

COMPETICIONES

De las tapas a vista privilegiada del paddock: el Circuito de Barcelona impulsa su oferta VIP para la F-1 y MotoGP

La gestora del equipamiento deportivo ha mejorado la propuesta gastronómica y ha habilitado nuevos espacios de lujo para impulsar los ingresos por *hospitality*.

M.M.A.
9 may 2017 - 04:59

piso box member circuito barcelona

Las competiciones de motor cuentan con una de las aficiones más fieles y movilizadas, pero los gestores de las grandes pruebas que se celebran en España también quieren llegar a un público más exclusivo, aquel que deja más euros por metro cuadrado y piensa en la Fórmula 1 y la MotoGP como una herramienta de *networking* más que de entretenimiento. El Circuito de Barcelona-Catalunya sabe de la importancia de estos espacios, y en los últimos meses ha dado diversos pasos para acelerar su explotación.

Durante los últimos años se ha mejorado la propuesta gastronómica, que va desde el catering del Royal Catering, del Fairmont Rey Juan Carlos I, para los paquetes más exclusivos, al acceso a la zona de TapasGP, un espacio en el que se quiere poner en valor la oferta gastronómica de los cocineros catalanes y que complementará la habitual oferta para el grueso de los aficionados.

No obstante, una de las grandes novedades pensadas para el motociclismo ha sido la creación del Piso Box Member, un espacio de 1.085 metros cuadrados en el que pueden adquirir pases tanto particulares como empresas y que ofrece vistas al *paddock* y el *pit lane* durante la carrera de MotoGP. “Es el producto más exclusivo del Circuito”, recuerda la organización, sobre una zona que garantiza televisores para poder seguir la carrera cuando no transcurre por la recta de meta.

Mientras que esta modalidad sólo está disponible para la carrera de motociclismo y los test de Fórmula 1, las suites pueden adquirirse incluso para toda una temporada, aunque su coste asciende a 42.600 euros. En estos casos, la gestora asume que su público objetivo es 100% corporativo, ya que se trata de salas con capacidad para entre 25 y 60 personas.