



Te encuentras en Inicio / Segmento / Restauración al viajero /



'La Place', uno de los nuevos establecimientos. ©Areas.

## El aeropuerto de Barcelona-El Prat renueva su oferta gastronómica con 50 locales nuevos

05-03-2018

Aena renueva la oferta de restauración del Aeropuerto de Barcelona-El Prat, con 50 locales y una superficie de más de 15.000 m<sup>2</sup>, con el objetivo de ofrecer una mejor experiencia gastronómica, diferenciada y de calidad; para ello ha combinado las últimas tendencias de restauración internacional con la tradición y sabor local de la gastronomía catalana y española. Los operadores con mayor número de locales son el Grupo EatOut, Areas, Select Service Partner (SSP) y Autogrill.

Aena ha renovado la oferta de restauración del Aeropuerto de Barcelona- El Prat, que contará con 50 locales repartidos en las terminales T1 y T2 y una superficie de más de 15.000 m<sup>2</sup>. De esta forma, el aeropuerto dispondrá de una amplia y variada oferta de restauración, con un alto nivel de calidad, fiel reflejo de la excelente gastronomía catalana y española.

La adjudicación de los nuevos espacios, que abarca el periodo 2018- 2026, se ha publicado en la página web de Aena. Los operadores de restauración con mayor número de locales adjudicados son el Grupo EatOut, Areas, Select Service Partner (SSP) y Autogrill.

Con esta renovación, Aena proporciona una verdadera experiencia gastronómica a los pasajeros y usuarios del aeropuerto, combinando las últimas tendencias de restauración con la tradición y sabor local. Para ello, las marcas y los conceptos de restauración son tan variados como las distintas zonas del aeropuerto. Destaca la presencia de los televisivos chefs **Hermanos Torres** con un restaurante de gran nivel en la terminal T1, de nombre 'Alas', y un *grab & go* de su cocina denominado 'Slam', en la terminal T2.

Entre las nuevas marcas que van a estar presentes en el Aeropuerto de Barcelona-El Prat figuran los restaurantes con sabor local 'La Botiga' y 'Mussol' de AN Grup; el concepto multi-cocina en ambientes tipo "mercado de alimentación" de la marca 'La Place'; las cafeterías internacionales de 'Starbucks', 'Coffee Republic' y 'Paul'; los locales de comida saludable 'Exki', 'Central Cafe', la 'Good

Mood Food de Eat' y 'Go Natural'; un espacio *gourmet* dedicado al producto ibérico de la mano de 'Origins by Enrique Tomàs'; y las pastelerías-cafeterías locales como 'Boldu?', 'Pannus', 'Santa Gloria', 'Café Pans' y 'Coofe Bar'.

También esta presente cerveceras como 'Brewdog', 'La Tramoia', 'Piscolabis', 'Ma's Q Menos', 'Dehesa Santa Marià', 'Enrique Tomàs' y Javier de las Muelas con 'Montesquiu' y 'Dry Martini'; las cinco hamburgueserías 'Burger King' y el nuevo 'Friday's'; la heladería 'Ha'agen Dazs'; un local de sushi de la marca 'Haytu'; y una terraza-bar 'Mediterranean terrace' para aprovechar la buena climatología de Barcelona en el patio abierto de la zona de embarque de la T1.

Aena ha conseguido con este concurso una importante variedad de operadores de restauración y la presencia de marcas nacionales e internacionales de reconocido prestigio, que aportan una garantía adicional de calidad, variedad de productos, tipo de cocina y servicio.

### **Areas se convierte en el primer operador comercial del aeropuerto de Barcelona**

Areas, la marca global de concesiones de Elicor Group, se ha adjudicado la explotación de quince de los nuevos establecimientos en el aeropuerto de Barcelona-El Prat, el segundo aeropuerto con más tráfico en España y el séptimo a nivel europeo (en 2017 pasaron por el Aeropuerto de Barcelona-El Prat más de 47,2 millones de pasajeros). Ya presente en el aeropuerto de Barcelona con catorce restaurantes y tiendas, Areas multiplica ahora su presencia en el aeropuerto y se posiciona como el primer operador comercial de El Prat, con un total de 29 establecimientos.

Areas prevé que la gestión de estos quince nuevos establecimientos, que ocuparán una superficie de más de 6.200 m<sup>2</sup> en ambas terminales, generará unos ingresos totales de 500 millones de euros aproximadamente durante los ocho años de contrato.

Según **Pedro Fontana**, director general adjunto de Elicor Group y presidente ejecutivo de Areas, *"con este nuevo contrato, Areas se posiciona como el principal operador comercial de uno de los aeropuertos de más proyección a nivel mundial y se consolida como líder de su sector en España. Un éxito particularmente especial para nosotros, ya que llega justo el año de la celebración de los 50 años de nuestra empresa, y además en Barcelona, la ciudad donde nacimos hace medio siglo"*.

Para **Oscar Vela**, director general de Areas en España, Portugal y Latinoamérica, *"la adjudicación de este concurso supone un fuerte respaldo a un ambicioso proyecto comercial, basado en unas premisas fundamentales. Primero, dotar cada aeropuerto de una personalidad gastronómica única: en Barcelona, prácticamente la mitad de nuestras marcas son locales. Luego, incluir en nuestras propuestas conceptos innovadores para sorprender a los viajeros. Gracias a Areas, 'Exki' y 'La Place' entrarán en España con ubicaciones estratégicas en las 2 Terminales de El Prat. Es importante también posicionarnos con 'Burger King' como líderes en el segmento de hamburgueserías. Por último, desarrollar marcas propias pensadas ad-hoc por nuestros equipos para un público viajero, como nuestro grab & go saludable 'Deli&Cia', y nuestro restaurante 'Como'. Queremos hacer del aeropuerto de Barcelona el escaparate de nuestras mejores prácticas"*.