

## « Gourmet » : Nieuwe smakelijke tussendoortjes aan boord van Thalys in Comfort 1

Thalys-reizigers in Comfort 1 kunnen sinds kort genieten van een nieuw gamma aan tussendoortjes, die buiten de uren van de maaltijden aan boord worden geserveerd. Het nieuwe heerlijke aanbod werd bedacht door de Franse chef Olivier Pichot. De recepten zijn, net als alle overige maaltijden die aan boord worden geserveerd, afgestemd op de milieu-inspanningen van Thalys en voldoen aan de verschillende duurzaamheidscriteria van de vervoersmaatschappij.



### Een creatie van de Franse chef Olivier Pichot

Thalys koos voor een samenwerking met de Franse chef Olivier Pichot om deze vernieuwing van het tussendoortjesgamma in goede banen te leiden. Zijn vernieuwende ideeën en ervaring bij de Parijse sterrenrestaurants 'Le Taillevent' en 'Le Trianon', hebben geleid tot de creatie van een kwaliteitsvol aanbod met een nieuwe eigentijdse look.

*“We hebben aan Olivier Pichot gevraagd om moderne en smakvolle tussendoortjes te creëren, die aan de verwachtingen van al onze klanten beantwoorden. Geen eenvoudige opdracht, want Thalys ontvangt reizigers uit zowel België, Frankrijk, Nederland en Duitsland als uit de rest van de wereld, elk met hun eigen gewoontes qua smaken en favoriete tijdstippen om te eten. Een typische Thalys-uitdaging dus! Bovendien willen we onze regelmatige reizigers laten genieten van een grote verscheidenheid, want deze kleine pauze is hun moment van plezier. We streven er echt naar om hun smaakpapillen te verwennen op een verrassende manier.”*, aldus Agnès Ogier, CEO van Thalys.

### Een smakvolle pauze, ook voor drukbezette reizigers

De nieuwe tussendoortjes worden samen met een drank naar keuze (warme drank, frisdrank, wijn of bier) gepresenteerd op nieuwe, smalle langwerpige plateaus - speciaal ontworpen om gemakkelijk te eten tussen twee mails door of bij het lezen van de krant. Elke reiziger kan steeds kiezen tussen drie opties: zout, zoet of fruit met een kleine lekkernij. Het tussendoortje wordt aan boord van de rode hogesnelheidstreinen geserveerd tussen het ontbijt en de lunch, en tussen de lunch en het avondmaal, voor alle reizigers in Comfort 1.

### Een nieuw concept op smaak van de reiziger

Bij de lancering van nieuwe concepten hecht Thalys steeds veel belang aan de mening van reizigers, ook wat de introductie van dit nieuwe aanbod betreft. Eind 2015 werden 1800 reizigers via een vragenlijst<sup>1</sup> bevraagd en in juli 2016 liet Thalys de verschillende recepten testen door reizigers aan boord. Maar liefst 81% van deze proefpersonen verklaarden het nieuwe concept beter te vinden dan het vorige<sup>2</sup>. De positieve feedback van de reizigers tijdens deze twee momenten, zijn doorslaggevend geweest voor de goedkeuring en implementatie van de nieuwe tussendoortjes.

### Een duurzame catering

Zoals alle maaltijden die geserveerd worden aan boord bij Thalys, voldoet ook het nieuwe tussendoortjesgamma aan de duurzaamheidscriteria die Thalys naar voor schuift. Thalys zet aldus in op seizoensproducten alsook op bio- en lokale producten, er wordt zoveel mogelijk gewerkt met wit vlees en alle vis draagt het MSC-keurmerk voor duurzame visvangst. Reizigers hebben uiteraard altijd de keuze om te opteren voor een vegetarische maaltijd.

<sup>1</sup> Enquête Panel Thalys Inside van 27/10/2015 tot 3/11/2015 – 1802 respondenten

<sup>2</sup> Enquête aan boord juli 2016. 59 proefpersonen

### De catering bij Thalys in enkele cijfers

- # Elk seizoen worden er **400 nieuwe gerechten** geserveerd<sup>3</sup>
- # **2000 ingrediënten** worden gebruikt voor het bereiden van deze nieuwe gerechten
- # **70 professionals** verzorgen dagelijks de verschillende recepten
- # Thalys werkt gedurende het hele jaar door samen met **5 chefs**, waaronder **Olivier Pichot** en **Christer Elfvig**, om na te denken over de ontwikkeling van nieuwe gerechten
- # Een keuze uit **20 verschillende dranken** wordt aangeboden bij elk gerecht

Ontdek hier alle geheimen van het nieuwe tussendoortje:



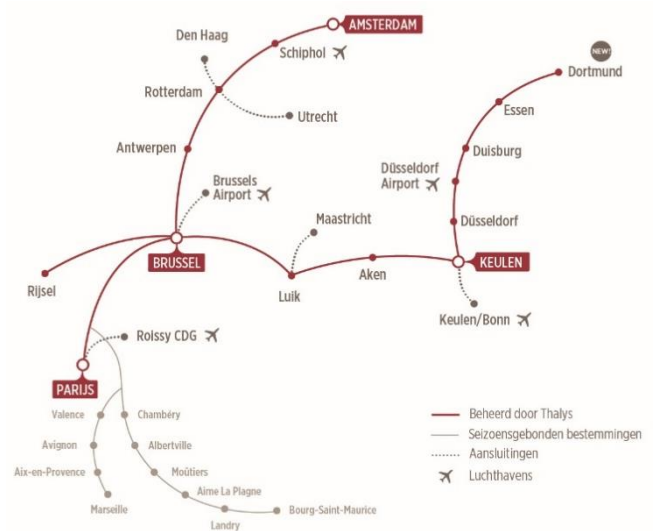
---

<sup>3</sup> Een seizoen stemt overeen met een tijdspanne van 6 maanden

## Thalys : 1996 – 2016

Op twintig jaar tijd is Thalys niet alleen uitgegroeid tot een sterk merk, maar ook tot een Europees symbool. Thalys en zijn donkerrode treinstellen laten een levendig Europa zien waar Frans, Nederlands, Duits, Engels en vele andere talen elkaar kruisen en waar Europeanen van alle uithoeken en reizigers uit de hele wereld elkaar ontmoeten.

Thalys is de enige maatschappij die er als een echte multiculturele speler is in geslaagd om sinds 1996 de uitdaging van een internationaal hogesnelheidsspoorverbinding te realiseren in en tussen vier verschillende landen.



### Mijlpalen in de geschiedenis van Thalys

- 1996 Oprichting van Thalys en de verbinding Parijs – Brussel – Amsterdam
- 1997 **Opening van de hogesnelheidslijn in België: 1u25 tussen Brussel en Parijs**  
Uitbreiding van de lijn tot Keulen en Aken
- 2004 **Dematerialisatie van het vervoerbewijs met Ticketless**
- 2008 Invoering van WiFi aan boord
- 2009 Opening van de hogesnelheidslijnen richting Nederland en Duitsland  
Lancering van de eerste vernieuwde Thalys
- 2011 Nieuwe Duitse routes (Düsseldorf, Duisburg en Essen)
- 2012 Lancering van Thalys' mobiele applicatie  
Versterking van de verbinding Parijs/Brussel richting Essen (met 3 heenreizen en 1 terugreis)
- 2013 **100 miljoenste reiziger**
- 2014 Inhoudiging van de verbinding Lille-Amsterdam
- 2015 **Omvorming tot een volwaardige spoorwegonderneming**  
Voornemen van Thalys om haar CO<sup>2</sup>-uitstoot met 40% te verminderen
- 2016 Uitbreiding van de lijn tot Dortmund  
Lancering IZY-treinen, het nieuwe low-cost alternatief tussen Parijs en Brussel  
Introductie van wifi in zowel Comfort 1 als Comfort 2

Thalys op Twitter :  [twitter.com/thalys\\_nl](https://twitter.com/thalys_nl)  <http://instagram.com/thalys>

### **Perscontacten**

Thalys  
Eva Mertens  
02 548 06 51  
[press@thalys.com](mailto:press@thalys.com)

Whyte Corporate Affairs  
Wim Lefebure  
02 738 06 37  
[w@whyte.be](mailto:w@whyte.be)