



Eurest preve? servir ma?s de 75.000 comidas durante los cinco di?as de la celebraci3n de Fitur

17-01-2017

Eurest, responsable de la restauraci3n de Ifema, ha desplegado un dispositivo especial para atender con e?xito la demanda de los visitantes de la gran feria del turismo, Fitur, una cita que el a?o pasado recibio? ma?s de 230.000 personas. Solo en te?rminos de empleo, Eurest cifra en 400 el nu?mero de personas que van a estar trabajando en esta a?rea.

La participaci3n aumenta un 10% respecto a 2016, segu?n los nu?meros que han adelantado los organizadores de un evento que genera unos ingresos para Madrid superiores a los 240 millones de euros.

Para atender esta demanda se van a habilitar varios puntos de venta en los distintos pabellones, asi? como cinco restaurantes a la carta, con el fin de satisfacer en cualquier momento los gustos de los visitantes y expositores de una feria que, dado su caracter internacional, reu?ne paladares de todo el mundo. En cuanto a la alimentaci3n, **Ne?stor Padial**, chef ejecutivo de Eurest, estima que se van a servir alrededor de 75.000 comidas. Adema?s, durante los di?as que permanezca abierta la feria, se calcula que se van a distribuir ma?s de 60.000 cafe?s, 27.000 refrescos, 22.000 botellas de agua o 18.000 cervezas.

Tambie?n se presta especial atenci3n a necesidades concretas. Eurest trabaja junto a la Federaci3n de Asociaci3n de Celi?acos de Espa?a (FACE) para ofrecer en Fitur menu?s sin gluten tanto en las cafeteri?as con autoservicio como en los restaurantes.

www.eurest.es