



El Aeropuerto de Bilbao contará con un nuevo punto de restauración en el preembarque

- Enrique Tomás, que ya regenta una tienda en el aeropuerto, apuesta por el Aeropuerto de Bilbao con un local de inspiración mediterránea

29 de noviembre de 2021

Aena ha adjudicado a la empresa Plataforma Logística 2000 S.L., que pertenece a Enrique Tomás, conocido como “el hombre que más sabe de jamón del mundo”, y que ya está presente en el Aeropuerto de Bilbao con una tienda de productos ibéricos, el nuevo punto de restauración en la zona de preembarque que sustituye a Pans and Company.

De esta forma, durante el próximo año los pasajeros podrán disfrutar de los bocadillos, ensaladas y tentempiés que ofrece Enrique Tomás, basados en la dieta mediterránea y los mejores productos de proximidad, como quesos, jamones y embutidos de calidad.

El espacio contará con más de 200 metros cuadrados en una superficie acristalada y luminosa. Además, dispone de un espacio de terraza interior en la que esperar el vuelo, mientras se come algo y se contemplan los despegues y aterrizajes. La nueva imagen del local contribuirá a mejorar la calidad percibida por los pasajeros en el servicio de restauración.

La recuperación de las actividades comerciales en el Aeropuerto de Bilbao discurre de forma paralela al crecimiento de pasajeros, en un entorno de incertidumbre y cautela debido a la pandemia, pero que anticipa una recuperación tanto en rutas como en viajeros en la temporada de invierno.