

AUGUSTO CONTRACT



## Pop Up Cafè è il sistema costruttivo per il foodservice di Augusto Contract

Dinamico, modulabile e reversibile, è studiato e brevettato per realizzare spazi di ristorazione perfetti anche per il settore hôtellerie.

**A**ugusto Contract, hospitality & foodservice general contractor che opera in Italia e all'estero con un'expertise distintiva nella realizzazione 'chiavi in mano' di arredamento per la ristorazione, ha brevettato l'innovativo sistema Pop Up Cafè. Si tratta di una nuova modalità costruttiva per la realizzazione di spazi pop up di ristorazione e ibridi per l'ospitalità, con vari plus fra cui modulabilità e flessibilità, che permette di creare locali facilmente configurabili e riconfigurabili e di ottimizzarne funzionalità, sostenibilità e costi. Pop Up Cafè è un sistema di moduli dotati di struttura in metallo nella quale vengono inserite le attrezzature da banco e i dispositivi tecnologici, che può essere impiegato sia per spazi permanenti che temporanei, grazie alla massima versatilità e alla possibilità di essere potenziato in alcune parti, smontato e movimentato con semplicità, assecondando le necessità di costante rinnovamento. Ciò permette di allungare il ciclo di vita del locale, le cui componenti - una volta

rimosse e stoccate - possono essere inserite in altri progetti. I moduli possono essere trasportati singolarmente e collegati tra loro in loco, dove vengono rivestiti con pannelli e top sostituibili realizzabili in diversi materiali, colorazioni e finiture, per soddisfare ogni esigenza di personalizzazione e modifica nel tempo. In linea con la filosofia aziendale custom, il sistema Pop Up Cafè consente di mantenere esclusiva l'immagine del locale, con un cuore tecnologico ospitato in moduli ingegnerizzati per le specifiche applicazioni. L'attenzione alla sostenibilità è massima: grazie al riutilizzo totale o parziale, con una logica costruttiva circolare, si riducono gli sprechi di materiali e i corrispondenti costi di smaltimento. I moduli del sistema Pop Up Cafè sono già stati studiati per trovare applicazione nella preparazione e somministrazione di vari di vari mix merceologici fra cui: cocktail, gelato e yogurt, sushi e pokè, caffè, pasticceria e pralineria, tavola fredda e calda, panini e pizze, succhi e centrifughe.