Aramark ofrecerá el servicio de restauración del Gran Premio de Catalunya de MotoGP en Montmeló

Lunes, 01 de septiembre 2025

Este fin de semana, del 5 al 7 de septiembre, se celebra el **Campeonato Mundial de MotoGP** en el ***Circuit de Barcelona-Catalunya*** en Montmeló, y Aramark se encargará del servicio de restauración y el *catering*. Ya son **23 veces** que la empresa organiza el servicio del evento que reune a miles de aficionados.

La compañía desplegará un gran operativo para garantizar un **servicio de restauración sostenible** que sea parte de la experiencia del fan durante la competición. Para ello, se habilitarán **80 puntos de venta** repartidos por el recinto, para el servicio a público y, además, se ofrecerán los **servicios de hospitalidad** en varias zonas VIP, con una oferta culinaria especial que complementará la emoción de las carreras. En total, Aramark movilizará a **890 empleados**.

Tecnología de vanguardia para mejorar la experiencia

Aramark es un referente en la gestión de los servicios de restauración y *catering* de grandes eventos deportivos en todo el mundo. También es pionera en la incorporación de tecnología que mejora la experiencia del usuario a través de un servicio ágil para que los aficionados se enfoquen en disfrutar del evento.

Ejemplo de ello es **Express MKT**, puntos de venta autoservicio donde los aficionados cogen sus productos favoritos y al final del recorrido, realizan el pago de forma autónoma. A través de la inteligencia artificial, las máquinas de cobro reconocen el producto y se paga rápidamente con un solo clic.

Esta es una tecnología que Aramark utiliza con éxito en otras instalaciones, como el RCDE Stadium o el Palau Blaugrana, y que ya ha implementado en el Circuit de Barcelona-Catalunya hace dos años. En esta edición estará operativa en **cuatro puntos de venta** distribuidos por todo el recinto. Además de aumentar su número, también ampliará la variedad de la oferta, que incluirá bebida fría y caliente, sándwiches, *wraps*, *hot dogs*, *baguettes*, una extensa gama de *snacks*, helados, fruta, ensaladas, y también opciones vegetarianas y sin gluten, cada vez más demandadas en los eventos deportivos.

La compañía prevé que pasen por estos puntos de venta autónomos más de **17.000 asistentes** al evento.

Un servicio de restauración sostenible

En línea con el compromiso del Circuit de Barcelona-Catalunya con la **sostenibilidad**, y la estrategia de Aramark en este ámbito, que se enmarca dentro su plataforma ***'Be Well. Do Well.'***, la compañía donará el excedente de alimentos que se produzca durante el evento a la Fundación El Xiprer de Granollers. Además, como en años anteriores, se coordinará con el recinto para el reciclaje de residuos, e implementará acciones sostenibles para integrar la economía circular, como el uso de vasos reciclables y material biodegradable de un solo uso, y la utilización de alimentos de Km0.

Contacta con **Aramark** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Notícias Relacionadas

- Aramark impulsa once iniciativas contra el desperdicio alimentario en su cadena de valor
- Aramark moviliza a 400 personas para cubrir el servicio de restauración del Gran Premio de Jerez
- Aramark fomenta hábitos saludables en la escuela con el apoyo de seis deportistas olímpicos
- Eduardo Rodríguez gana la Chefs' Cup 2025 organizada por Aramark y se prepara para Shanghái