MINISTERIO
DE TRANSPORTES, MOVILIDAD
Y AGENDA URBANA

aena
Aeropuerto
Adolfo Suárez
Madrid-Barajas

Nota de prensa

Una superficie de más de 20.000 m^2

Aena saca a concurso la restauración del Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas en contratos valorados en más de 1.500 millones de euros

- **Los nuevos locales ocuparán una superficie de más de 20.000 m^2, equivalente a tres campos de fútbol, distribuidos en 55 locales**
- **Aena ha diseñado este concurso para atraer al máximo número posible de operadores para conseguir una oferta gastronómica amplia, variada y de calidad**
- **El aeropuerto es el quinto por tráfico de la UE, con 61,7 millones de pasajeros en 2019, antes de la pandemia; y 27,1 millones en lo que llevamos de 2022 (datos acumulados de enero a julio)**
- **Aena lanza una oportunidad única para formar parte de la restauración que ofrece el Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas**
- **La aspiración de este concurso es trasladar el sabor local de la gastronomía de Madrid al aeropuerto, sin olvidar el carácter internacional**
- **El objetivo es conseguir una amplia variedad de conceptos y marcas que se adapten a lo que buscan los pasajeros**

8 de septiembre de 2022

Aena ha lanzado el concurso para la renovación de la oferta de restauración del Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas en contratos valorados en más de 1.500 millones de euros. Los nuevos espacios ocuparán una superficie total de más de 20.000 m^2, equivalente a tres campos de fútbol, distribuidos en 55 locales en las terminales T123, T4 y T4S, que empezarán a dar servicio a partir de mayo de 2023.

Esta información puede ser utilizada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes
Tel. 913 936 628 / 913 938 380 prensa@aena.es www.aena.es
@aena

El objetivo es dotar al Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas de una amplia y variada oferta de restauración, que ofrezca un alto nivel de calidad a los pasajeros y mejore su experiencia a su paso por sus instalaciones.

Con este objetivo, Aena quiere proporcionar una verdadera experiencia gastronómica a los pasajeros y usuarios del aeropuerto, combinando las últimas tendencias de restauración con el sabor local, con marcas de reconocido prestigio, tanto nacionales como internacionales, que aporten garantía de calidad e introduciendo conceptos innovadores y variados.

Para ello, el concurso incluye conceptos como restaurantes de sabor local, cafeterías, cervecerías, vinos y tapas, jamonerías, comida rápida, hamburgueserías, cocina internacional y opciones saludables, entre otros. Todas estas tendencias se prestarán en ambientes cómodos y relajados.

Una oportunidad en el quinto aeropuerto de la UE

Con este concurso, Aena ofrece una oportunidad para atraer al máximo número de operadores posibles, una ocasión única para las marcas de restauración dado el número de pasajeros que transitan por las terminales del aeropuerto.

El aeropuerto es el quinto por tráfico de la UE, con 61,7 millones de pasajeros en 2019, antes de la pandemia; y 27,1 millones en lo que llevamos de 2022 (datos acumulados de enero a julio).

El concurso se ha dividido en 21 lotes: 4 lotes de hamburgueserías, 9 lotes multilocales dedicados a diferentes conceptos y 8 lotes de un solo local cada uno. En total, sumarán 55 locales. El aeropuerto cuenta en la actualidad con 59 espacios dedicados a la restauración. Los contratos de 51 de ellos finalizan próximamente, por lo que salen ahora a licitación y se añaden otros 4 locales más hasta sumar los 55 que engloba el concurso.

La duración del concurso es de 8 años (excepto tres contratos de T4S que son 6 años), y el plazo de presentación de ofertas finaliza el 8 de noviembre 2022.

Los licitadores interesados pueden consultar las condiciones de las licitaciones en la página web de Aena www.aena.es En las próximas semanas el equipo comercial de Aena organizará una sesión informativa a

todos los interesados para aclarar dudas y explicar los requisitos para participar en este concurso.

Nota de prensa