



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Segmento / Otras colectividades /



Eurest renovará y modernizará los servicios de restauración de Ifema

04-06-2014

Entre sus principales prioridades, la compañía renovará las áreas de restauración, actualizará las cartas y mejorará el sistema de señalización. Está previsto que más de 2,8 mill. de visitantes participen en las 80 ferias y congresos programados en 2014.

Eurest, la empresa de colectividades que gestiona la restauración de Ifema desde enero de este año, renovará y modernizará los servicios de restauración de la feria con el objetivo de adaptarse a las necesidades actuales de la feria y de sus usuarios.

La apuesta de Ifema por la internacionalización ha consolidado Madrid como uno de los principales destinos para celebrar congresos, y se prevé que a partir de 2015 acoja diez congresos mundiales, que reunirían a más de 32.000 empresas. Además, se prevé que durante este año la feria reciba más de 2,8 millones de visitantes.

Eurest, que pertenece a la multinacional británica Compass Group, cuenta con una dilatada experiencia en eventos mundiales donde ha prestado sus servicios de restauración en los Juegos Olímpicos, desde los de Barcelona 1992 hasta los últimos de Londres 2012, así como en otros grandes eventos deportivos como el torneo de tenis de Wimbledon o la Ryder Cup de golf.

Como explica la directora de Eurest servicios feriales, **Ana Oceja** *“nuestra compañía tiene una dilatada experiencia en otros países, donde el mercado está mucho más desarrollado. Nuestra presencia en Ifema es una excelente oportunidad para adaptar a la cultura hispana nuestro know how”*.

Es desde esta amplia visión internacional, y ante un público cada vez más diverso y multicultural, en la que Eurest propone una oferta innovadora, moderna y adaptada a las variadas demandas del público internacional que visita la feria. *“En los últimos 25 años, el público de Ifema ha cambiado mucho. El mundo ferial es cada vez más internacional, y desde Eurest podemos aportar un modelo de servicio adaptado y probado en todo el mundo. Además, el cliente es cada vez más exigente y demanda productos y servicios muy actualizados”*, según Ana Oceja.

Conceptos innovadores

Para adaptarse a estas nuevas necesidades Eurest tiene previsto empezar este mes los trabajos para modificar y ampliar los espacios de restauración de la feria, en los que realizará una inversión de más de 200.000 euros. En concreto, se empezará por la cafetería del pabellón 4. El objetivo de esta reforma es ofrecer al cliente un servicio más rápido, más cómodo y también con más variedad de comida. También se cambiará la decoración de la zona de clientes y se reorganizará su capacidad con más mesas y asientos.

Otro de los proyectos que Eurest pondrá en marcha es una terraza exterior en el mismo pabellón, y también creará un tercer ambiente, una zona *chill-out* que sirva de *networking* para los expositores y sus clientes.

Otra de las prioridades de la compañía es la señalización. Como comenta Oceja *“nos visitan muchos clientes extranjeros y aunque las indicaciones estén en varios idiomas, la señalización tiene que ser muy intuitiva”*.

Eurest presta los servicios de restauración en exclusiva, y gestiona todas las cafeterías y restaurantes de los doce pabellones de Ifema, en total 30 puntos de venta. Además, también gestiona tanto el comedor de empleados como del Club Feria, el espacio gastronómico dedicado a los clientes de Ifema, y es una de las empresas homologadas para prestar servicios de catering a *stands*.