vinetur

La gastronomía gana peso en las zonas VIP de la Fórmula 1 en MADRING

MICE Catering atendió a 3.000 invitados con una propuesta madrileña diseñada junto a Paco Roncero

viernes 18 de septiembre de 2026



La llegada de la Fórmula 1 a MADRING ha servido también para medir el peso que está adquiriendo la gastronomía en las zonas de hospitality de los grandes eventos deportivos. MICE Catering, empresa del grupo Aramark especializada en catering de

alta gama y hospitality, colaboró con MATCH Hospitality en la propuesta del Podium Stand durante el Gran Premio de España de Fórmula 1 celebrado del 11 al 13 de septiembre en Madrid.

La compañía cifra en 3.000 los asistentes atendidos en ese espacio a lo largo de las tres jornadas. El Podium Stand fue uno de los principales recintos de hospitality del circuito y la oferta se concibió para acompañar la actividad de pista durante todo el fin de semana, con una propuesta vinculada a la identidad culinaria de Madrid.

Para ese servicio, MICE Catering trabajó con el chef Paco Roncero en un concepto inspirado en los grandes mercados gastronómicos madrileños. La oferta se organizó en varias estaciones, con tapas elaboradas al momento y servicio de bebidas durante toda la jornada. El formato, de acuerdo con la empresa, buscaba facilitar una experiencia informal y flexible, adaptada al ritmo de la competición y a la circulación del público por la zona.

Francisco Rovés, consejero delegado de MICE Catering, afirma que participar en una cita de esa dimensión exigió una operación ajustada a las expectativas de los asistentes y al ritmo propio de una prueba de Fórmula 1. La empresa sostiene que el objetivo era que la restauración no fuera un servicio accesorio, sino una parte más de la experiencia para quienes siguieron la carrera desde esa ubicación.

La operación de MADRING refleja un cambio que las propias empresas del sector vienen señalando desde hace años: las áreas de hospitality ya no se limitan al acceso preferente o a la comodidad de la grada, sino que incorporan restauración, entretenimiento y una propuesta de estancia más amplia. En este caso, la comida se integró en uno de los espacios con más visibilidad del nuevo circuito madrileño, en paralelo al programa deportivo del Gran Premio.

Aramark vincula esta colaboración con su recorrido en recintos del motor en España. La compañía asegura que gestiona servicios de restauración y hospitalidad en citas como los Grandes Premios de MotoGP de Jerez y Catalunya, el Mundial de Superbikes en MotorLand Aragón y el Gran Premio de España en el Circuit de Barcelona-Catalunya. Esa experiencia previa, añade el grupo, le permite adaptar la operación a públicos y formatos distintos dentro de un mismo tipo de evento.

Jaime Thiebaut, presidente de Aramark España, sostiene que la intención en MADRING fue construir una propuesta conectada con la cocina madrileña y con la forma en la que la ciudad vive la gastronomía. La colaboración con MATCH Hospitality, proveedor exclusivo del Official Hospitality del circuito, situó esa oferta en uno de los puntos con mayor concentración de invitados del fin de semana.

Aramark opera en España desde 1992 y, según datos de la compañía, cuenta con más de 12.400 empleados en el país. También asegura que prepara más de 405.000 menús al día en 1.800 centros. Su matriz, Aramark Corporation, tiene sede en Filadelfia y presencia en 15 países, con una plantilla de 262.550 personas.