Air Europa, nuove rotte, nuovi servizi e una flotta più moderna

Nuove rotte, nuovi servizi e una flotta sempre più moderna: Air Europa celebra un anno ricco di novità, e si prepara a festeggiare i 30 anni di attività inaugurando a dicembre i voli intercontinentali per Guayaquil, in Ecuador, e Cordoba in Argentina. La compagnia iberica del Gruppo Globalia però continua a investore nell'efficienza della flotta, ufficializzando l'ingresso di 24 aeromobili di ultima generazione Boeing 787 Dreamliner entro il 2022. Il processo di potenziamento del network, dopo il lancio a giugno della rotta per Bogotà, quest'anno vedrà l'inaugurazione a dicembre di altri due voli intercontinentali, quelli verso Guayaquil e Cordoba. Il primo verrà lanciato il 16 dicembre inaugurando la prima rotta ecuadoregna, servita da un Airbus 330-200, mentre il collegamento per Cordoba verrà inaugurato il 18 dicembre e volerà tra l'hub madrileno di Barajas e quello della città argentina via Asunción, con 4 voli alla settimana operati da un Airbus 330-200.

Durante il 2016 il vettore spagnolo ha poi lanciato **SUMA**, il programma frequent flyer che permette di accumulare e spendere Miglia volando con Air Europa e con le linee partner dell'alleanza **SkyTeam**, ma anche di incrementare e utilizzare le Miglia per acquistare prodotti e servizi offerti da partner come Cepsa, Europcar, NH Hotel Group, Halcón Viajes, Be Live e Amazón.

Nel corso degli ultimi mesi sono state inoltre lanciate le tariffe PRIME, dedicata ai passeggeri della Business Class, e LITE, dedicata ai passeggeri dell'Economy Class. E il rinnovamento della Business Class della flotta a lungo raggio ha visto l'introduzione sugli Airbus 330-200 operativi sulle rotte per San Paolo e New York dei sedili "flat bed", in grado di garantire massimo comfort e riposo.

Sugli Airbus che operano voli a lungo raggio i passeggeri di Air Europa possono usufruire del servizio Wi-Fi offerto in collaborazione con Panasonic Avionics Corporation, e assaporare il nuovo servizio catering con piatti firmati dallo chef Antonio Fernández.