

Aramark adapta el servicio gastronómico del Mutua Madrid Open con medidas anticovid

En total, la Caja Mágica dispondrá de 11 espacios gastronómicos, todos ellos gestionados por Aramark

Aramark, líder en servicios de alimentación en grandes eventos deportivos, volverá a ser el proveedor gastronómico del Mutua Madrid Open. Para ello, implementará un nuevo e innovador servicio gastronómico anti-Covid19 durante el torneo. Se trata del evento deportivo con más público que se va a celebrar en España desde que estalló la pandemia.

La aplicación de la plataforma EverSafe, una solución propia de Aramark, permitirá ofrecer sus servicios gastronómicos con todas las garantías de seguridad para todas las personas involucradas en el proceso. “A medida que se desarrolló la pandemia de la Covid-19, movilizamos y desplegamos rápidamente todos nuestros recursos técnicos, contando con nuestro personal y nuestros proveedores. El objetivo era garantizar un servicio excelente a todos nuestros clientes. Así nació Eversafe, que garantiza un control sanitario excelente para todos los que trabajarán o asistirán al Mutua Madrid Open”, asegura Jaime Thiebaut, presidente y consejero delegado Aramark España.

Por medio de Eversafe, Aramark garantiza el Bienestar total, ya que se refuerzan los protocolos de salud e higiene, utilizando equipos de protección personal (EPI), se exigen controles constantes de salud a los equipos y proveedores, y se forman a los empleados en los nuevos procedimientos de higiene y seguridad. Además, Eversafe trabaja también en la Excelencia Operativa, donde se implementan las nuevas medidas con flujos rediseñados para asegurar la distancia de seguridad y se implementan turnos de desinfección.

Para esta nueva edición del Mutua Madrid Open, que se celebrará del 27 de abril al 9 de mayo, los más de 150 trabajadores de Aramark en el torneo trabajarán por burbujas y se someterán a tests de diagnóstico periódicos. La compañía ha dispuesto de equipos de personal extra que permitirían el relevo de equipos en el caso de necesidad. Además, todo el personal recibirá formación específica de diferentes cuestiones relacionadas con la prevención de contagios, como desinfección o distanciamiento social.

15 puntos de venta con medidas especiales

En cuanto a los consumidores, Aramark ha dispuesto de un total de 11 conceptos gastronómicos, de los cuales tres son para staff y uno para prensa, distribuidos estratégicamente por todo el recinto. En todos ellos, Aramark ha diseñado un protocolo de información destinado a regular el flujo de usuarios, así como de la asignación de mesas y desinfección antes y después de cada uso.

En esta edición del Mutua Madrid Open, los espectadores solo podrán consumir en los puntos de venta. En ellos, los usuarios encontrarán señalética específica y podrán sentarse en mesas de hasta cuatro personas, la compañía garantizará la distancia en las vías de paso y entre mesas, así como

recordará el cumplimiento de medidas como el uso de gel hidroalcohólico y el uso de mascarillas.

A pesar de la complejidad de esta edición, Aramark mantiene una oferta variada. En concreto, los conceptos gastronómicos se distribuirán en diferentes espacios gastronómicos como un food corner en donde habrá un Best Burger, Plaza Mayor y Rodilla, además de tres puntos de bebida y café y un punto de venta de Hot Dog. En la zona del Tennis Garden la compañía ofrecerá Hamburguesa Nostra y Rodilla. Y finalmente, en la planta menos uno, habrá tres restaurantes para staff, uno para TV y uno para Prensa. El Mutua Madrid Open albergará su edición en 2021 tras la cancelación el pasado año debido a la pandemia del COVID-19, al igual que una gran parte de los torneos ATP en 2020.

Datos de contacto:

Ariadna Parals
+34 691 89 82 62

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Madrid Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>