



Eurest despliega en la feria de turismo de Fitur, un dispositivo formado por 475 profesionales

17-01-2018

Unas 250.000 personas y 165 países representados; estos son los números que reflejan la dimensión global de la [Feria Internacional de Turismo, Fitur](#), que se ha celebrado en Madrid entre los pasados 17 y 21 de enero. Para atender a todos estos expositores y visitantes desplazados a Ifema, Eurest, responsable de la restauración del recinto ferial de Ifema, ha desplegado un dispositivo especial con más de 475 profesionales. El objetivo: satisfacer los gustos gastronómicos de gente de procedencias tan diversas y cuidar las necesidades especiales -en forma de alergias e intolerancias- para garantizar su seguridad alimentaria.

Néstor Padial, chef ejecutivo de Eurest, estima que se van a servir alrededor de 76.000 comidas en los distintos restaurantes y puntos de venta habilitados en los pabellones del recinto para atender de manera continua a visitantes y expositores. *“Damos de comer a gente llegada de casi todo el mundo y, aunque los productos típicos de nuestra gastronomía son los más demandados, procuramos ofrecer una propuesta lo más variada posible para que todos puedan encontrar lo que buscan”*.

Durante los días que permanece abierta la feria, se calcula que se van a distribuir más de 62.000 cafés, 29.000 refrescos, 24.000 botellas de agua o 19.000 cervezas.

La participación en esta trigésimo octava edición de Fitur aumenta un 8% respecto a 2017, según los números que han adelantado los organizadores. El 54% de los 816 expositores son internacionales. La feria genera unos ingresos para Madrid superiores a los 260 millones de euros.

www.eurest.es