



Panorámica parcial de la plaza de restauración. De izda. a dcha., cuatro de los seis restaurantes que la componen: 'Dani García Deli Bar', 'Mum's Kitchen', 'Burger King' y 'Caviar House'. ©SSP\_España.

## La restauración del aeropuerto de Málaga gana el *Airport food court of the year*

11-06-2014

**La plaza comercial del aeropuerto malagueño, cuya oferta de restauración está a cargo de SSP España, se convierte en la primera infraestructura española en obtener el reconocimiento de los premios *FAB Awards*.**

SSP España, a través de la oferta de restauración de la plaza comercial del Aeropuerto de Málaga, se ha alzado con el premio *Airport food court of the year* (mejor galería de restauración aeroportuaria del año) durante la ceremonia celebrada el pasado 10 de junio en Copenhague por el grupo multimedia británico Moodie a través de su publicación *'The Moodie Report'*, que convoca los premios cada año. SSP España y el Aeropuerto de Málaga estaban nominados con el **'Dani García Deli Bar'**, también en la categoría de *Mejor Restaurante del año liderado por un chef*, por el que obtuvo finalmente una mención especial del jurado.

Esta es la segunda ocasión en la que SSP España ha estado nominada en estos premios, ya que en 2011 compitió hasta en cuatro categorías, lo que confirma el posicionamiento internacional del aeropuerto malagueño en lo que a oferta de restauración se refiere. No en vano, Málaga –aeropuerto de tamaño medio- ha desbancado a sus competidores de categoría, todos ellos de gran capacidad y peso internacional: los aeropuertos de Hong Kong, Los Ángeles, Phoenix y Amsterdam.

En la categoría de *Food court del año* se premian las mejores galerías de restauración, espacios abiertos en los aeropuertos en los que confluyen varios conceptos gastronómicos, gestionados por uno o varios operadores. El jurado de los *FAB Awards* ha considerado el completo mix de marcas de la plaza comercial del aeropuerto malagueño, destacando la ubicación de las mismas, que actúan como distribuidoras del tráfico de pasajeros y que a la vez cubren todas sus necesidades dependiendo de sus gustos, hábitos de consumo, y precio.

SSP España opera todos los establecimientos de restauración del *food court* del aeropuerto de Málaga, que fue definido conjuntamente con AENA. Se trata de una plaza redonda en dos alturas que pivota en torno a los conceptos *premium* 'Dani García Deli Bar' y 'Caviar House', ubicados en el centro, y flanqueados en los laterales por una opción de comida para llevar ('Soho Coffee');

otra de comida caliente y casera ('Mum's Kitchen'); y un *casual dining restaurant*, 'O'Learys'. Sobre estos tres últimos locales, en una gran 'palco' que permite observar toda la plaza desde arriba, se encuentra la alternativa de comida rápida ('Burger King').

#### **'Dani García Deli Bar', mención especial**

'Dani García Deli Bar', operado también por SSP en la plaza comercial malagueña, estaba nominado en la categoría de *Mejor restaurante del año liderado por un chef*. Finalmente el premio ha recaído en el chef británico de fama mundial **Jamie Oliver**, y su restaurante en el aeropuerto de London Gatwick, si bien García ha recibido una mención especial junto al restaurante 'Kirei by Kabuki', de **Ricardo Sanz** y operado por Áreas en el aeropuerto Adolfo Suárez-Madrid Barajas; y al restaurante 'Root Down/Mission Yogurt', del aeropuerto de Denver. Además, con ellos competían por esta categoría el chef **Massimo Capra** y su trattoria 'Boccone', del aeropuerto de Toronto y **Matt Carter** y su 'Zinc Brasserie', operado también por SSP en el de Phoenix.