

Gourmet 23/08/2010

## Barworks, una nueva manera de ofrecer catering de Eventos ha llegado a España.

A principios de este año nació en España Barworks, una nueva manera de hacer catering de eventos. El proyecto surge de la mano de Bas Arends y Enrique Aguado quienes, procedentes del mundo de la hostelería y de los eventos, deciden crear una empresa innovadora a todos los niveles.

Barworks se centra en dar calidad en la gestión, organización de barras y en la gastronomía de eventos. Su amplia variedad gastronómica se complementa con novedosas estructuras de barras, tanto en la forma de trabajo del personal como la propia barra.

Desde Barworks se posiciona como un referente de Catering para eventos a nivel nacional, consiguiendo así que los eventos a nacionales tengan la calidad de los internacionales.

Con esta filosofía Barworks ha conseguido empezar el año llevando la gastronomía del Hipódromo de la Zarzuela.

Durante los meses de verano Barworks ha abierto la conocida Terraza del Turf ubicada en Hipódromo que está abierta de miércoles a domingos de 20:30 a 00:30hs y en la que se puede disfrutar de una velada agradable en un entorno único, a pocos minutos del centro de Madrid.

La gastronomía que se sirve en el Hipódromo se define como restaurante tradicional con cocina de mercado y parrilla a la vista del cliente. Bodas, bautizos, comuniones y todo tipo de eventos de empresa y celebraciones se pueden realizar allí y gracias a la disposición de tres carpas climatizadas que cubren un total de 2000 metros cuadrados.

La calidad del servicio en todos sus niveles permiten ofrecer un sistema de gestión totalmente controlada en la que los precios razonables y el examen económico se refleja en el aumento de los beneficios y la facturación.

Barworks da la posibilidad de una fórmula de cobro y control financiero único en Europa (Pay Systems).



Barworks

[www.barworks.es](http://www.barworks.es)