



Áreas se convierte en el principal operador de restauración de Fira de Barcelona

31-07-2013

Áreas, empresa española líder en restauración y retail, inaugura 18 nuevos locales de restauración en Fira de Barcelona, lo que la convierte en el principal operador de hostelería del recinto ferial. La compañía resultó adjudicataria el pasado mes de diciembre de 18 nuevos establecimientos repartidos entre los recintos de Montjuïc y Gran Vía, ganando dos de los tres lotes ofertados.

Tras una inversión de 566.000 € los nuevos locales operan ya en función del calendario ferial, adaptándose a la demanda de cada uno de los salones programados. Áreas gestionará estos locales durante los próximos tres años, periodo durante el que prevé facturar 4,7 M€, cifra que llega hasta los 6M€ si se incluyen los 24 locales con los que la compañía ya contaba en Fira de Barcelona antes de ganar este concurso.

Los nuevos locales ocupan más de 5.200 metros cuadrados y la mayoría de ellos están ubicados en el recinto de Gran Vía: 'Natural Break', 'Vinea' (2), 'Ready to eat' (3), 'Leo Boeck' (5), 'La Pausa' (1), 'Caffricio' (2), 'La Piazzetta' (2) y 'Antara'. Por su parte, los pabellones de Montjuïc incorporan un establecimiento 'La Pausa'.

Una oferta variada

Todos estos locales han sido diseñados a la medida del usuario y pensando en todo tipo de perfiles. Así, 'Ready to Eat' ofrecerá productos saludables, centrándose en un tipo de alimentación cada vez más buscada por los consumidores; en la misma línea que 'Natural Break', que oferta desde ensaladas, batidos y focaccias hasta zumos e infusiones.

Además, el local más grande de Fira Barcelona, 'Antara' (más de 2.000 metros cuadrados) tiene capacidad para aceptar a grandes grupos y ofrecer a todas las horas del día desde cafés y bollería hasta platos principales y postres caseros.

Para los que busquen un ambiente relajado en el que desconectar está 'La Pausa' -que ofrece la posibilidad de comer como en casa durante todas las franjas horarias del día- o 'Caffricio', una acogedora cafetería que ofrece desde los cafés más tradicionales hasta

las combinaciones más sofisticadas.

Los visitantes extranjeros que busquen los sabores autóctonos tendrán su espacio en 'Vinea', que destaca además de por sus vinos, por sus tapas, raciones de ibéricos y montaditos. Pero también hay espacio para los sabores del mundo: 'Leo Boeck' se centra en los embutidos de origen alemán, y 'La Piazzetta' es sinónimo de recetas de pizza y pasta italiana tradicionales.

www.areas.es