



Augusto Contract, ibridazione spazi apre nuovi segmenti di mercato

Per restituire una visione organica e coerente con la realtà di quello che è l'andamento del contract food&retail e hospitality, è necessario partire da alcuni ordini di considerazioni. **Giacomo Racugno**, CEO di **AUGUSTO Contract**, hospitality & foodservice general contractor che opera in Italia e all'estero, spiega che per quanto riguarda il primo segmento, "è necessario distinguere tra le realtà più strutturate, come quelle della ristorazione commerciale organizzata moderna, che hanno alle spalle fondi di investimento e programmi di sviluppo di un certo tipo, ed operatori più tradizionali che hanno maggiormente sofferto lo shock inflattivo che ha pesato fortemente sul settore dalla seconda metà del 2022 e che ancora si sente, dal momento che non lo si riesce a trasferire del tutto sui prezzi al consumatore".

"Soprattutto nella seconda metà del 2022 – evidenzia Racugno – abbiamo visto diversi player in atteggiamento 'di attesa'. Del resto, avevano accusato un incremento importante dei costi dal momento che tutto il mondo dell'edilizia commerciale ha pagato l'impatto del Superbonus 110% perché ha alzato i costi di realizzazione per questi operatori senza potere chiaramente avere i medesimi benefici del residenziale. Gli operatori più strutturati, invece, sono riusciti a perseguire i loro piani di investimento. Solo un freno subito dopo l'estate con molti investimenti che sono stati trasferiti sull'inizio del 2023". Guardando invece al mondo hospitality "vedo una frattura forte tra le strutture 4-5 stelle, catene internazionali che stanno entrando sempre di più in Italia". Un settore quest'ultimo che vede investimenti con "orizzonti temporali diversi, che non sono soggetti magari alle congiunture semestrali, ma nemmeno annuali. Lì vediamo un fermento molto importante". Da qui "la nostra scelta di posizionarci strategicamente per seguire soprattutto spazi food&beverage all'interno di queste strutture, facendo leva su quello che è il nostro know how consolidato di realizzazione di spazi per bar e ristoranti".

Nello specifico dell'attività di Augusto Contract, Racugno evidenzia soddisfazione per i risultati del 2022 "un anno di crescita importante. Siamo ancora una piccola realtà, ma siamo arrivati sulla soglia dei 5 milioni di fatturato, con una crescita superiore al 10% rispetto al 2021. Stando all'andamento del primo semestre, probabilmente la crescita sarebbe potuta essere anche superiore, ma abbiamo assistito a un rallentamento a causa dello shock energetico a cavallo dell'estate. Tutto ciò ha comportato una accelerazione a inizio 2023, grazie alla coda dell'anno precedente di progetti anche significativi. Abbiamo realizzato due sale lounge di posizionamento premium all'interno dell'Aeroporto di Fiumicino. Due spazi tra hospitality e ristorazione, un impegno molto significativo, anche perché l'aeroporto è un contesto complesso entro il quale operare, come lo sono del resto tutte le strutture di travel retail e centri commerciali, dove le problematiche riguardano i materiali con le normative antincendio, ma anche logistiche: si richiede di avere un'organizzazione capace di gestire la burocrazia e la logistica di queste realtà".



Ora Augusto Contract entra anche nella fascia più alta di mercato anche nel mondo dell'hotellerie con un nuovo progetto di una realtà a 5 stelle lusso: "ci fa piacere che la nostra proposta venga accolta bene anche in questa fascia di mercato. credevamo di potere avere le carte in regola per farlo, perché anche nel mondo food&retail il nostro posizionamento è sempre stato premium, tra *Panino Giusto*, *Poke House* con locali curati ed experience molto importante, o come anche *l'El&n* caffè in Piazza Liberty a Milano, il primo di questo marchio di grande successo che fa del design e della instagrammabilità degli spazi la sua forza". Ma anche i Bun Burger, fra cui quello di Milano in Via dell'Orso su progetto dello studio spagnolo Masquespacio "che ha vinto anche il Restaurant & Bar Design Awards 2022 nella categoria Fast Casual. Siamo abituati a confrontarci con architetti importanti su progetti premium e dunque ritenevamo di potere operare anche nella fascia alta dell'hospitality, facendo leva sul nostro know how specifico che è quello della ristorazione, ma senza paura di affrontare lavorazioni complesse, finiture particolari, tradurre i progetti degli architetti, essendo per loro un braccio esecutivo".

Un aspetto fondamentale per Augusto Contract è quello della modularità, ben interpretato dal POP UP CAFÈ, l'innovativo sistema costruttivo per il foodservice brevettato da Augusto Contract. "Uno strumento veloce per gli architetti per progettare e che ci consente - sottolinea il CEO - di realizzare più velocemente i locali, ma anche di riconfigurarli". Concetto che fa il paio con quello di sostenibilità, ma che è anche coerente con l'evoluzione recente del vivere in generale tutti gli spazi, nell'ottica di quella 'ibridazione' che ormai è diventata un dato di fatto e che apre a contaminazioni prima impensabili. "In questo senso un progetto più 'editorial' che vogliamo portare avanti è un Osservatorio dedicato a questo tema per vedere e cogliere le evoluzioni in corso. Una realtà permanente che diffonderà analisi con cadenza periodica. Ci interessa capire questi trend per pensare a soluzioni realizzative che meglio si adattino a rispondere a nuove esigenze". E proprio in scia al concetto di ibridazione degli spazi, è evidente che "il tema hospitality diventa trasversale a più ambienti, basti pensare come si è evoluto il concetto di ufficio. L'architetto Andrea Grassi ha coniato in un'intervista' il termine 'hotelification' degli uffici. Chiaramente per noi è una grande opportunità di mercato ulteriore, partendo da spazi di ristorazione, per arrivare a spazi di ristorazione nell'hotel e dunque anche nell'hospitality e in ambienti ibridi come quelli del lavoro. I mercati cui ci rivolgiamo si ampliano esponenzialmente".