


Catalunya Gastronómica



 > cóctel > Areas presenta la nueva oferta de restauración del aeropuerto de Barcelona Josep Tarradellas-El Prat

Areas presenta la nueva oferta de restauración del aeropuerto de Barcelona Josep Tarradellas-El Prat

 febrero 4, 2020  cóctel, coctelería, Gastronomía, postres, Restaurantes, Uncategorized, Viajes y turismo

Areas, uno de los líderes en Food&Beverage y Travel Retail, ha culminado la renovación gastronómica del aeródromo barcelonés, que se inició en febrero de 2018 tras el concurso impulsado por Aena. En ese momento, la compañía se adjudicó la explotación de 15 nuevos establecimientos en el aeropuerto de Barcelona, segundo aeropuerto con más tráfico en España y séptimo a nivel europeo, y ahora gestiona un total de 28, sumando los 13 restaurantes y tiendas que ya gestionaba. De este modo, Aeras multiplica su presencia en el aeropuerto, y se posiciona como el principal operador comercial de El Prat con la explotación del 35% de la oferta gastronómica. La gestión de estos 15 nuevos establecimientos, que ocupan una superficie de más de 6.200 m² en ambas terminales, tiene un contrato de 8 años de duración.

El quinceavo y último establecimiento que ha culminado la transformación gastronómica de El Prat es la panadería francesa PAUL, un Coffe & Bakery de calidad fundado en 1889 y que hoy tiene más de 765 franquicias en 46 países. El nuevo establecimiento está ubicado en la Terminal 1 y tiene una dimensión de 214 metros cuadrados.

La nueva oferta gastronómica del aeródromo barcelonés, incluye un amplio abanico de conceptos, desde marcas locales como Boldú o Javier de las Muelas con Montesquiu y Dry Martini, hasta marcas de reconociso prestigios internacional como La Place, Burges King o Exki, pasando por marcas propias como Deli&Cia y COMO. La compañía también ha apostado por conceptos plenamente consolidados en otros aeropuertos españoles como Santagloria, MásQMenos o Dotd Bakery. A estas marcas de



B01 BARCELONA 11/12/2018 Inauguración en el Aeroport del Prat del local de Areas Dry Montesquiu con Javier de las Muelas 181211MP EL PRAT DE LLOBREGAT 11 12 2018 FOTO: MARTA PEREZ

restauración cabe añadir una amplia oferta comercial de tiendas, con especialistas en alimentación como Sibarium Delicatessen, Farga o Wokandy y prestigiosas marcas de moda y deporte como Adolfo Domínguez y Adidas.



Para Félix Gómez, Director de Concepts & Standards Areas en España y Portugal, «ser el primer operador comercial de El Prat tiene un sabor particularmente especial para nosotros ya que volvemos a ser el referente en nuestra ciudad de origen, con una oferta gastronómica única e innovadora y con prácticamente la mitad de nuestras marcas locales.

Acerca de Areas

Areas es uno de los líderes mundiales en Food&Beverage y Travel con unos ingresos de 1.900 millones de euros en 2018/19. Areas recibe cada año 348 millones de clientes en sus 1.928 establecimientos en 12 países en Europa, USA, México y Chile.

Como operador de restauración de referencia en el mundo del viaje, centrado en la calidad durante 50 años, Areas está presente en los grandes y pequeños núcleos de comunicación de todo el mundo (aeropuertos, estaciones de tren, áreas de servicio de autopistas), así como en puntos clave de recintos feriales y centros de ocio.

Sobre una cultura de excelencia operacional, Areas posee un profundo conocimiento de las necesidades de los viajeros y de la más amplia gama de conceptos de restauración del mercado que le permite ofrecer siempre una combinación perfecta adaptada a los 950.000 clientes que recibe a diario.

Para más información: <http://www.areas.com> Areas en Twitter @Areas / @Areas_FR / @Areas_ES

Contacto de prensa:

Víctor Palacio – v.palacio@romanrm.com

CarlaBuj – c.buj@romanrm.com

934 142 340; 677 782 370



revistacatalunyagastronomica@gmail.com

Catalunya Gastronómica es una revista centrada en el mundo de la restauración y de la gastronomía en general. Nos enfocamos también en las bebidas y en los viajes.

Ver todas las entradas de revistacatalunyagastronomica@gmail.com →

Adidas, Aeropuerto, Areas, Boldú, Deli&Cia, Dry Martini, El Prat, Montesquiú.

← 12 meses, 12 vinos

Deja un comentario

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos obligatorios están marcados con *

Comentario

Nombre

Correo electrónico

Web

Publicar el comentario

Este sitio usa Akismet para reducir el spam. Aprende cómo se procesan los datos de tus comentarios.

22º MOSTRA VINS I CAVES





Clarius Restaurant

Tel. [677734766](tel:677734766)

info@clariusrestaurant.com

www.clariusrestaurant.com





Etxe-Aundi
*Hotela - Jaletxoa **

Telf.: 943 781 956
Fax: 943 783 290
E-mail: etxeaundi@etxeaundi.com
<http://www.etxeaundi.com>

Torre Auzo, 9
20560 OÑATI
Gipuzkoa



Cocina permanente

Paco Alcalde
Fundada en 1921

Pescados y Mariscos Frescos
Recepción diaria - Suquets, calderetas,
arroz y fideuas
Tapas Marineras - Vivero propio
Parking y tarjetas - Salones para reuniones
y convenciones

Almirall Aixada, 12 - 08003 Barcelona (Barceloneta)
Telf. 93 221 50 26 - Telf./Fax 93 221 45 97

NUESTRO ICONO EN REDES SOCIALES



Entradas recientes

Areas presenta la nueva oferta de restauración del aeropuerto de Barcelona Josep Tarradellas-El Prat

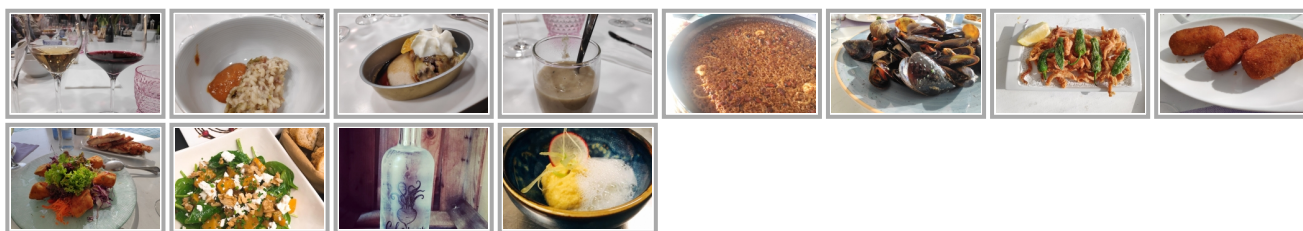
12 meses, 12 vinos

Bill Lumsden entra en el Salón de la Fama del whisky

10 tendencias gastronómicas que marcarán 2020

Belvedere Remolacha Súper Cocktail, el brindis más rojo para el Día de San Valentín

Gallery



La boqueria

La boqueria, el mercad...



00:00

00:47

Mejor producto Ron

Flor de Caña: Mejor Pr...



00:00

00:26

www.catalunyagastronomica.com.
revista de restauración de Catalunya y otras comunidades.



Creado con Tempera & WordPress.