



Áreas, gana por partida doble en los *Hot Concept Awards* de Expo Foodservice

03-06-2015

Áreas ha recibido el premio en la categoría *Hot concept senior* de los *Hot concept awards*, que reconocen a aquellas empresas de hostelería que han destacado por crear, desarrollar y consolidar modernos conceptos de restauración. **Mathieu Herrero**, director de Concepts & Standards de Áreas en España y Portugal, recogió el galardón durante un cóctel en el marco de Expo Foodservice 2015.

El jurado ha valorado la capacidad de evolución de la compañía y su adaptación a las nuevas tendencias del sector. Se ha remarcado su orientación para escuchar al cliente, atendiendo en todo momento sus necesidades y demandas, y creando conceptos que cumplan con sus expectativas. El premio reconoce la labor de Áreas en los últimos años como referente en el sector.

Entre sus logros más recientes, destaca la culminación de la renovación de la **oferta gastronómica** del aeropuerto de Madrid-Barajas, abriendo 47 nuevos locales de 26 marcas distintas. Con la innovación como constante en el diseño del nuevo portafolio de restauración, destacan el primer japonés de un aeropuerto español, '**Kirei by Kabuki**' y '**Gastrohub**', marca propia de Áreas, cuya carta ha sido asesorada por el chef **Paco Roncero**. La compañía ha sido pionera en idear conceptos de co-branding con grandes enseñas como Mahou con quienes ha creado en co-branding 'Mahoudrid', y Evian, con quien ha desarrollado 'Espace Evian'. Asimismo la compañía ha introducido nuevas franquicias como 'Paul' o '**MásQMenos**' y ha desarrollado marcas propias como 'Eating Point' y 'Deli & Cia' con gran aceptación que ya marcan tendencia.

Áreas también ha modernizado sus áreas de servicio con la marca propia Airea, transformando la experiencia de los usuarios. Los cambios están basados en estudios en profundidad para adaptar la oferta a los nuevos hábitos de los usuarios. Entre las novedades destacan un servicio de wifi gratuito, una nueva oferta gastronómica, zonas infantiles mejoradas y vending de última generación.

Restauración News, organizadora de los premios junto con Expo Foodservice, también ha querido otorgar un reconocimiento especial a **Xavier Torrents**, director de Innovación de Áreas en España, entregándole el premio *Hot concept trayectoria profesional*. Torrents es uno de los artifices de algunos de los conceptos más innovadores de Áreas y le abala una larga trayectoria profesional de más de 20 años.

www.areas.es