



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /



Eurest moviliza a 402 trabajadores para cubrir el servicio de restauración en Fitur

28-01-2015

Más de 400 trabajadores, 27.000 bocadillos, 1.500 entrecots, 55.000 cafés, 25.000 refrescos o 16.000 cervezas son algunas de las cifras que calcula Eurest se han manejado para cubrir el servicio de restauración de Fitur, la mayor feria de turismo del país y a la que se calcula han acudido 200.000 personas.

Fitur, la gran feria del turismo, abrió sus puertas entre los pasados 28 de enero al 1 de febrero. Para que se pueda desarrollar con éxito una cita que congrega en cinco días a 200.000 personas entre profesionales y visitantes, se necesita una infraestructura que, en el caso de la restauración, mueve cifras enormes.

Sólo en términos de empleo, el responsable de operaciones de Eurest, **Vicente Hernández**, cifra en 402 el número de personas que han estado trabajando en esta área: 166 en sala y 236 en cocina. Ha habido 41 puntos de venta abiertos en los distintos pabellones con una oferta que intenta satisfacer los gustos de todos los visitantes y expositores, con productos frescos y elaborados delante del cliente, como el concepto 'Smart Food & Drinks'. Los puntos de venta se dividen en cafeterías, *take away/grab&go*, *self-service*, *free-flow*, club *vip*, restaurantes a la carta y carritos de venta ambulantes. Además, Vilaplana ha facilitado a organización y expositores el servicio de catering.

En cuanto a la alimentación, el chef ejecutivo, **José Argüello**, estima que se habrán vendido más de 27.000 bocadillos, 9.500 piezas de bollería, 7.000 ensaladas, 5.000 postres, 1.500 entrecots o 1.200 hamburguesas. Ha habido incluso un carrito tematizado 'Sushi Express'.

En cuanto a las bebidas, los cálculos hablan de más de 55.000 cafés, 25.000 refrescos, 20.000 botellas de agua o 16.000 cervezas.

www.eurest.es

