



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

El reto de Aramark en Mutua Madrid Open: un servicio de restauración para 260.000 personas

## El reto de Aramark en Mutua Madrid Open: un servicio de restauración para 260.000 personas

Miércoles, 02 de mayo 2018

Aramark será la empresa encargada de ofrecer el nuevo servicio gastronómico en el Mutua Madrid Open 2018 de tenis, que se celebrará entre el 4 al 13 de mayo en la Caja Mágica. Para ello brindará una amplia oferta gastronómica que, bajo el lema 'Nos vamos a comer la pista', dará respuesta a las necesidades de los más de 260.000 espectadores que se esperan en la Caja Mágica. Además de dar servicio a las zonas vip de las instalaciones, Aramark dispondrá de diferentes espacios gastronómicos, repartidos entre la planta 0 y la -2; cocinas abiertas de sushi, cortadores de jamón ibérico o una arrocería valenciana, además de corners gastronómicos temáticos, kioscos y food truck.

La compañía contará con conceptos como la 'Plaza Mayor', donde estará presente lo mejor de la gastronomía madrileña o el restaurante 'LivingFood' con menús muy apetecibles o una oferta healthy con ensaladas y zumos naturales. En el Mutua Madrid Open no faltarán tampoco los hot dogs y las mejores burgers americanas, así como el espacio 'Sweet Set' para los más dulces, entre otros conceptos.

### Los números del Mutua Madrid Open

Dar de comer a las más de 260.000 personas que se reunirá en el Mutua Madrid Open requiere de mucha planificación y experiencia en gestión. Si, además, se busca mantener la más alta calidad tanto de materias primas como de producto final, la tarea es aún más ardua.

Hasta el cierre del torneo el 13 de mayo, la compañía preparará, en total, 3.800 kilogramos de comida, repartida entre food corners y restaurantes, y proporcionará más de 230.000 vasos a los asistentes que disfrutará del torneo. Además, espera servir unos 2.500 menús y más de 4.500 bocadillos diarios, es decir 25.000 menús y 45.000 bocadillos durante los 10 días de torneo.

Para organizar todo esto, Aramark cuenta con una extensión de 1.200 metros cuadrados de cocina y almacenes en Caja Mágica, recinto donde ha instalado 23 puntos gastronómicos y donde contará con 900 plazas sentadas en sus restaurantes.

La gestión gastronómica de un evento de estas características ha requerido la contratación de más de 450 personas, incluyendo 25 cocineros, 10 *maîtres* y jefes de barra, 370 camareros, 25 personas de *staff*, 20 montadores... que cubrirán todas las fases de la gestión gastronómica del torneo de tenis.

### Cifras previstas por Aramark para Mutua Madrid Open

- 2.500 menús diarios (25.000 menús en total).
- 4.500 bocadillos diarios (45.000 bocadillos en total).
- 230.000 vasos.
- 3.870 kilogramos de comida.
- 23 puntos de venta.
- Más de 450 trabajadores, incluyendo entre otros:
  - 25 cocineros
  - 370 camareros.
  - 10 *maîtres* y jefes de barra o 25 personas de *staff*.
  - 20 montadores.
- 900 plazas sentadas.
- 1.200 m<sup>2</sup> de cocinas y almacén.

### Especializados en eventos deportivos y de ocio

La obtención del servicio del Mutua Madrid Open de tenis supone un paso más en el crecimiento de Aramark en España, que diariamente sirve a más de 300.000 usuarios en sus casi 1.000 centros donde es el responsable de los servicios de alimentación.

La compañía, con presencia en 19 países y una plantilla de 270.000 personas, de las cuales 8.000 están en España, reafirma de esta forma su liderazgo y experiencia en la gestión gastronómica en eventos deportivos y de ocio como el Estadio Santiago Bernabéu del Real Madrid, el Camp Nou del FC Barcelona, el Estadio de la Rosaleda del Málaga CF, RCD Espanyol y el Borussia Dortmund, entre otros, así como del Circuit de Catalunya, el Circuito de Jerez o en finales deportivas como la Copa Davis.

[www.aramark.es](http://www.aramark.es)