

Oscar Vela, CEO de Areas, galardonado como Directivo del año

Oscar Vela, CEO de Areas a nivel mundial, ha sido reconocido como “Directivo del año” por los Premios Hot Concepts, organizados por la revista Restauración News y considerados como los galardones más prestigiosos del sector de la hostelería en España.

En esta XVII edición, el jurado de los Hot Concepts, formado por diferentes profesionales del sector, ha galardonado a Oscar Vela por su exitosa trayectoria al frente de Areas y por liderar grandes cambios en la compañía. A mediados de 2019, Vela impulsó una nueva etapa de crecimiento con el apoyo de su nuevo accionista PAI Partners, que, a principios de julio, adquirió la compañía a Elior Group y devolvió su sede a Barcelona, ciudad en la que nació. Esta operación se trató de una de las mayores transacciones en el sector a nivel internacional. El CEO de la compañía, junto a su equipo, también ha hecho de Areas un modelo operativo excepcional, con un portafolio de marcas equilibrado, innovador y atractivo.

Oscar Vela afirma que *“es un honor y un privilegio recibir el premio ‘Directivo del año’ y quiero agradecer a la organización que hayan pensado en mí para este reconocimiento. Este premio es el reflejo del esfuerzo colectivo, de toda una compañía alineada con unos mismos objetivos y que trabaja ofreciendo un servicio sobresaliente a todos sus clientes. El premio me lo dan a mí, pero en realidad deberían dárselo a cada uno de los 22.500 empleados que tenemos en los 12 países en los que operamos, por su esfuerzo, compromiso y pasión diaria”*. *“Actualmente, vivimos momentos difíciles, de absoluta excepcionalidad, pero estoy seguro de que juntos conseguiremos salir de esta crisis más fuertes y tenemos más ganas de crecer que nunca”*, añade Vela.

Asimismo, el jurado también ha premiado al establecimiento Deli&Cia, concepto propio creado y desarrollado por Areas, en la categoría “concepto de restauración para viajeros” gracias a su oferta Smart food basada en una apuesta generalista, variada y de calidad, capaz de satisfacer a los viajeros durante todo el día. El éxito de Deli&Cia reside en el conocimiento por parte de Areas del sector aeroportuario, de los viajeros y de sus preferencias, y de un profundo análisis de las últimas tendencias y novedades de los mejores aeropuertos a nivel mundial. La marca, consolidada con 28 establecimientos en 7 países, actualmente opera en España en diferentes aeródromos como Barcelona-Josep Tarradellas el Prat, Palma de Mallorca, Adolfo Suárez Madrid-Barajas o Alicante. A nivel internacional podemos encontrar la marca en puntos emblemáticos como el Aeropuerto de Bordeaux, en la Estación de Tren de Niza y en el Centro de Exhibiciones Porte de Versailles, en Francia. En el aeropuerto de Malpensa en Italia o en el aeropuerto de los Ángeles o en la autopista de Miami, en EEUU, además de estar presente en aeropuertos de México y Santiago de Chile.



Trayectoria profesional de Oscar Vela

Oscar Vela se incorporó a Areas como Director General para España y Portugal en el año 2009, incluyendo posteriormente Latinoamérica. Su exitosa experiencia en el desarrollo de compañías y en la excelencia operacional, la innovación y el servicio al cliente le llevaron al ocupar el cargo de CEO mundial de Areas en junio de 2018, posición que ocupa en la actualidad.

Durante su trayectoria en Areas, Oscar Vela ha contribuido en su mejora y crecimiento. Los principales hitos en los últimos años al mando de la compañía lo demuestran. Desde que está al frente de Areas en los 12 países donde opera, Vela ha liderado grandes retos para la compañía como por ejemplo en España la renovación gastronómica que han sufrido los aeropuertos Adolfo Suárez Madrid-Barajas o el barcelonés Josep Tarradellas-El Prat, o la renovación en los principales aeródromos españoles como el de Bilbao, Ibiza, Málaga o Alicante. Además, también destacan los nuevos contratos y concesiones que se han ganado a lo largo de estos años y los acuerdos con Autopistas para la renovación de las áreas de servicio de la AP-7 y AP-6. A nivel internacional, Oscar Vela impulsa la estrategia de la compañía, que pasa por consolidar el liderazgo de Areas en los diferentes mercados clave.

Premios Hot Concepts

Los Hot Concepts, organizados por Restauración News y Peldaño y considerados los premios más prestigiosos de la hostelería, reconocen a aquellos actores más destacados del mercado hostelero a lo largo del 2019.

Este año, en su XVII edición, los premios crecen para ofrecer una panorámica completa de un sector en permanente crecimiento y que vive una verdadera revolución. Así, a las categorías de Servicio Rápido, Casual Dining, Fine Dining, Empresa Revelación, Restauración en Hoteles, Colectividades, Restauración en Centros Comerciales, Diseño, Restauración para Viajeros, Empresario del Año, Gestión Empresarial, Marketing, Tecnología, Sostenibilidad y RSE, Proyecto de Cocina Profesional, Máquina del Año y Honorífico, además del tradicional Honorífico que decide la revista, este año se añaden dos nuevos reconocimientos: Directivo y Mujer del Año.

Cabe destacar que, en esta ocasión, debido a la crisis sanitaria generada por la Covid-19 y como medida de prevención para garantizar la seguridad sanitaria de los asistentes y participantes en los Hot Concepts, los galardonados se han dado a conocer a través de la web y redes sociales de Restauración News y Peldaño.

Acerca de Areas

Areas es uno de los líderes mundiales en Food&Beverage y Travel Retail con unos ingresos de 1.900 millones de euros en 2018/19. Areas recibe cada año 348 millones de clientes en sus 1.928 establecimientos en 12 países en Europa, USA, México y Chile.

Como operador de restauración de referencia en el mundo del viaje, centrado en la calidad durante 50 años, Areas está presente en los grandes y pequeños núcleos de comunicación de todo el mundo (aeropuertos, estaciones de tren, áreas de servicio de autopistas), así como en puntos clave de recintos feriales y centros de ocio.

Sobre una cultura de excelencia operacional, Areas posee un profundo conocimiento de las necesidades de los viajeros y de la más amplia gama de conceptos de restauración en el mercado que le permite ofrecer siempre una combinación perfecta adaptada a los 950.000 clientes que recibe a diario.



Para más información: <http://www.areas.com>

Areas en Twitter @Areas_ES

Instagram: @areas.es

Contacto de prensa:

Roman

Víctor Palacio – v.palacio@romanrm.com

Carla Buj – c.buj@romanrm.com

T 934 142 340

M 677 782 370