



Te encuentras en Inicio /



Según la organización, Circuit de Catalunya ha acogido a 218.331 aficionados durante el fin de semana, para ver las carreras del Gran Premio de España de Fórmula 1.

Gran Premio de España de Fórmula 1, la restauración en el Circuit de Catalunya

09-05-2013

El Circuit de Catalunya acogió entre los pasados 10 y 12 de mayo, el Gran Premio de España de Fórmula 1, un evento al que acudieron 218.331 aficionados. Las firmas Aramark y Prats Fatjó son las responsables de la restauración de todo el recinto (áreas públicas y privadas), tarea para la que han movilizado, entre una empresa y otra, a más de mil trabajadores, dentro y fuera del recinto de Montmeló.

El Gran Premio de España de Fórmula 1 es uno de los eventos más importantes que se celebran en nuestro país por la cantidad de aficionados que atrae y la enorme repercusión económica que supone (se calcula que el impacto económico es de 150 millones de euros, de los cuales 60 millones repercuten directamente en la ciudad de Barcelona). Dar de comer a los 218.331 aficionados que se han concentrado durante los tres días del Gran Premio no es tarea fácil, razón por la cual desde hace años se encargan de gestionar los servicios de restauración dos firmas solventes, con experiencia y capacidad logística y organizativa como para afrontar con garantías el reto que supone un evento de estas dimensiones: Aramark, encargada del servicio *vip* en las *Suites* del Circuit y los puntos de venta al público; y Prats Fatjó (Grupo Husa), que gestiona los *Pis box*, la Torre de control (servicios para Repsol y Generalitat de Catalunya) y el restaurante RACC, todas ellas áreas frecuentadas por clientes e invitados de las empresas e instituciones que alquilan esos espacios anualmente.

Más de ochenta puntos de venta abiertos al público

La firma Aramark lleva trabajando desde el año 2000 en el Circuit de Catalunya gestionando los puntos de venta al público, y este año ha ampliado sus servicios ofreciendo también el catering *vip* en las *Suites*, espacios que se encuentran en la tribuna principal y son principalmente adquiridos por empresas que invitan a sus clientes al evento. Allí Aramark sirve un *buffet* selecto desde el desayuno hasta la comida y *open bar* todo el día.

Respecto al área pública, a la que tienen acceso todos los aficionados, tal como comenta **Víctor Barba** (director nacional de la

división de Ocio y Entretenimiento de Aramark), *“han estado abiertos más de 80 puntos de venta en los que se ha ofrecido una amplia y variada gama de producto. Durante el Gran Premio podemos encontrar en el circuito desde carpas gourmet, las llamadas ‘Mediterranean village’, hasta carritos de venta con una oferta de comida mucho más casual. Conocemos el perfil del aficionado y las características del evento así que hemos diseñado una oferta que permita generar experiencias positivas a todos. Como he comentado, hemos desarrollado distintos conceptos, desde la restauración gourmet con arroces selectos, hasta una oferta mucho más informal que incluye fast food, platos internacionales (sobre todo gamas de productos asiáticos e italianos), y también conceptos de producto saludable”*. Se trata de una oferta en la que el equipo humano de Aramark llevaba meses trabajando con el fin de ofrecer una amplia variedad de comidas que consolida el know-how de la compañía en la gestión y realización de grandes eventos de ocio y acontecimientos deportivos.

Los más de diez años trabajando en el Circuit de Catalunya de Aramark son un invaluable bagaje a la hora de adaptarse a los cambios. El perfil del aficionado ha variado mucho con los años lo que obliga a la compañía a reinventarse anualmente ofreciendo diferentes e innovadores conceptos; es importante también, según asegura Barba *“tener en cuenta, por ejemplo, que este año hay un fuerte incremento del público extranjero”*.

Capacidad logística y organizativa

Un gran evento deportivo como es el Gran Premio de España de Fórmula 1 supone una compleja maquinaria organizativa y una dificultad logística importante. Como explica Víctor Barba, *“por un lado se requiere mucha planificación y medios... por otro, una rápida capacidad de reacción. Hay que tener en cuenta que el 90% de los puntos de venta son efímeros (carpas, carritos...), con lo que ello supone de dificultad añadida. En los tres días tenemos que dar de comer a miles de aficionados que exigen un servicio rápido y de calidad”*.

Para que este complicado engranaje funcione a la perfección, Aramark ha tenido trabajando para la Fórmula 1, a más de 700 personas, de las cuales el 70% es personal propio de la compañía y el 30% restante es personal contratado especialmente para el evento. Todo el personal ha seguido una formación, conoce perfectamente su rol en el evento y muchos de ellos, llevan años ejerciendo las mismas funciones en el circuito.

Pis box, Torre de control y restaurante RACC

Como se ha comentado, Prats Fatjó (Grupo Husa) gestiona en este Gran Premio, los Pis box, la Torre de control (servicios para Repsol y Generalitat de Catalunya) y el restaurante RACC; para ello, la firma ha diseñado una oferta para que el cliente pueda escoger según sus necesidades, ofreciendo una amplia gama y variedad de productos presentados en bandejas tematizadas tanto frías, como calientes. Tal como explica **Javier Buch**, director de Expansión y Relaciones Externas de Prats Fatjó, *“hemos ofrecido tres tipos de servicios diferenciados, el cocktail, lunch frío y lunch caliente, cada uno diseñado para una necesidad y presupuesto diferente, con el denominador común de que todos ellos cuentan con un servicio de open bar que abarca toda la franja horaria del evento. En algunos casos se hacen propuestas totalmente a medida del cliente bajo previa petición. La diferencia principal en la oferta de todas las áreas que nosotros cubrimos, se basa en los ratios de cantidades de producto y en el caso del lunch la diferencia radica en la incorporación o no del caliente”*.

Dadas las especiales condiciones del Circuit a nivel operativo, es fundamental, según Buch, *“diseñar una propuesta gastronómica adaptada al poco espacio que hay en los pis box para trabajar y almacenar. Nuestra mayor preocupación está en hacer llegar los alimentos en óptimas condiciones al cliente por lo que escogemos productos, no sólo por su alta calidad, sino pensando en que soporten las condiciones especiales del operativo”*

Prats Fatjó ha contado en el recinto del circuito con dos puntos centrales donde almacena y regenera los alimentos. Desde esos puntos centrales, y según un planificado sistema de entregas, la comida se ha transportado hasta el punto de consumo. Para llevar a cabo este traslado, la firma cuenta con carros plateros tapados con fundas, no sólo para mantener las condiciones higiénicas necesarias, sino para que la comida no esté a la vista del cliente. Tal como explica Buch, *“las entregas se deben realizar con mucha discreción para que el cliente no note nuestra presencia en los espacios comunes (pasillos...)”*.

Grupo Husa lleva en el circuito desde el año 1991, encargándose de diferentes áreas. Esta trayectoria asegura un equipo operativo con experiencia y ‘rodado’ en este tipo de eventos, capaz de planificar muy bien los tiempos de elaboración y producción. La firma cuenta además, con mecanismos de control *in situ* (check list) para procurar los mínimos imprevistos posibles. *“El margen de maniobra en caso de tener que improvisar—explica Buch—, es muy limitado... entre otras cosas, no pueden entrar ni salir camiones en horario de apertura al público, por lo que la empresa cuenta con un retén de productos esenciales para atender los imprevistos”*.

Prats Fatjó ha desplegado durante este Gran Premio a 200 personas que han estado en el Circuit de Catalunya y que han contado con el apoyo del centro de producción que la firma tiene en Barcelona.

‘Cuatro vueltas al trazado... en bocadillos’

Con más de 200.000 aficionados paseándose durante tres días por el circuito, está claro que las cifras de alimentos y bebidas consumidos entre todas las áreas han sido estratosféricas. Aramark ha vendido una cantidad de bocadillos que equivale a más de cuatro vueltas al trazado (4.655 m por vuelta) y ha ofrecido más de 1.500 servicios *premium* diarios en las Suites. Por su parte, según comenta el responsable de Prats Fatjó, *“como referencia, en lo que a nuestra gestión se refiere, sólo el domingo por la zona de pis box se han movido unas 2.500 personas sin contar la torre de control ni el restaurante RACC. En total, unas 3.300 personas a las que se les ha dado de comer y beber; se han servido, de promedio, unos 15 ítems diferentes por persona por lo que hablamos de unas 50.000 piezas en total y un promedio de tres consumiciones por persona (10.000 consumiciones)”*.

Ana Turón

