



Aena adjudica la restauración del Aeropuerto de Madrid-Barajas a la empresa Áreas

- Gestionará la actividad de 47 locales que ocupan más de 17.300 m²
- Aena prevé unos ingresos medios anuales de más de 46 millones de euros
- El Aeropuerto dispondrá de una oferta de restauración amplia, variada, innovadora y de calidad, con una gran mejora en marcas y servicios
- En la nueva oferta estarán presentes 19 marcas diferentes frente a las 5 actuales
- El nuevo operador destinará 24,8 millones de euros a la renovación total de los locales, con diseños modernos y vanguardistas
- También se ha adjudicado la explotación de 250 máquinas expendedoras de bebidas y alimentos a Maxelga 93

5 de marzo de 2013

El Consejo de Administración de Aena Aeropuertos ha adjudicado hoy la explotación de la actividad de restauración en el Aeropuerto de Madrid-Barajas a la empresa Áreas, S. A., que gestionará un total de 47 locales que ocuparán más de 17.300 m².

Esta firma ha resultado adjudicataria de los dos lotes que se licitaron en el concurso principal, en el que se incluyen 42 locales en todo el Aeropuerto, frente a los 40 locales operados en la actualidad por Raesa, y de otros cinco locales nuevos, situados en los terminales T1 y T2, que han sido licitados en otros dos concursos por separado.

El Aeropuerto de Madrid-Barajas pone así a disposición de sus usuarios una oferta de restauración amplia, variada, innovadora y de calidad, atendiendo a sus costumbres culturales, su capacidad económica, el

tiempo de que disponen y sus hábitos de consumo, con una gran mejora en marcas y servicios.

Además, el Consejo de Administración de Aena Aeropuertos ha adjudicado a la empresa Maxelga 93, S.L. la explotación de 250 máquinas expendedoras de bebidas y alimentos (actividad operada también por Raesa en la actualidad).

El periodo de concesión es de 10 años para el concurso de los 42 locales, 8 años para los otros dos concursos de 5 nuevos locales y de 6 años para la explotación de las máquinas. Se estima que la renta variable media anual será del 32,81%, las rentas mínimas garantizadas medias anuales superarán los 37 millones de euros, los ingresos variables medios anuales de Aena serán de más de 46,5 millones de euros anuales (frente a los 16 millones de la actualidad) y las ventas medias anuales previstas superarán los 142 millones de euros.

Aena espera pasar del actual ratio de ventas por pasajero en restauración de menos de 2 euros a 2,20 euros por pasajero en el Aeropuerto de Madrid-Barajas.

La nueva oferta de restauración del Aeropuerto de Madrid-Barajas estará compuesta en un 21% por marcas propias y en un 79% por marcas internacionales/nacionales y marcas propias cumplimentadas con cobranding.

En esta oferta estarán presentes 19 marcas diferentes frente a las 5 actuales: Burguer King, Starbucks, Kabuki, Paul, Bazaar, Subway, Rodilla, Espression Lavazza, Santa Gloria, La Bellota, Fly&Fishhh, Evian, Il Café di Roma, Más Que Menos, La Mary, Pepito Grillo, 100 Montaditos, Mahou Madrid Mola y Mahou SportsBar.

Los 47 locales se distribuirán de la siguiente forma:

LOCALES DE RESTAURACIÓN EN MADRID-BARAJAS		
Terminal	Número de locales	Metros cuadrados
T1, T2, T3	20	7.930
T4	17	6.572
T4S	10	2.870
TOTAL	47	17.372

Está previsto que Áreas comience a dar servicio el próximo mes de abril. Su compromiso de inversión asciende a más de 24,8 millones de euros, importe que será destinado a la total renovación de los locales de la T1, T2 y T3, cambiando radicalmente su aspecto actual con la introducción de nuevas marcas y con diseños modernos y vanguardistas. También experimentarán una renovación total los locales de la T4 y T4S, trabajos que se simultanearán con las obras que se están produciendo actualmente en la zona comercial, adaptándose al faseado de obras previsto e implantándose las nuevas marcas y diseños de manera gradual.

Por su parte, el operador de máquinas expendedoras ha comprometido una inversión de un millón de euros que destinará a la implantación de nuevas máquinas.