



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Otras colectividades /

Ifema Madrid actualiza su oferta de restauración con 32 nuevos establecimientos y 12 marcas

Ifema Madrid actualiza su oferta de restauración con 32 nuevos establecimientos y 12 marcas

Miércoles, 25 de octubre 2023

Ayer, 25 de octubre, se inauguró el nuevo *hub* gastronómico de Ifema Madrid; un proyecto que ha venido a transformar el modelo de restauración del recinto ferial, con una espectacular oferta integrada por 32 restaurantes, operados en su totalidad por Areas, y diseñados exclusivamente para este espacio con una variada muestra gastronómica del *fast casual* de Madrid.

La presentación de la nueva oferta de restauración ha corrido a cargo de **Juan Arrizabalaga**, director general de Ifema Madrid, y **Sergio Rodríguez**, CEO de Areas Iberia, acompañados por **Óscar Romera**, coordinador general de Economía, Comercio y Consumo; **Concha Díaz de Villegas**, directora general de Comercio, Hostelería y Consumo, y **Héctor Coronel**, director de Turismo Madrid Destino, del Ayuntamiento de Madrid.

Con ello, Ifema Madrid da un salto cualitativo en su oferta de restauración ofreciendo un valor añadido a los más de 3,7 millones de visitantes que acuden cada año a las ferias, congresos y eventos que se celebran en sus instalaciones. Se trata por tanto de un servicio estratégico que dará Areas para la institución que representa en términos de facturación una estimación de 121 millones de euros a lo largo de los diez años que mantendrá la concesión, y cuya inversión será de 12,5 millones de euros.

El proyecto de renovación incluye la creación de la 'Avenida de la Gastronomía', concebida como un *high street* en el corazón de Ifema Madrid, que alberga una variada selección de 12 marcas que representan la diversidad de la oferta gastronómica actual. En una segunda etapa, que se ejecutará en unos meses, se llevará a cabo la creación de restaurantes interiores en cada pabellón, con un diseño inspirado en el concepto de terrazas y jardines, que realzan la presencia de la luz natural y ofrecen espacios abiertos hacia patios traseros. Además, en esta fase posterior, se sumarán restaurantes de alta gastronomía, como el Gastrohub, con platos asesorados por el chef **Nino Redruello**. A esa oferta se suma también el nuevo restaurante del grupo Saona, especializado en comida mediterránea, que dará servicio al Palacio Municipal de Ifema Madrid.

En concreto, la oferta de Ifema Madrid integra conceptos absolutamente icónicos de Madrid, como sandwicherías, cervecerías, jamonerías o bares de tapas (Rodilla, Bareto y MásQMenos); marcas nacionales (SantaGloria Coffee&Bakery y Pepito Grillo) e internacionales (Tacos Don Manolito y Tim Hortons); conceptos saludables (Aloha Poke); propuestas asiáticas (Udon); y marcas como Farine y Mahou, entre otras.

Esta diversidad de oferta se complementa también con la propuesta de la reconocida marca de catering Antara, de Areas, que ostenta una amplia experiencia en el ámbito de la restauración y se ha consolidado como un referente en la prestación de servicios de catering para ferias, convenciones, jornadas y congresos en el entorno de Ifema Madrid, con una gran diversidad y calidad de propuestas y productos.

Aliados gastronómicos

Cabe destacar el apoyo de tres grandes marcas, icónicas de la restauración, que se han unido a este ambicioso proyecto como *partners* gastronómicos de Ifema Madrid, tales como Mahou San Miguel, Coca-Cola Europacific Partners y JDE Peet's coffee con la marca L'Or, cuya apuesta ha sido esencial para hacer realidad uno de los más relevantes proyectos de la institución en los próximos meses, que transformará su modelo de restauración con una concepción y diseños estéticos renovados.

Objetivos

Uno de los objetivos de Ifema Madrid es primar absolutamente toda una estrategia en torno a esa experiencia del cliente, y ello lógicamente pasa por ofrecer una excelente oferta de restauración para cualquier opción del día y de la tarde donde poder optar por distintas fórmulas y tendencias en comida y entorno. Ello lógicamente ha llevado a plantear una revolución en cuanto al diseño de espacios, tanto a lo largo de la Avenida, como en el interior de los pabellones, que sirvan de esparcimiento y desahogo a los visitantes de las ferias que acoge Ifema Madrid.

En palabras de Juan Arrizabalaga, director general de Ifema Madrid, *"la institución está asistiendo a una profunda renovación que*

afecta a sus objetivos estratégicos, así como a una constante adaptación a la demanda actual. De ahí la importancia capital que le hemos otorgado a un servicio clave de nuestra actividad, como es la restauración dotándolo de mayores infraestructuras y de la mejor oferta actual. Por ello, era indispensable proceder a la total transformación de los conceptos de restauración, y optar por los mejores socios, como es la compañía multinacional española Areas para la operación, y con Mahou San Miguel, Coca-Cola Europacific Partners y L'Or, como nuestros partners gastronómicos”.

Sergio Rodríguez, CEO de Areas Iberia, ha puesto de manifiesto la capacidad transformadora de Areas a través de propuestas innovadoras, diversificadas y sostenibles. Rodríguez ha explicado que *“nuestro propósito es mostrar a los cientos de miles de visitantes que pasan cada año por Ifema Madrid la mejor gastronomía de la ciudad y ofrecer, a su vez, una oferta diversa para todos los públicos y tendencias”.*

Noticias Relacionadas

- [Ifema impulsa un gran proyecto de restauración para convertirse en hub gastronómico](#)
- [Un estudio mundial, realizado en 26 países, analiza los hábitos de alimentación en el trabajo](#)
- [Comer sano y moverse: recomendaciones para reuniones, jornadas y congresos saludables](#)
- [La 'inofensiva' actividad de la venta ambulante en ferias y fiestas populares estivales](#)