

CLUBES

Serunió arrebata a Serhs el catering VIP del Barça

Palco23

23 sep 2015 - 15:47

El FC Barcelona ha decidido dar un vuelco a su oferta VIP. El club blaugrana abrió un concurso para adjudicar la gestión del catering de las zonas de *hospitality* y los palcos privados del Camp Nou y el Palau Blaugrana, y finalmente ha sido Serunió la que se ha quedado con un contrato que hasta ahora estaba en manos de Serhs. La empresa, controlada por el grupo Elinor, ha ganado en alianza con los hermanos Iglesias.

Propietarios de los restaurantes Rías de Galicia, Espai Kru y Casa de Tapas Cañota, ambos trabajarán de la mano de Singularis, filial para espacios y eventos grupo de restauración para colectividades. "Contar con la confianza del FC Barcelona para la gestión de la restauración de sus zonas de *hospitality* supone todo un privilegio a la par que un nuevo reto para nuestra compañía", asegura en un comunicado Antonio Llorens, presidente y director general de Serunió.

El nuevo contrato, que entrará en vigor el 18 de octubre, afecta a un total todos los palcos y las butacas VIP repartidas por el Camp Nou, de las que disfrutaron más de 200 empresas durante la última campaña. En total, esta actividad generó un total de 13,9 millones de euros durante la temporada 2014-2015, casi dos millones más que en el ejercicio previo.

Los hermanos Iglesias también querían abrir el primer restaurante interior y permanente del Camp Nou en la actual Sala Roma, según *Expansión* y *La Vanguardia*. Sin embargo, desde el club han dejado en un segundo plano esta idea a la espera de que se obtuvieran los permisos y, también, de cómo encajaría la inversión necesaria en vísperas de que arranquen las obras del Espai Barça en el medio plazo.

El grupo catalán Serhs, por su parte, mantendrá por ahora la gestión del resto de puntos de restauración que se ubican en el estadio y el Palau Blaugrana. La oferta gastronómica del Barça se completa con La Cerveseria de Estrella Damm, los locales regentados por Eat Out en el Boulevard y el reciente Tapas, 24, del cocinero Carles Abellán.