



Nota de prensa

Del 11 al 14 de abril

Aena se presenta en el Salón de *Gourmets* como una de las primeras empresas españolas de restauración

- Cuenta con 100 concesiones con un total de 372 puntos de venta entre cafeterías, bocadillerías, hamburgueserías, bares de tapas, restaurantes o heladerías, entre otras
- La restauración en los aeropuertos representó un 12,3% de la actividad comercial de Aena y reportó unos ingresos de cerca de 75 millones de euros en 2010
- Los restaurantes de la red apuesta por los productos obtenidos a través de la agricultura ecológica, la comida sin gluten y los productos con denominación de origen

10 de abril de 2011

Aena (Aeropuertos Españoles y Navegación Aérea) se presenta en el XXV Salón de Gourmets, que se celebra del 11 al 14 de abril en Madrid, como una de las primeras empresas españolas de restauración. En su red de aeropuertos se suministran 40.000 menús diarios, lo que significa cerca de 15 millones al año. Por si esto fuera poco, anualmente se sirven 25 millones de cafés con leche, 13 millones de bocadillos, 15 millones de botellas de medio litro de agua, 8 millones de refrescos, 6 millones de latas de cerveza y 4 millones de zumos de naranja.

Para alcanzar estas cifras, Aena cuenta con 100 concesiones que gestionan un total de 372 puntos de venta entre cafeterías, bocadillerías, hamburgueserías, bares de tapas, restaurantes o heladerías. Todos estos establecimientos ocupan aproximadamente 85.000 metros cuadrados de área pública en los aeropuertos de la red de Aena, con una facturación de alrededor de 340 millones de euros.

Como resultado, las operaciones vinculadas con la restauración supusieron el 12,3% de toda la actividad comercial de Aena en 2010, reportando para la empresa unos ingresos de cerca de 75 millones de euros.

Centrando sus esfuerzos en aumentar la calidad de sus servicios, a lo largo del año pasado Aena puso en marcha un Plan de Calidad Gastronómica en los aeropuertos. Entre la batería de medidas diseñadas para que los pasajeros puedan disfrutar de una estancia en los aeropuertos aún más confortable, este Plan de Calidad Gastronómica contempla, por ejemplo, la elaboración de menús especiales de comida sin gluten para los celíacos, la utilización del máximo de productos obtenidos a través de la agricultura ecológica y la apuesta por los alimentos con denominación de origen.

Disponer de una oferta gastronómica de gran calidad, que aporte creatividad y calidez al pasajero es otra de las apuestas de Aena. En esta línea se encuentra la inclusión del restaurante Aire Tapasbar en la nueva área terminal del Aeropuerto de Alicante recientemente inaugurada. Se trata de un gastrobar liderado por Quique Dacosta, afamado chef que cuenta con 2 estrellas Michelin, que apuesta por la cocina de alta calidad a un precio muy asequible con productos autóctonos, cuidando el detalle y buscando siempre máximo sabor y textura.

Pero no es el único, otros aeropuertos de la red de Aena cuentan también con una oferta culinaria de alto nivel, como el Aeropuerto de Madrid-Barajas con el restaurante El Madroño y Beatriz Sotelo al frente, el Aeropuerto de Barcelona con el restaurante Porta Gaig y el chef Carles Gaig y el Aeropuerto de Málaga con el restaurante La Moraga Airport, de Dani García.

En este XXV Salón de Gourmets, Aena va a estar presente con un pabellón de 30 metros cuadrados. Durante estos tres días, el stand ofrecerá una degustación de cafés, desde las 10.00 hasta las 12.00, y a partir del mediodía una selección de pulguitas, de la mano de Áreas.