



'Dani García Deli Bar', nueva apuesta de SSP España en el aeropuerto de Málaga

28-11-2013

El pasado 11 de julio inició su andadura la nueva oferta de restauración de SSP España en el aeropuerto de Málaga, el 'Dani García Deli Bar'. Entre otras innovaciones, el concepto ofrece un **Menú take on board**, para subir la comida al avión gracias a un sistema de envases que garantiza la preservación de la temperatura.

El restaurante 'Dani García Deli Bar', con una superficie de 150 metros cuadrados y espacio para alrededor de 60 comensales, busca cautivar al pasajero a través de sus sentidos. Una de las principales características de este concepto que ha desarrollado el chef dos estrellas Michelin **Dani García** en exclusiva para SSP España, es su vitrina expositora, en la que se muestran los productos como si de un bar de tapas se tratase, facilitando que cada pasajero escoja el producto que desee: bocadillos, entrantes, platos principales y postres.

El propio Dani García ha diseñado la totalidad de la carta, siempre fiel a sus señas de identidad: la tradición gastronómica del sur y la utilización de productos locales. Al mismo tiempo, el chef ha tenido en cuenta las diversas necesidades del pasajero, quien podrá elegir entre diferentes formatos de un mismo producto.

En la carta del 'Dani García Deli Bar' se pueden encontrar productos de éxito del chef, como la hamburguesa 'Burger Bull de rabo de toro' o el 'Gazpacho de cerezas'. También se incluyen nuevas propuestas: los 'Ravioles rellenos de Txangurro', los 'Canelones de ternera con setas', además de una nueva gama de bocadillos *gourmet* y de productos elaborados a base de ganso ibérico.

Otra de las novedades conceptuales que aporta el restaurante 'Dani García Deli Bar' es la posibilidad que se brinda al pasajero de disfrutar del **Menú take on board**, pudiendo optar por llevar su pedido al avión gracias a un sistema de envases que garantiza la preservación de la temperatura.

El local del 'Dani García Deli Bar' ha sido diseñado por el estudio Arquizano Interiorismo, galardonado en la última edición de los premios Futurshop con el premio al *Mejor proyecto de interiorismo comercial 2010-2012* por uno de sus diseños. A través de colores cálidos y acabados en madera en el diseño del 'Dani García Deli Bar' se ha primado el confort del pasajero y la generación de un

clima cercano y familiar, logrando así el equilibrio entre funcionalidad y estética necesarias para un local de restauración aeroportuaria.

El chef malagueño es *Premio nacional de gastronomía 2009 al mejor cocinero del año* y tiene dos estrellas Michelin en su restaurante 'Calima', en Marbella. Su cocina innovadora y al mismo tiempo fiel a los sabores tradicionales de la cocina andaluza le ha convertido en uno de los chefs españoles con mayor proyección internacional.

Líder de la restauración en ruta

Select Service Partner (SSP) es una multinacional especializada en la restauración en ruta con más de 25 años de experiencia en el mercado español. SSP cuenta con una plantilla de cerca de 30.000 trabajadores en todo el mundo, que dan servicio anualmente a 750 millones de clientes en sus 2.100 puntos de venta repartidos por todo el mundo. La compañía opera actualmente en 30 países de Europa, América, Asia, Oceanía y África en los que ofrece sus servicios, tanto en unos 140 aeropuertos como en más de 250 estaciones de tren. A nivel mundial, el grupo SSP facturó el pasado año más de 2.000 millones de euros.

www.foodtravelexperts.com