IFEMA MADRID busca convertirse en hub gastronómico

El proyecto de transformación de la restauración de IFEMA MADRID contempla el diseño de 32 restaurantes y 14 terrazas en espacios exteriores y en el interior de pabellones, que acogerán una variada muestra de las firmas más actuales en la oferta gastronómica del *fast casual* de Madrid, de fuerte implantación en España y a nivel internacional.

IFEMA MADRID pondrá en marcha en el mes de septiembre el que será uno de los proyectos más relevantes de la institución en los próximos meses, que transformará su modelo de restauración con una espectacular oferta de restaurantes y terrazas que darán servicio a los más de 3,7 millones de visitantes que recibe cada año, y que posicionará a la institución como un gran *hub* gastronómico en Madrid.

El nuevo proyecto de restauración, que será operado por la compañía multinacional española Areas, responde a la estrategia de IFEMA MADRID de dar un salto cualitativo en su oferta gastronómica con un innovador modelo, al que se han unido tres grandes iconos como partners gastronómicos y marcas oficiales de bebidas, cerveza y café, como son Mahou San Miguel, Coca-Cola Europacific Partners y JDE Peet's coffee con la marca L'OR, que participarán de esta nueva e innovadora apuesta por la restauración en Madrid.

El nuevo modelo que dará comienzo en septiembre 2023 y culminará en 2024, tiene el objetivo de

transformar la restauración de IFEMA MADRID y contribuir a proyectar el recinto ferial como un referente de la gastronomía en Madrid, con una propuesta única, basada en la combinación de marcas internacionales de renombre y conceptos locales de "sabor Madrid" diseñados exclusivamente para este espacio gastro que incorpora 32 restaurantes además de 14 espectaculares terrazas tanto en áreas exteriores como en el interior de los pabellones.

El proyecto contempla la creación de la "Avenida de la Gastronomía" al modo de una *high street* de centro ciudad, con una nutrida oferta de las más apetecibles firmas de la oferta gastronómica actual. A ello se sumará el diseño de restaurantes interiores en cada pabellón con un interiorismo basado en el concepto de terrazas y jardines con decorados que potencien la luz natural, y con espacios abiertos a patios posteriores.

Conformarán la apuesta gastro de IFEMA MADRID algunas de las firmas más actuales en la oferta gastronómica del *fast casual* de Madrid, de fuerte implantación en España y a nivel internacional.

En ella se incluyen conceptos absolutamente icónicos de Madrid, como cervecerías, jamonerías o bares de tapas (Rodilla, Bareto y MásQMenos) además de restaurantes gastronómicos como Gastrohub con menús asesorados por el chef Nino Redruello o Pura Brasa; marcas nacionales (SantaGloria Coffee&Bakery y Pepito Grillo) e internacionales (Tacos Don Manolito y Tim Hortons); conceptos saludables (Aloha Poke); propuestas asiáticas (Udon); y otras marcas como (Farine y Mahou) entre otras.

Mahou, Coca-Cola y L'OR, partners gastronómicos oficiales

Un proyecto de tal envergadura e inversión como la nueva restauración de IFEMA MADRID, no podría tener unos mejores aliados como marcas oficiales para los segmentos de bebidas refrescos, cerveza y café, como las firmas icónicas Mahou San Miguel, Coca-Cola Europacific Partners y café L'OR, que, desde el mes de mayo, se han convertido en los grandes partners gastronómicos de IFEMA MADRID. Cada una de ellas tendrá una alta visibilidad en el Recinto, incluyendo un espacio emblemático tematizado que recibirá el nombre de Terraza Mahou, situada en la plaza de la Avenida Central del Recinto Ferial.

Según Ignacio Freire, director comercial de Hostelería de Mahou San Migue, "*como colaborador de Areas desde 1999, para Mahou San Miguel es un privilegio ser partner gastronómico de IFEMA MADRID, y participar de forma destacada de este gran proyecto que va a revitalizar e imprimir un nuevo concepto de restauración para Madrid. Nuestra compañía estará presente en los puntos de venta del Recinto a través de nuestro amplio portafolio de productos; especialmente nuestra marca Mahou, la gama de cervezas española más premiada del mundo, nacida en Madrid en 1890, con la que ofreceremos a los clientes toda nuestra excelencia y maestría cervecera".*

Para Aitor Arteaga, VP Ventas España de Coca-Cola Europacific Partners, "*la creación de un innovador hub gastronómico en una institución como IFEMA MADRID, la cual constituye un*

escaparate sin igual de nuestro país en el mundo, es una oportunidad única para mostrar el potencial y la capacidad creativa que caracteriza a nuestra hostelería y gastronomía. Coca-Cola Europacific Partners*, desde sus orígenes hace 70 años, ha apoyado y colaborado con un sector que ha sabido situarse a la vanguardia mundial. A través de esta colaboración, queremos reafirmar nuestro compromiso tanto con la hostelería como con el desarrollo de proyectos innovadores como el que representa este nuevo proyecto*".

Según palabras de Federico Heine, director general de Europa Sur en JDE, "café L'OR *ofrecerá a los visitantes de* IFEMA MADRID *espacios exclusivos para poder disfrutar de un excelente café, ayudando a la hostelería a transformar el servicio de café hacia una experiencia sensorial. También estará presente, con diferentes soluciones de café, en todos los conceptos gastronómicos del Recinto. L´OR apuesta por este proyecto innovador que sin duda ayudará a elevar la experiencia gastronómica de todos los visitantes nacionales e internacionales que visitan* IFEMA MADRID*. Para nosotros, la restauración juega un rol muy importante en acercar la experiencia de nuestro café al consumidor en un entorno muy especial, dónde se puede apreciar en el desayuno y como el broche final de todas las comidas y cenas*."

La renovación de la oferta gastronómica y la remodelación espacial de restaurantes y terrazas comenzará en verano de este año, coincidiendo con el arranque el calendario ferial, para llegar a septiembre con los primeros 12 establecimientos activos. No obstante, el proyecto irá acompañado de una total remodelación y creación de nuevos establecimientos y grandes y atractivas terrazas, distribuidas por todo el Recinto, cuya finalización de rehabilitación está prevista en 2024.