vinetur

UDON gana el Hot Concept 2026 por su apuesta en restauración para viajeros

La cadena opera seis locales en aeropuertos de España, República Dominicana y Puerto Rico junto a Areas

viernes 26 de junio de 2026



UDON Asian Food ha sido reconocida con el premio Hot Concept 2026 en la categoría de Restauración para Viajeros, un galardón que distingue a los conceptos más innovadores del canal de viajes. La compañía vincula este reconocimiento a su modelo en espacios aeroportuarios, donde combina rapidez operativa, digitalización del pedido

y cocina preparada al momento.

La marca desarrolla esta actividad junto a Areas, a la que identifica como tercer operador mundial en restauración en ruta. El premio pone el foco en la presencia que UDON ha ido construyendo en aeropuertos nacionales e internacionales y en una propuesta que busca elevar la oferta gastronómica en zonas de tránsito de pasajeros.

Jordi Vidal, cofundador y consejero delegado de UDON Asian Food, afirma que el reconocimiento valida una apuesta compartida con Areas para demostrar que en un aeropuerto “también se puede comer bien, rápido y de verdad”. Vidal añade que los viajeros merecen una experiencia gastronómica a la altura y subraya el trabajo del equipo para mantener los estándares de calidad de la marca en entornos de alta exigencia operativa.

Según informa la compañía, en los últimos años ha reforzado su presencia en el canal de viajes con aperturas en la T1, T2 y T4 del aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas y en el aeropuerto Josep Tarradellas Barcelona-El Prat. A esa red se añaden los restaurantes del Aeropuerto Internacional Las Américas, en República Dominicana, y del Aeropuerto Internacional Luis Muñoz Marín, en Puerto Rico.

Con esas aperturas, UDON alcanza una red de seis locales en tres países dentro del negocio vinculado a viajeros. La empresa sostiene que su propuesta se aparta del modelo tradicional de comida rápida que ha dominado históricamente este canal y plantea una oferta de cocina asiática con formatos adaptados al ritmo del pasajero, entre ellos el grab&go.

La cadena señala además que sus establecimientos incorporan sistemas de autopedido digital para agilizar el flujo de clientes. A ello suma una carta de más de 40 platos preparados al momento y una ambientación inspirada en la estética asiática.

UDON nació en Barcelona en 2004 como un negocio familiar. En la actualidad cuenta con 84 restaurantes y más de 1000 trabajadores en las principales ciudades de la península, según datos de la propia empresa. Su oferta gastronómica está inspirada en las tascas tradicionales japonesas, a las que atribuye más de 400 años de historia.

La compañía también recuerda otros reconocimientos obtenidos en los últimos años. En 2020 recibió el Premio Nacional de Hostelería en la categoría de Innovación, otorgado por Hostelería de España, y en 2021 obtuvo el Premio a la Sostenibilidad concedido por la Asociación Marcas de Restauración.