnen im Vergleich mit anderen Verkehrsmitteln konkurrenzfähig bleiben. Neu arbeiten die SBB mit starken Schweizer Gastro-Marken zusammen und setzen auch auf die Erzeugnisse von regionalen Brauereien. Kundenbefragungen hätten gezeigt, dass typische Schweizer Speisen in der Gunst der Gäste zuoberst stünden, schreiben die Bundesbahnen.

Die Speisekarte wurde in den vergangenen Monaten vollständig überarbeitet. Zu den bewährten Schweizer Klassikern wie Wurst-Käse-Salat, Ghackets mit Hörnli oder Zürcher Geschnetzeltes wird neu auch wieder das beliebte Thai-Curry oder Glasnudelsalat serviert. Zudem profitieren die Reisenden von einer grösseren Auswahl an Take-away-Produkten. (sda)

Publiziert am Dienstag, 21. August 2018