

 NOTA DE PRENSa

**AREAS ABRE EL PRIMER RESTAURANTE ROBOTIZADO CON INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN UN AEROPUERTO A NIVEL MUNDIAL**

* **La compañía, presente en 11 países, escoge el Aeropuerto Josep Tarradellas Barcelona-El Prat para inaugurar SELF, el primer restaurante robotizado con IA en un aeropuerto a nivel mundial.**
* **Desarrollado con innovación e ingeniería española, SELF marca un hito en la implementación de la robotización e inteligencia artificial en el sector de la restauración en los viajes, y reafirma la vocación y capacidad de transformación e innovación de Areas.**
* **SELF trabaja en coordinación con el equipo humano, que asistirá a los clientes, brindando una experiencia nueva y diferencial durante el viaje, ofreciendo los productos más demandados en los aeropuertos.**
* **El nuevo establecimiento está situado en la zona comercial de la Terminal 1, junto a la puerta de embarque B24 del aeropuerto barcelonés, de la red de Aena, que ocupa 137 m2.**
* **Con este proyecto, se concluye un extenso proceso de investigación de mercado llevado a cabo durante varios años, diseñado para responder a las crecientes y exigentes demandas de los nuevos perfiles de viajeros.**

**Barcelona, 31 de enero de 2025.**

Areas, multinacional española líder en restauración en el mundo de los viajes, con sede mundial en Barcelona, ha escogido el aeropuerto de la ciudad condal para abrir SELF, el primer restaurante robotizado con inteligencia artificial que se implementa en un aeropuerto a nivel mundial.

SELF está situado en la zona comercial de la Terminal 1 junto a la puerta de embarque B24 y tiene una dimensión de 137 m2. Su oferta se centra en los productos más demandados en el aeropuerto, como cafés, bocadillos premium, zumos, bollería, ensaladas y pokes, postres y refrescos, además de recetas únicas, y todo ello preparado diariamente para asegurar frescura y calidad en cada elaboración.

**Apuesta por la innovación**

SELF ha sido desarrollado completamente con innovación e ingeniería española de la mano de IJRRobótica y AEV y en colaboración con partners tecnológicos como Mastercard, AEV, KUKA, ICG; marcas de gran consumo como Mahou San Miguel, Coca-Cola, Frit Ravich, Lavazza, Montaraz, Gufresco, Danone, Evian, García de Pou y, por último, con expertos en diseño y arquitectura como GAC 3000 y Espluga + associates.

Con este nuevo proyecto que aterriza en el aeropuerto de Barcelona, culmina un proceso de varios años durante los que Areas ha realizado estudios y una extensa investigación de mercado, para dar respuesta a las crecientes y exigentes demandas de los nuevos perfiles de viajeros, y sorprenderles con esta nueva experiencia.

SELF es un concepto diseñado para ofrecer a los viajeros una nueva experiencia, con un servicio ágil y eficiente. Utiliza un brazo robotizado con una garra y cinco dedos táctiles para gestionar y entregar pedidos de forma óptima. Al llegar al restaurante, el cliente selecciona sus productos y realiza el pago (*easy orders)*, y recibe un ticket con un número y código QR. SELF prepara y organiza los pedidos en bandejas para agilizar la entrega, notificando al cliente en pantalla cuando su pedido está listo para recogida. El personal está siempre disponible para ayudar en el comedor o con pedidos para llevar.

SELF tiene la capacidad para gestionar hasta seis pedidos simultáneamente y, gracias a la colaboración con el equipo humano, este último puede realizar una mejor y más personalizada atención hacia los clientes.

SELF gestiona el inventario y el aprovisionamiento con alta eficiencia, operando de forma autónoma pero en estrecha colaboración con el equipo. SELF está equipado con inteligencia artificial avanzada y una cámara de visión artificial, que aprende y toma decisiones óptimas en tiempo real, permitiéndole “ver” y adaptarse al entorno para mejorar la calidad y rapidez del servicio.

La colaboración entre Areas, Aena y los partners estratégicos involucrados en el proyecto ha hecho posible la implementación de SELF en el Aeropuerto Josep Tarradellas Barcelona-El Prat, uno de los más transitados de España y Europa, brindando a los viajeros una experiencia única y diferenciada durante su paso por el aeropuerto.

Sergio Rodríguez, CEO de Areas Iberia, destaca que *“este proyecto marca un hito en la restauración en ruta y reafirma nuestro espíritu emprendedor, capacidad de innovación y vocación transformadora para liderar las nuevas tendencias del sector.” Añade que "Areas es líder en el sector y uno de nuestros principales objetivos es ofrecer a los viajeros la mejor experiencia posible mediante proyectos pioneros, nuevos modelos de servicio y soluciones tecnológicas avanzadas que optimicen procesos operativos y mejoren la experiencia del cliente”.*

**Compromiso con la sostenibilidad**

Areas ha implementado también en el establecimiento diversas iniciativas alineadas con su estrategia “Areas for Change”, que refuerzan su firme compromiso con la sostenibilidad. Entre las acciones principales destaca la adopción de sistemas de alta eficiencia energética como la implementación de tecnología LED, el uso de envases fabricados con papel FSC certificado y 100% reciclables, o la colaboración con Clothink para el diseño de los uniformes, utilizando prendas fabricadas con algodón orgánico.

**Sobre Areas**

Líder internacional en restauración y retail en el mundo de los viajes y otros espacios concesionales como recintos feriales y centro ciudad. Con presencia en 11 países, la compañía gestiona más de 2.000 restaurantes y tiendas en Europa y América.

Con un equipo de 20.000 personas y presencia en los principales núcleos de comunicación de todo el mundo (aeropuertos, estaciones de tren, áreas de servicio), así como centros de ocio y recintos feriales, Areas da servicio a más de 350 millones de clientes cada año.

Fundada en 1968 en Barcelona, Areas nació con el compromiso de ofrecer servicios de alta calidad a los viajeros. Desde entonces, ha evolucionado hasta convertirse en un operador global de referencia en el sector, con un profundo conocimiento de las necesidades de los viajeros y de la más amplia gama de conceptos de restauración del mercado.

**Contacto de prensa | Roman:**

Víctor Palacio: v.palacio@romanrm.com

Maggie Guiroy: m.guiroy@romanrm.com