



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Autogrill Iberia e Íñigo Urrechu renuevan su acuerdo de colaboración por cuarto año

Autogrill Iberia e Íñigo Urrechu renuevan su acuerdo de colaboración por cuarto año

Martes, 28 de febrero 2017

Autogrill Iberia ha renovado su acuerdo de colaboración con el prestigioso y mediático chef **Íñigo Urrechu** por cuarto año consecutivo. Hasta este momento Urrechu ha elaborado más de 25 recetas exclusivas e innovadoras para Autogrill Iberia y sigue trabajando en nuevas creaciones que llegarán a los puntos de venta el próximo mes de marzo y prometen sorprender. El objetivo de cada una de las recetas es ofrecer al cliente una experiencia diferenciadora, siempre apostando por la innovación y la calidad.

Urrechu seguirá colaborando con Autogrill Iberia como asesor gastronómico, imagen de sus recetas de autor, formador y embajador de la marca. De esta forma la multinacional italiana y el prestigioso chef renuevan un año más su compromiso con la innovación, la calidad y la mejora constante de la compañía. El cocinero guipuzcoano es propietario de tres reconocidos restaurantes en Madrid: 'Urrechu', 'El cielo de Urrechu' y 'A'Kangas by Urrechu'. En la actualidad está trabajando en la apertura de su cuarto restaurante. Íñigo Urrechu también es muy conocido por sus colaboraciones en televisión y en otros medios de comunicación.

Urrechu participa activamente en todos los eventos de la compañía, asesora en nuevos proyectos, imparte clases a sus empleados y visita los puntos de venta de toda España para mejorar los procesos y estar en contacto directo con los trabajadores que cocinan y sirven sus recetas.

Entre sus creaciones destaca el bocadillo *Rústico de pollo Urrechu*, el favorito de los clientes, que es un éxito de ventas. Los bocadillos *gourmet* de *Ternera asada con verduras confitadas* y el de *Bonito en escabeche con pimiento asado*, diseñados para el cliente más cosmopolita de 'ICE Dishes & Drinks' en la T4 del aeropuerto Adolfo Suárez-Madrid Barajas, también están dando muy buenos resultados.

Pero no solo ha creado bocadillos de autor, también ensaladas, platos de pasta, tapas, desayunos, menús, etc. Además, ha añadido valor a recetas clásicas y ha diseñado otras nuevas, siempre respondiendo a las exigencias de la compañía de originalidad, sencillez, calidad y comida sana.

Según **Octavio Llamas**, presidente y director general de Autogrill Iberia, *"la renovación de este acuerdo refuerza nuestro compromiso con la innovación y la calidad. En Autogrill Iberia queremos sorprender continuamente a nuestros clientes y ofrecerles una experiencia única. Urrechu comparte con nosotros esta visión del negocio y por eso nos resulta muy fácil trabajar juntos y obtenemos muy buenos resultados. Los valores que representa Urrechu son los valores de nuestra compañía; además de ser un excelente chef es un hombre cercano que cuando cocina piensa en las personas que van a disfrutar de sus platos, igual que Autogrill, que es una compañía de personas para personas, que se esfuerza cada día para ofrecer la mejor experiencia a sus clientes. La cultura del esfuerzo y el optimismo son otros de los valores que compartimos con Urrechu y que transmitimos a nuestros clientes"*.

Por su parte, Íñigo Urrechu destaca que está *"muy satisfecho de colaborar con Autogrill Iberia porque es una oportunidad para innovar, para introducir nuevos conceptos y adaptar los conceptos clásicos a las nuevas exigencias del mercado. Me permite realizar nuevas creaciones, que es lo que realmente me apasiona, pero además he descubierto otra pasión: dar formación a los trabajadores y tener contacto directo con ellos en las clases y en mis visitas a los puntos de venta, me hacen sentir parte de la compañía"*.

www.autogrill.es