

SUMAR OCIO Y GASTRONOMÍA

El auge del comercio online, unido a las exigencias de los consumidores, que buscan una experiencia de compra, ha llevado al diseño de espacios multiactividad en los que se fusiona el ocio y la gastronomía de calidad. Es lo que se conoce como “eatment”, concepto importado del Reino Unido y que en el mercado español, de forma previa a la crisis sanitaria, estaba previsto que se iniciara de la mano de la compañía Urban Planet Entertainment, empresa española especializada en la promoción, desarrollo y gestión global de soluciones de ocio activo.

Bajo la marca The Strad Club, del que ya existe un local en Barcelona y otro previsto en el centro comercial GranCasa de Zaragoza, el concepto de restauración de alta gama con juegos tradicionales como los dardos; se trata de locales de tendencia que buscan crear diversión, con un diseño como espacios de socialización, en la línea del concepto británico “eatment”.

“La inclusión en los centros comerciales de la nueva fusión de ocio y gastronomía gourmet responde a

la tendencia de convertirse en lugares experienciales, donde no es preciso moverse de ubicación para cambiar de actividad”, dice Alejandro Gallardo, director de Operaciones en The Strad Club; “Urban Planet reinventa este concepto para introducirlo en los centros comerciales con una oferta lúdico-gastronómica en un mismo espacio multiactividad”

“Sin duda, este tipo de iniciativas, que empujan al cliente a acercarse a los centros y que convierten su visita en una experiencia de compra, son fundamentales en estos momentos”, dice Laura Belaïre, directora de Marketing de 5àsec; “precisamente nuestra compañía trabaja en este sentido, buscando soluciones para hacer de la experiencia de cliente algo único”.

Para Eduardo Ceballos, presidente de la Asociación Española de Centros y Parques Comerciales, “todo lo que pase por generar experiencias es una dirección que creemos correcta; la tendencia eatment es una nueva forma de entender la restauración, donde la clave está en comer por placer, no tanto por necesidad”; “en España ya existen algunos ejemplos que dan prueba de que puede ser una de las fórmulas innovadoras de éxito, aunque no la única”. ■



La nueva serie BT Reflex R-E-O de Toyota - Innovación probada

Las carretillas retráctiles de Toyota han sido productos líderes en su categoría con características innovadoras durante los últimos 25 años, con su exclusiva Cabina inclinable, un control de elevación transicional y la dirección de 360°, por nombrar sólo algunas. La nueva generación de carretillas retráctiles continúa en la misma línea, introduciendo nuevas características innovadoras.

La experiencia del conductor se ha mejorado con un compartimento del operario rediseñado que ofrece nuevos componentes ergonómicos. Los paquetes de Energía Inteligente con batería de litio de Toyota ofrecen la máxima eficiencia energética y ahorro de costes.

Todos los modelos Reflex son carretillas inteligentes que pueden conectarse fácilmente con I_Site de Toyota.

La seguridad, la eficiencia energética y la ergonomía pueden alcanzar nuevas cotas con las nuevas carretillas Reflex.

Si quiere conocer más acerca de la nueva BT Reflex, visite www.toyota-forklifts.es

TOYOTA
MATERIAL HANDLING