



Lo ha recogido el director de Servicios Comerciales y Gestión Inmobiliaria

La Restauración de Aena Aeropuertos recibe el premio de Actualidad Económica como una de las 100 Mejores Ideas del Año 2011

- El premio reconoce la labor de Aena Aeropuertos en su proceso de renovación en la imagen de la restauración aeroportuaria
- Las actuaciones se centran en la calidad del servicio y el control de precios
- La oferta abarca desde el concepto de sándwich-bocadillo hasta la cocina de autor que ofrecen los cuatro restaurantes cuyos chefs cuentan con una estrella Michelin
- Potencia la marca "España" y los productos con denominación de origen, así como la comida étnica
- En 2011 la restauración representó aproximadamente el 13,11% de los ingresos comerciales de Aena Aeropuertos

22 de mayo de 2012

El director de Servicios Comerciales y Gestión Inmobiliaria de Aena Aeropuertos, José Manuel Fernández Bosch, ha recogido hoy el premio a la iniciativa "La Restauración en Aena" otorgado por la revista Actualidad Económica como una de las 100 Mejores Ideas del Año 2011.

El premio reconoce la labor de Aena Aeropuertos en su proceso de renovación en la imagen de la restauración aeroportuaria, que ha obtenido el primer puesto en el apartado de "Alimentación y Bebidas". Este proceso comenzó hace dos años y se materializó en 2011 con un desarrollo general en toda la red de Aena Aeropuertos. Como estrategia innovadora, Aena Aeropuertos ha creado un concepto de restauración

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

Tel. 913 212 536 - 564 - 586 / 913 211 481 - 688 / 913 213 020 Fax 913 212 592

gabinetedeprensa@aena.es www.aena-aeropuertos.es

que se adapta al usuario en varios niveles y presta especial atención a la calidad del servicio y al control de precios. El objetivo es dar una respuesta adecuada a las expectativas de los usuarios de la red de Aena Aeropuertos, atendiendo a sus costumbres culturales, la capacidad económica, el tiempo de que disponen y los hábitos de consumo.

Así, se ha ampliado la variedad de la oferta que se adapta a todos los bolsillos, de forma que abarca desde el típico concepto de sándwich-bocadillo, hasta el concepto de "cocina de autor", pasando por la clásica tapa, menú del día o ración.

Estrellas Michelin

En su dossier sobre "Las 100 Mejores Ideas" Actualidad Económica destaca la iniciativa "Gourmets en el aire", en la que Aena ha incorporado conceptos de primer nivel en restauración. Así, actualmente los usuarios de los aeropuertos de la red pueden disfrutar de cuatro restaurantes cuyos chefs cuentan con una estrella Michelin: "El Madroño" en Madrid-Barajas con Beatriz Sotelo, "Porta Gaig" en Barcelona-El Prat con Carles Gaig, "La Moraga" en Málaga-Costa del Sol con Dani García y "Aire Tapasbar" en Alicante con Quique Dacosta.

Dentro de las actuaciones que Aena Aeropuertos está llevando a cabo en esta estrategia se ha tenido especialmente en cuenta el reconocido prestigio de la marca "España", introduciendo en la oferta una amplia gama de productos con denominación de origen.

Comida étnica

Además, y debido al carácter multicultural del entorno aeroportuario, se ha incorporado la oferta de comida étnica en los establecimientos de restauración, con una excelente acogida por parte de los clientes. También se ha tenido en cuenta a los acompañantes, con una oferta variada y de calidad a las zonas de acceso libre de las instalaciones.

Con el fin de atender al tiempo disponible de cada usuario, se está impulsando también el desarrollo de las denominadas "zonas comunes de sitting". Se trata de habilitar espacios de mesas compartidas entre varios locales de restauración, con lo que se ofrece a los usuarios la posibilidad de escoger la oferta gastronómica que más se adapte a sus preferencias y necesidades sin tener que desplazarse por distintas áreas o restaurantes del aeropuerto.

En la red de Aena Aeropuertos hay cerca de 100 concesiones con un total de 350 puntos de venta de restauración entre cafeterías, bocadillerías, hamburgueserías, bares de tapas, restaurantes, pizzerías, heladerías, sandwicherías, restaurantes étnicos, etc.

Todos estos establecimientos suman aproximadamente un total de 103.000 m² de área pública destinada a restauración, con una facturación de alrededor de 366 millones de euros. En 2011, la restauración en los aeropuertos representó aproximadamente el 13,11% de los ingresos comerciales de Aena Aeropuertos y reportó unos ingresos de cerca de 85 millones de euros.