



Productos variados y de calidad

El Aeropuerto de Gran Canaria renueva su oferta de restauración con 19 locales y nuevas marcas

- Ocuparán más de 6.600 m² con una amplia gama de propuestas gastronómicas
- Las empresas adjudicatarias son Select Service Partner, Pansfood, y Autogrill
- Entre las marcas comerciales más conocidas destacan Starbucks, León, Playa Padre, Enrique Tomás, Coffee Republic, Dehesa Santa María y Café de Indias
- El aeropuerto ha comenzado la remodelación de la galería comercial y la zona de embarque con una inversión de más de 8 millones de euros

13 de diciembre de 2017

El Aeropuerto de Gran Canaria estrenará el próximo año una nueva oferta de restauración caracterizada por la variedad y calidad de los productos. En total serán 19 locales que ocuparán una superficie de más de 6.600 m², en los que estarán presentes marcas comerciales de reconocido prestigio con una amplia gama de propuestas gastronómicas que se adaptan al perfil de pasajeros y usuarios del aeropuerto.

Así, a lo largo de 2018 abrirán 19 puntos de restauración, de los que 14 son locales actuales con marcas renovadas y cuatro son nuevos establecimientos.

La empresa Select Service Partner contará con 10 locales que se inaugurarán a lo largo de los próximos meses. En la zona de embarque dispondrá de seis establecimientos: dos hamburgueserías, que operará

bajo la marca internacional Burger King; un *casual food*, de la marca O'Learys, que ofrecerá carnes a la brasa, hamburguesas, nachos, etc.; una cervecería que operará bajo la marca de Enrique Tomás, donde se podrá degustar una amplia variedad de embutidos ibéricos y tapas; una cafetería de la reconocida marca Starbucks; y un local *grab & go* (listo para llevar) de la marca SOHO Coffee Co, que ofrecerá una amplia y variada gama de comida saludable y para llevar, en el que destacarán las ensaladas, wraps, sándwiches, zumos y batidos naturales.

En la zona de facturación gestionará tres locales: un restaurante con la marca The Garden, donde se podrá disfrutar de una amplia carta de comida tradicional, y dos *grab & go* que operará bajo la marca SOHO Coffee Co, en un local y un carrito móvil que dará servicio en la zona en función de la afluencia de pasajeros. En llegadas contará con un local bajo la marca Gando Bar.

La empresa Pansfood ha sido la adjudicataria de 6 locales. Cinco son cafeterías que explotará bajo diferentes marcas: dos locales de Coffee Republic, uno situado en la zona de embarque y otro en facturación; dos de Café Pans, uno en la zona de embarque de vuelos regionales y otro en llegadas, y otro local con la marca Caffé di Fiore en la zona de embarque, concretamente en el área de vuelos en tránsito. Además, contará con una cervecería que operará bajo la marca Dehesa Santa María, en la que se podrá degustar una amplia gama de tapas, raciones, embutidos ibéricos, cervezas y vinos del país.

Por último la empresa Autogrill Iberia explotará tres locales situados en la zona de embarque. Uno de ellos, con la marca Playa Padre, estará ubicado en la terraza de la segunda planta, donde se podrá degustar una amplia carta de cocktails, cervezas y vinos, acompañadas de cuidadas tapas, sushi, tostas, etc. Los otros dos establecimientos serán una cafetería de la marca Café de Indias, y un *grab & go* de comida saludable y para llevar, que operará bajo la marca LEON.

El Aeropuerto de Gran Canaria acomete así una completa renovación de su oferta de restauración que da respuesta a las expectativas y necesidades de los pasajeros y usuarios, de manera que puedan aprovechar al máximo el tiempo en la terminal disfrutando de productos

gastronómicos de calidad, y siguiendo las últimas tendencias de la restauración actual

Trabajos de remodelación

El Aeropuerto de Gran Canaria ha comenzado la remodelación del pasillo comercial y la sala de embarque del Edificio Terminal de pasajeros para generar un espacio más atractivo y confortable para el usuario. Esta mejora creará una imagen más unitaria entre las ampliaciones Norte y Sur del aeropuerto e incluirá fachadas de comercios, iluminación y señalética.

Los trabajos, que se llevarán a cabo en un plazo de 27 meses, cubrirán una superficie total de 12.009 m² y cuentan con una inversión de más de 8 millones de euros. La empresa Construcciones San José es la encargada de realizar este proyecto que está diseñado para que las labores sean compatibles con la operativa del aeropuerto, por lo que se han contemplado cerramientos de calidad y trabajos nocturnos en las tareas de mayor compromiso con objeto de minimizar la afección a la actividad y a los pasajeros.

Estas actuaciones están enmarcadas en el Plan de Calidad del Aeropuerto de Gran Canaria, cuyo objetivo está centrado en la mejora de las instalaciones aeroportuarias y de los servicios prestados, con la finalidad de optimizar la experiencia de los pasajeros y usuarios en su tránsito por el aeropuerto.