

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /



El 'Ice' de la T4 de Barajas, bocadillos de autor y completa oferta para celíacos

02-02-2016

Autogrill inauguró hace poco más de un año 'Ice Dishes & Drinks' en la T4 del aeropuerto de Barajas; ahora amplía la oferta con elaboraciones del chef Urrechu y refuerza su oferta para personas celíacas con productos de Dr. Schär Foodservice.

El concepto 'Ice Dishes & Drinks' situado en la zona de embarque de la T4 del aeropuerto Adolfo Suárez-Madrid Barajas, renueva su fórmula de restauración para cambiar la concepción que los viajeros tienen de los bares de aeropuertos y darle un valor añadido. Para ello, ha contado con el asesor gastronómico **Iñigo Urrechu** que ha creado dos nuevas recetas de bocadillos *gourmet* y con una campaña transgresora que tiene como protagonista la ruptura de precios estándar.

Urrechu, cocinero guipuzcoano y propietario del restaurante 'Urrechu', premiado como mejor Restaurante 2013 por Grupo Gourmets, inspirándose en el perfil del cliente de 'Ice', ha creado los bocadillos 'para disfrutar': el *gourmet* de *Ternera asada con verduras confitadas* y el de *Bonito en escabeche con pimiento asado* para lograr que un alto en el camino sea una #icexperience, un momento único para el viajero antes de partir.

Además, la enseña lanza promociones muy atractivas y económicas como desayunos con bollería y pinchos a tan sólo 2€; una mayor oferta de platos de alta calidad por menos de 12€ o botellas de agua de 33 cl a tan sólo 1€. Introduce también una carta especial para los más pequeños con divertidos 'Menús kids' y de la mano del Dr. Schär, especialista en elaborar productos sin gluten, incluye platos y postres para deleitar a personas celíacas.

Todo aderezado con un gran despliegue de tablets y pantallas interactivas que el establecimiento pone a disposición de sus clientes y la creación del hashtag #icexperience para interactuar con ellos vía redes sociales.

"Con los nuevos cambios introducidos en la carta de 'Ice' queremos revolucionar el concepto de restauración de la T4, una oferta diferenciadora de calidad para un público cosmopolita que sin duda sabrá apreciar su carácter exclusivo" asegura **Octavio Llamas**, presidente y director general de Autogrill Iberia.

Desde Dr. Schär Foodservice, el canal profesional de Dr. Schär, señalan que, *“colaboramos estrechamente con el sector de la restauración para proporcionar soluciones innovadoras y eficaces en el mundo de la restauración sin gluten. Por eso estamos encantados de que Autogrill Iberia haya decidido tener en cuenta a este colectivo y unir sus fuerzas a nosotros para mejorar día a día la calidad de vida de los consumidores con necesidades nutricionales específicas”*.

Abierto desde hace poco más de un año, ICE es un lugar de referencia en el aeropuerto; el diseño de este moderno *lounge* y los tonos *cool* van acordes con su estilo contemporáneo y con su nombre. Ha creado muchas texturas de hielo que se utilizan para acentuar los sabores de las bebidas, incorporando una nueva dimensión a cada copa. También se puede encontrar una completa selección de vinos, una amplia carta de aguas y cervezas de todo el mundo.

Y otro de sus elementos distintivos es la gran variedad de ginebras y de vodkas que ofrece, entre los que encontramos orgánicos, de uva, avena y trigo. Como complemento, incluye numerosas posibilidades para tapear; los mejores bocados *gourmets*, raciones y ensaladas completan la oferta, desde un enfoque dirigido al cliente *premium*. 'Ice' se adapta a cualquier necesidad que le pueda surgir al cliente más exigente y está preparado para dar servicio a los millones de pasajeros anuales que pasan por la T4.

www.autogrill.es