



DOSIER DE PRENSA
PRESS DOSSIER
DOSSIER DE PRESSE

RESTAURACIÓN EXPO 2008

RESTAURACIÓN EXPO 2008

1. Restauración en Expo Zaragoza 2008
2. Oferta de restauración Expo
3. Ubicación de los puntos de restauración
4. Parque Metropolitano del Agua y Riberas del Ebro

Para más información:
EXPO ZARAGOZA 2008
Departamento de Comunicación
Tfno: 976 70 2008
Fax: 976 20 40 09
comunicacion@expo2008.es
www.expozaragoza2008.es



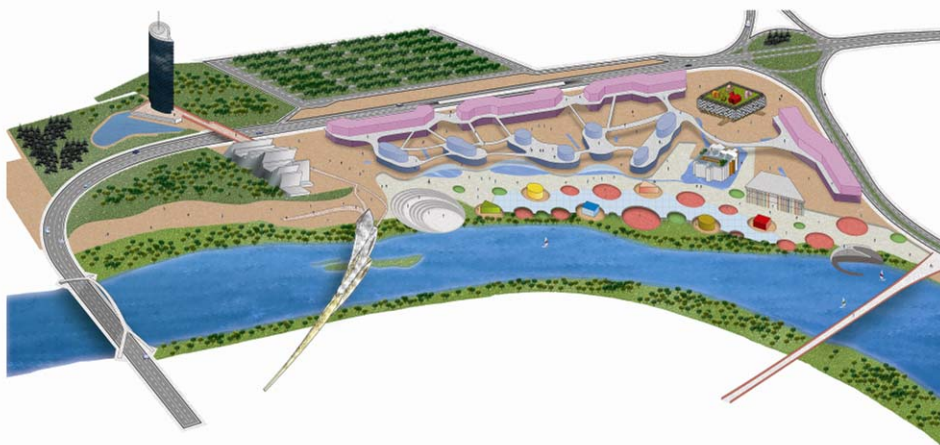
RESTAURACIÓN EXPO 2008

1. Restauración en Expo Zaragoza 2008

En la Exposición Internacional de Zaragoza 2008, la restauración es esencialmente una necesidad y, por tanto, un servicio al visitante. Todas las personas que entren dentro del recinto Expo deben poder elegir entre la variedad de restaurantes, quioscos, etc., por lo que éstos deben añadir contenido temático y ser atractivos para los visitantes, puesto que se pretende ofrecer al público la posibilidad de comer cualquier especialidad del mundo dentro del recinto Expo.

La restauración es un factor muy influyente en el grado de satisfacción del visitante a la muestra, de esta manera puede ser un condicionante del éxito de la misma.

Por último, la restauración supone un ingreso para la Exposición Internacional que ayude al sostenimiento de la misma.



Objetivos

1. Disponer de una amplia oferta de restauración en el recinto Expo que aporte contenido y servicio
2. Cubrir una correcta distribución y localización en el recinto Expo que favorezca el servicio al visitante y cubra sus necesidades
3. Variedad de restauración:

La variedad de puntos de restauración es tan amplia como lo son las necesidades de todos los tipos de públicos que tendrán cabida dentro de la Exposición Internacional:

- Alto nivel: Restaurante a mesa de alta cocina, liderados por chefs y cocineros de primera línea, con platos cocinados desde sus materias primas in situ. El personal del restaurante toma la comanda y el comensal espera en la mesa a ser servido, en un restaurante donde prima el cuidado al máximo de los detalles y el deleite de los comensales.
- Restaurante temático y/o familiar: Restaurante a mesa con platos cocinados desde sus materias primas o semipreparados in situ. Con decoración temática y personalizada, incluso el personal del restaurante puede vestir el traje típico.
- Autoservicio: Restaurante en el que se puede ver la oferta de producto y así seleccionarlo, con un precio de menú medio y no dispone de servicio a mesa.
- Comida rápida: Restaurante que ofrece comida preparada en un breve espacio de tiempo a petición del comensal en el mostrador y a un precio de menú medio/bajo.
- Delicatessen: No necesita cocina, básicamente, autoservicio de alimentos precocinados o listos para comer. Las tiendas o bares de bebidas, zumos o café entran dentro de esta categoría.



RESTAURACIÓN EXPO 2008

Para dar el servicio al cliente, la Exposición Internacional propone a los países participantes que su oferta de restauración sea cultural y diversa, en la que cada uno de los países pueda aportar todas las características culinarias de sus zonas de origen.

También los horarios de las diferentes comidas del día y la propia climatología española (calor que origina mucha sed), el cambio de la Expo Día a la Expo Noche y el apoyo a los contenidos son aspectos que hay que tener en cuenta en cada uno de los puntos de restauración.

Otros aspectos que inciden en las características de cada restaurante son la propia duración de la Exposición Internacional (14 de junio a 14 de septiembre de 2008), los flujos variables de afluencia de público y la post Expo.



2. Oferta de restauración Expo

La Sociedad Estatal EXPOAGUA Zaragoza 2008 está preparando un plan de restauración en el que se recogen todas las ofertas gastronómicas en la Exposición Internacional.

Cada país participante, como norma general, dispone de hasta el 20 % del espacio expositivo total de su pabellón para actividades comerciales y de restauración, dependiendo de las necesidades de cada uno.

En la oferta de los pabellones de los participantes oficiales prima la variedad, el contenido, la cultura y tematización propia de cada país y el servicio a mesa.

En el pabellón de las Comunidades Autónomas, la restauración comunica la variedad y la cultura española. La superficie disponible es una sala de 2.000 m² con varios restaurantes y un único comedor. Esto permite aumentar la diversidad gastronómica de cada región dentro del pabellón para que, por ejemplo, en un mismo grupo de visitantes, uno pueda disfrutar de la comida gallega, otro de la andaluza, etc.

Los edificios emblemáticos de la Exposición Internacional del año 2008 también dispondrán de diferentes puntos de restauración, serán:

- Torre del Agua
- Acuario Fluvial (concesión de todo el proyecto a cargo de los adjudicatarios – Coutant Aquariums)
- Pabellón de España
- Pabellón de Aragón

En cuanto a las concesiones de restauración Expo, se realizan por concurso público, teniendo en cuenta los diversos tipos: autoservicio, comida rápida, etc.



RESTAURACIÓN EXPO 2008

Los participantes oficiales deben cumplir una serie de medidas obligatorias en sus restaurantes:

- Leyes y regulaciones españolas, por ejemplo higiénicas, de sanidad...
- Rellenar el formulario de solicitud y su posterior aprobación por parte de Expo Zaragoza 2008
- No sobrepasar las áreas autorizadas: 20% del espacio expositivo para actividades comerciales
- Canon en función del tipo de restauración (prima el servicio a mesa)
- Registro de operaciones realizadas
- Horarios comerciales
- Mantenimiento de las instalaciones de restauración
- Gastos de gestión: Gas, agua, luz



3. Ubicación de los puntos de restauración

Independientemente de los puntos de restauración de los pabellones y de los edificios emblemáticos, la Sociedad Estatal saca a concurso público la concesión de varios restaurantes y veinticuatro quioscos.

En el área central de los pabellones de participantes del recinto Expo habrá restaurantes de concesión a tres niveles distintos con superficies que oscilan entre los 600 y los 1.300 m². Estos puntos de restauración, con vistas a las Plazas Temáticas y al río Ebro, se sitúan en los tres niveles del área de pabellones participantes, repartidos así:

- cinco en la planta 0, en la zona baja de los pabellones de participantes, aunque no correspondientes a los pabellones colectivos
- tres en la planta 1 de los pabellones Ebro 1, Ebro 4 y Ebro 5
- uno en la esquina del pabellón de las Comunidades Autónomas con la plaza
- un restaurante modular
- un restaurante para empleados
- veinticuatro quioscos, ubicados por todo el recinto Expo



RESTAURACIÓN EXPO 2008

4. Parque Metropolitano del Agua y Riberas del Ebro

Parque Metropolitano del Agua:

Hasta el momento, los negocios concesionarios son:

- Canal de Aguas Bravas
- Centro Termal
- Pitch & Putt
- Hoteles
- Instalaciones Deportivas

Próximas adjudicaciones:

- Invernáculo-Restaurante para banquetes
- Zona de baños/Restaurante-Bar/Instalaciones Deportivas
- Otras instalaciones de ocio
- Quioscos y terrazas
- Bar-Restaurante/zonas infantiles

Riberas del Ebro

Tres importantes edificios dedicados a ocio y restauración:

- Antiguo Náutico reformado
- Edificio de Servicios junto al azud
- Edificio junto al C.N. Helios

También habrá otros bares y quioscos en ambas márgenes del río. El Plan de Riberas contempla asimismo la creación de un gran corredor verde junto al Ebro.





RESTAURACIÓN EXPO 2008

Para obtener imágenes del dossier de prensa “Restauración Expo 2008” en alta resolución, acceder a nuestra ftp:

<http://213.97.13.235/prensa/>

www.expozaragoza2008.es

