



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Estadio Santiago Bernabéu, el nuevo 'gran coliseo' de la restauración del Real Madrid

Estadio Santiago Bernabéu, el nuevo 'gran coliseo' de la restauración del Real Madrid

Miércoles, 17 de enero 2024

Dégerman se ha convertido en el aliado de este gran gigante, poniendo al servicio de la nueva restauración del Bernabéu **250 carros térmicos ScanBox** (de la línea 'Ergo Line'); el mejor jugador para la compleja operativa de este nuevo centro multiusos, llamado a convertirse en la sede de eventos y reuniones más importante de Europa.

El estadio Santiago Bernabéu se convertirá en un epicentro mundial de grandes eventos, más allá de lo deportivo. La restauración se ha considerado estratégica y la previsión, la organización, la eficiencia y la eficacia, la base del éxito.

Como dice **Tomás González Martín** en su artículo publicado en eldebate.com, *"el estadio Santiago Bernabéu se levantará en armas a partir del 2 de mayo para conquistar el mundo. El nuevo centro multiusos de la capital de España se convertirá en la sede de eventos y reuniones más importantes de Europa. (...) El Madrid pronostica unos 52 eventos anuales y planifica multitud de citas de ambiente familiar en el estadio; cada partido se transformará en un plan de 'día entero' en el Bernabéu"*.

Más allá de la envergadura del proyecto, esto significa un cambio de paradigma, según Dégerman, uno más dentro del sector de la restauración. Una década atrás la restauración de viajeros, congresos y parques recreativos se hizo un hueco de más de un 10% del sector en general. Hoy la restauración en estadios deportivos irrumpe con fuerza y esto no ha hecho más que empezar.

El estadio estará abierto 363 días al año y tendrá tiendas de alto standing y una amalgama de restaurantes y servicios de alimentación de todo tipo tanto para los días de partido como para eventos especiales o macroconciertos. El Bernabéu era visitado hasta ahora por 1,2 millones de personas, se calcula que en el futuro inmediato alcanzará los dos millones de asistentes, cifra que superará al Museo de El Prado.

Para que nos hagamos una idea, estando aún los servicios abiertos al 50%, en un día de partido hay 1.000 personas trabajando. Un proyecto de semejante envergadura requiere de una infraestructura de servicios y equipos colosal para poder ofrecer un servicio de restauración *Premium*, en relativamente poco espacio y todo al mismo tiempo. Como comenta el director de Operaciones de Restauración, "aquí la previsión y la organización es la base del éxito porque además, para complicar un poco más las cosas, toda la comida y preparaciones culinarias de los servicios tanto de barra como de palcos se producen a 35 km del estadio, en una Unidad Central de Producción".

Tanto lo frío como lo caliente, toda la comida se anticipa para que esté listo el servicio una hora antes del evento o partido... y es ahí donde hay que contar con los mejores compañeros de viaje, para garantizar el éxito de una operativa tan compleja.

De la mano de Dégerman, tanto la operadora Legends como la instaladora Pilsa, han apostado por los carros térmicos ScanBox (concretamente de la línea 'Ergo Line') por su maniobrabilidad, eficiencia y eficacia.

Son 250 equipos de diferentes medidas GN de frío/calor y bajo mostrador, para poder preparar, envasar, transportar, calentar, mantener y servir comidas... todo ello sobre ruedas. *"Sin duda alguna, los mejores carros de distribución de comidas del mundo"*.

Noticias Relacionadas

- [Los tres pilares de la rentabilidad operativa en la restauración colectiva y sector sociosanitario](#)
- [Carros de transporte de comida ScanBox, los superligeros para trabajos pesados](#)
- [Pocas cosas se pagan solas: comparamos el Banquet Master con un carro caliente tradicional](#)

- [Mentalicémonos, el transporte 'a mano' debe cambiar por un reparto 'sobre ruedas'](#)

Rafael Lázaro es CEO y director Comercial de **Dégerman**, una empresa con más de medio siglo de historia, especializada en equipos y medios de transporte, conservación y distribución de comidas en óptimas condiciones térmicas e higiénicas. Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria. @: rlazaro@degerman.es. ([Todos los artículos](#)).