Medio: Internet		Audiencia:
Sección: Gastronomía	9 de octubre de 2009	Difusión:
Espacio:		Valor Publicitario: 350 €



"Alta cocina" a precios para la mayoría

Ikea lanza, de la mano de Paco Roncero, un surtido de tapas suecas en sus restaurantes

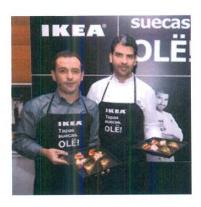
La multinacional sueca <u>lkea</u> es también una cadena nacional de restaurantes con un importante volumen de comensales. Ahora lanza de la mano del chef Paco Roncero un surtido de tapas con las que fusiona la cocina sueca y la española. Fiel a su filosofía de negocio, con este lanzamiento Ikea ofrece en los restaurantes de sus centros un producto de diseño a precios para la mayoría.

Empanada de albóndigas suecas, pastel de salmón, gambas con panceta... son algunas de las **tapas suecas** que el gigante de mobiliario y decoración <u>lkea</u> ha lanzado en todos los restaurantes de sus tiendas en España.

Para el desarrollo de este proyecto, <u>Ikea</u> ha contado con el asesoramiento y la estrecha colaboración de uno de los grandes de nuestra gastronomía, el chef **Paco Roncero**.

Conla iniciativa de ofrecer tapas suecas, Lkea trata de fusionar lo mejor de la cocina sueca y la española, partiendo de un formato tan español como la tapa y utilizando ingredientes típicamente suecos como el salmón, el arenque, la gamba o la albóndiga.

En palabras de **Luis García**, responsable del área de restauración de lkea, "con este proyecto llogramos democratizar la alta cocina ofreciendo un producto de calidad con un cuidado diseño y elaboración a precios para la mayoría. En definitiva, **alta cocina a precios para todos**".



Se puede encontrar esta variedad de tapas en los restaurantes de todas las tiendas Ikea en España, a un precio de 0.50 € la unidad.

Para esta primera fase del lanzamiento de las **tapas suecas**, <u>lkea</u> presenta una amplia variedad de tapas frías y calientes como la **croqueta hot dog** -hecha a partir de los ingredientes del famoso perrito caliente de la firma-, el rosti de patata, la empanada de albóndigas suecas, la de gambas con panceta o el pastel de salmón. A lo largo del año se lanzará nuevas variedades de **tapas**, siempre con la colaboración de **Paco Roncero**.

Restauración en Ikea

El objetivo de las diferentes áreas de restauración de <u>lkea</u> es contribuir a que los clientes tengan una mejor experiencia de compra en sus tiendas.

La cadena sueca cuenta en todos sus centros con un restaurante que permite a los clientes hacer un pequeño receso en sus compras y disfrutar de platos típicos suecos. Además, a la salida de sus tiendas, su bistro ofrece una solución de **restauración sencilla y rápida** como sus famosos perritos calientes. Por otra parte, en todos los centros **Ikea** hay una tienda de productos típicos suecos pensada para que el cliente siga disfrutando de la gastronomía sueca en sus casas.

Por los restaurantes de <u>lkea</u> pasan al año más de 20 millones de personas, con más de 8 millones de albóndigas y 5 millones de perritos calientes vendidos.