

Aena inicia la renovación integral de la restauración del Aeropuerto Josep Tarradellas Barcelona-El Prat

- Aena y los nuevos operadores comerciales renovarán 48 locales, que ocupan una superficie de 20.500 metros cuadrados
- El atractivo del aeropuerto ha propiciado que se presenten hasta 84 ofertas de 16 marcas locales, nacionales e internacionales, que apuestan por la renovación y diversificación de conceptos
- El objetivo de Aena es ofrecer una experiencia gastronómica variada, innovadora y de calidad, adaptada a las tendencias y necesidades del pasajero actual

30 de enero de 2026

El Consejo de Administración de Aena ha aprobado la adjudicación de la renovación integral de la oferta de restauración del Aeropuerto Josep Tarradellas Barcelona-El Prat, lo que supone reformar y relanzar 48 locales que ocupan una superficie de 20.500 metros cuadrados. El proceso ha despertado mucho interés: operadores locales, nacionales e internacionales (hasta 16 licitadores) han presentado 84 ofertas por 48 contratos. Ninguno ha quedado desierto. Los adjudicatarios han sido nueve operadores: Areas, Pansfood, WDFG, SSP, Eurest, Lagardère, Enrique Tomás, Five Guys y Good News.

La duración de los contratos será mayoritariamente de ocho años, y algunos de ellos se extenderán hasta diez y doce años en espacios singulares, lo que garantiza estabilidad y una visión a largo plazo en la oferta gastronómica.

El peso estratégico de la restauración en la experiencia del pasajero

La nueva adjudicación configura un *mix* comercial equilibrado, combinando operadores consolidados con nuevas incorporaciones. Por número de locales, destacan Areas (22 locales), Pansfood (12), SSP (5), WDFG (3) y Eurest (2), junto con Lagardère, Enrique Tomás, Five Guys y Good News, con un local cada uno.

La renovación permitirá incorporar 15 marcas nuevas y tres operadores que hasta ahora no estaban presentes en la restauración del aeropuerto —Eurest, Five Guys y Good News—, lo que refuerza la diversidad gastronómica y adapta la oferta a las tendencias y a las necesidades del pasajero actual.

Nota de prensa

Esta información puede ser utilizada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes

La adjudicación supone un importante refuerzo del modelo comercial del aeropuerto. La suma de las Rentas Mínimas Garantizadas Anuales (RMGA) de adjudicación se incrementa un 26% respecto a las rentas de licitación y registra aumentos de hasta el 31% y el 32% en comparación con los contratos actuales en los que se inician en 2026 y 2028.

“La respuesta de las marcas locales, nacionales e internacionales al proyecto, al que llamamos ‘Muerde Barcelona’, ha sido excelente, tanto por la calidad de las propuestas técnicas como por el incremento de las rentas. Esta renovación de la oferta de restauración constituye uno de los ejes clave de la estrategia comercial de Aena en Barcelona y refuerza el posicionamiento del aeropuerto como *hub*, con una propuesta gastronómica diversa, innovadora y alineada con los estándares de los principales aeropuertos europeos”, se ha felicitado la directora general Comercial e Inmobiliaria de Aena, María José Cuenda.

Una oferta gastronómica más diversa y actual

La nueva restauración del aeropuerto apuesta por una amplia variedad de conceptos, desde grandes marcas internacionales hasta propuestas innovadoras y de carácter local. En el ámbito del *quick service* y la restauración informal se refuerzan categorías como hamburgueserías y cocina internacional, con la incorporación de Five Guys, que abrirá por primera vez en un aeropuerto de Aena, junto a marcas ya consolidadas como Burger King o McDonald's.

La oferta se completa con propuestas como KFC, Taco Bell, Subway, Popeyes, Pret A Manger, La Place o La Donatella, así como con conceptos emergentes y especializados como Motta, Lady Babka, Wetherspoon, Sana Locura (Sin Glúten) o Good News, este último vinculado al café de especialidad. También se potencia el espíritu local, con marcas emblemáticas de Barcelona como Boldú, Morro Fi, Bar Bocata, Chalito o Demasié, para llevar la gastronomía de la ciudad al entorno aeroportuario.

En el ámbito de la restauración de autor el aeropuerto seguirá contando con una propuesta *premium* liderada por los Hermanos Torres, al frente del restaurante Alas, operado por SSP, reservado a chefs con estrella Michelin. A la oferta de este restaurante los chefs catalanes sumarán ‘Terra’, un restaurante saludable que contribuye a hacer única la oferta de restauración del aeropuerto.