



Mayor diversidad de marcas y conceptos

Aena adjudica la nueva oferta de restauración del Aeropuerto de Alicante-Elche, con 18 locales y una superficie de más de 5.600m²

- El objetivo es ofrecer una experiencia gastronómica diferenciada y de calidad
- La presencia de conocidas marcas internacionales y la variedad culinaria, junto con el producto nacional, se adapta a los gustos y preferencias de los pasajeros del aeropuerto alicantino
- Un local tipo “mercado de alimentación” y una terraza con vistas a la pista y los aviones, son algunas de las novedades de esta oferta
- Además, los viajeros disfrutarán de tres locales especializados en comida saludable de última tendencia
- Los operadores de restauración adjudicatarios de los nuevos espacios son Areas, Select Service Partner (SSP), Grupo EatOut y Airfoods

31 de enero de 2019

Aena ha renovado la oferta de restauración del Aeropuerto de Alicante – Elche, que contará con 18 locales y una superficie de más de 5.600 m². De esta forma, el aeropuerto dispondrá de una amplia y variada área de restauración, con un alto nivel de calidad y que se adapta a los gustos y preferencias de los pasajeros.

La adjudicación de los nuevos espacios, que abarca el periodo 2019-2027, corresponde a los operadores de restauración Areas, que gestionará ocho locales; Select Service Partner (SSP) con siete puntos de venta; el Grupo EatOut (Pansfood) con dos locales y Airfoods con un local.

Con esta renovación, el Aeropuerto de Alicante-Elche proporciona una combinación de las últimas tendencias de restauración con un amplio abanico de marcas y conceptos culinarios para adaptarse a los diferentes perfiles de viajeros.

Destaca la presencia de marcas internacionales orientadas al tipo de pasajero del aeropuerto como las conocidas cafeterías internacionales Starbucks, Costa Coffee y Lavazza, junto con el primer establecimiento en aeropuertos españoles de la canadiense Tim Hortons. Además, la terminal alicantina contará con un restaurante italiano de La Tagliatella; tres locales Burger King; la bocadillería internacional Subway; la heladería Häagen Dazs y las cervecerías Brewdog y Carlsberg, esta última con una terraza con vistas a la pista y los aviones.

El producto nacional también estará presente, con una barra gourmet de la marca Enrique Tomás Experience con el jamón como producto principal; una cafetería de la firma española Santa Gloria y un local Deli&Cia.

Las nuevas tendencias vienen de la mano de un local con ambiente tipo “mercado de alimentación” con cinco propuestas culinarias: Wok Street (comida asiática), O Mamma Mia (comida italiana), Café Pans (cafetería), Ribs (carnes al grill) y Café Central (comida saludable). A éste último local, hay que añadir dos firmas con oferta saludable: la marca de comida sana Exki y la británica Eat con su “Good Mood Food”.

Este “mix” de marcas permite atender a los distintos segmentos de pasajeros en función de su nacionalidad, edad, gustos y preferencias, así como favorecer la competencia, y, con ello, la mejora de la calidad, el servicio y el precio.

Firmas de reconocido prestigio

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.

La presencia de las marcas de restauración en el Aeropuerto de Alicante – Elche es una inmejorable oportunidad para los propios operadores, dado el elevado número de pasajeros que transitan por su edificio terminal, que en 2018 alcanzaron los 13,9 millones de pasajeros.