

PRESS KIT

Overview

L'affidabilità nel gestire la realizzazione del progetto, il servizio “ chiavi in mano “ garantito da un interlocutore unico: il project manager responsabile delle opere edili e degli impianti, degli arredi e delle attrezzature.

L'attenzione all'unicità del contesto di ogni cliente, di ogni realizzazione, delle singole persone coinvolte.

La consapevolezza dei costi e dei tempi dell'intervento a cui si vincola, condivisi in modo chiaro, trasparente e dettagliato con il cliente.

La capacità di creare valore partecipando e contaminando esperienze di successo.

Un luogo di lavoro dinamico e generativo di competenze e professionalità, che cresce e si alimenta nell'incontro con studi di progettazione di primaria importanza ed imprenditori lungimiranti.

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e nell’area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell’hotel.

FOODSERVICE nella ristorazione commerciale e nell' hotel: la competenza distintiva di AUGUSTO Contract

AUGUSTO Contract realizza spazi per il foodservice, con una expertise specifica nell'integrazione fra la componente di arredo e gli elementi tecnologici per la preparazione degli alimenti ed il servizio. Nelle fasi progettuali ogni materiale viene campionato e concordato con il cliente. Il personale tecnico è in grado di consigliare le soluzioni migliori con l'obiettivo di durata e resistenza in ambienti ad altissimo traffico quali sono ristoranti, bar, pasticcerie e gelaterie, spazi comuni degli hotel.

Il grande fermento del mondo dei concept e i nuovi format di ristorazione rendono sempre più importante l'attività di comprensione della customer experience progettata da ciascun brand così da tradurla in modo accurato ed efficace nella singola location, attività alla quale AUGUSTO contract pone particolare attenzione.

Il know-how acquisito dai professionisti dell'azienda nella loro storia lavorativa consente la gestione del cantiere come General Contractor. Oltre all'arredamento, infatti, AUGUSTO Contract realizza le opere edili, di finitura di interni, gli impianti. Assume la responsabilità della realizzazione del locale dalle fasi di progettazione esecutiva alla fine del costruito. Garantisce un servizio di assistenza per tutte le attrezzature installate e di ripristino della qualità delle finiture per tutto il ciclo di vita del locale.

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e nell'area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell'hotel.

OVUNQUE: travel retail, centri commerciali, high street dall'Italia agli Emirati.

AUGUSTO Contract opera in contesti ad elevata complessità come centri commerciali, aeroporti, stazioni, centri città. In queste location, date le normative stringenti alle quali il General Contractor è vincolato nello svolgere le attività di cantiere, la sfida è duplice: da una parte la realizzazione per la migliore operatività del cliente, dall'altra l'approvazione - da parte degli organismi competenti del real estate - della corretta esecuzione di tutte le opere e dei materiali utilizzati.

Per fare questo in azienda sono presenti figure di gestione del cantiere che controllano costantemente tutta la documentazione relativa ai materiali in ingresso, il rispetto delle procedure e l'efficacia delle lavorazioni. Le figure di site management sono garanti nei confronti del cliente, della direzione lavori e delle autorità di controllo.

La logistica rappresenta un ulteriore fattore di difficoltà, in termini di orari per l'accesso al cantiere, di disponibilità di spazi per movimentazione e immagazzinamento temporaneo. Frequenti sono i casi nei centri città in cui le ZTL impongono una restrizione di orari, o nei centri commerciali dove gli accessi sono rigidamente pianificati, negli aeroporti, dove tutte le maestranze che intervengono nel cantiere devono essere adeguatamente formate e tempestivamente autorizzate.

AUGUSTO Contract affianca i suoi clienti non solo nell'espansione sul mercato italiano, ma anche oltre confine: Arabia Saudita, Oman, Qatar, Emirati Arabi, Kuwait, Albania, Kosovo e Svizzera sono solo alcuni dei paesi nei quali l'azienda sta operando.

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e nell'area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell'hotel.

PERCHÉ SCEGLIERE AUGUSTO Contract: 7 punti che ne caratterizzano l'attività

1. ANALISI DI FATTIBILITA' – Dopo aver scelto la location nella posizione migliore e con il giusto passaggio per il business, è indispensabile capire se lo spazio nel suo complesso è adeguato per ospitare il locale così come è stato pensato. Attraverso un'accurata analisi di fattibilità, AUGUSTO Contract è in grado di valutare fin da subito i punti di forza e di debolezza di una determinata struttura. Questa fase è fondamentale e serve per dare concretezza al progetto e fornire tutti gli elementi per l'avvio della fase operativa.

2. OTTIMIZZAZIONE DEL FORMAT - Capire come ottimizzare il format implementandolo in una specifica location è basilare. AUGUSTO Contract supporta la definizione del layout distributivo con l'obiettivo di conciliare l'esperienza offerta al cliente e l'efficienza nelle operations del locale. I materiali sono anch'essi oggetto di analisi e riproposizione. Non tutte le location hanno le stesse necessità: un locale ad alto traffico, in particolare, necessita di materiali con un giusto mix di resa estetica, resistenza e costi controllati.

3. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI COSTI DI REALIZZAZIONE – Definire i tempi e i costi di realizzazione è un passaggio decisivo per la pianificazione del business del locale. AUGUSTO Contract formula e documenta in modo dettagliato sia il computo metrico estimativo sia il flusso delle attività di cantiere.

4. WORK IN PROGRESS – Il cuore dell'attività prevede che vengano progettate e realizzate le opere edili ed impiantistiche necessarie, progettato e prodotto l'arredamento, poi integrato con le attrezzature. Vengono realizzati i montaggi degli arredi nel locale completato in tutte le finiture. Vengono effettuati i collaudi finali degli impianti e delle attrezzature.

L'avanzamento del lavoro viene monitorato costantemente ed è a disposizione del cliente per ogni verifica.

5. CONSEGNA LE CHIAVI DEL LOCALE – Quando AUGUSTO Contract consegna le chiavi del locale tutto è pronto per aprire le porte ai clienti.

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione "chiavi in mano" di spazi per la ristorazione, in Italia e nell'area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell'hotel.

6. ASSISTENZA – L'intervento di AUGUSTO Contract non si ferma alla consegna del locale. L'azienda garantisce ogni opera e fornitura per un anno. Organizza poi visite regolari di controllo per prevenire malfunzionamenti dovuti all'uso intensivo. Interviene per modifiche e miglioramenti, per tutto il ciclo di vita del locale.

7. DINAMICITA' ED ENTUSIASMO – Ultimo ma non da ultimo AUGUSTO Contract è una realtà giovane, dinamica ma con alle spalle un'esperienza unica nel settore, caratteristiche che ne fanno un partner ideale per poter sostenere la "disruption" che sta avvenendo nel mondo della ristorazione.

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione "chiavi in mano" di spazi per la ristorazione, in Italia e nell'area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell'hotel.

Certificazioni AUGUSTO

Certificazione Qualità



CERTIFICATO/CERTIFICATE
SQ153921-ICILA

SI CERTIFICA CHE/WE HEREBY CERTIFY THAT
IL SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ DI
THE QUALITY MANAGEMENT SYSTEM OPERATED BY

AUGUSTO S.r.l.

SEDE LEGALE/REGISTERED OFFICE:
VIA DELL'INDUSTRIA, 5 - 60035 JESI (AN)

Operazioni esterne

UNITA' OPERATIVE CERTIFICATE/CERTIFIED OPERATIVE UNITS
VIA DELL'INDUSTRIA, 5 - 60035 JESI (AN)

È CONFORME ALLA NORMA/IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD

ISO 9001:2015

PER LE SEGUENTI ATTIVITÀ/FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES

Progettazione, produzione e posa in opera di arredi esclusivi per location commerciali e dell'ospitalità. Gestione delle relative attività di ristrutturazione del locale e installazione/manutenzione di impianti: elettrici, antintrusione, rilevazione fumi, trasmissione dati, videosorveglianza, idraulici, condizionamento e ricambio aria, come general contractor.

Design, production and installation of exclusive furnishings for commercial and hospitality locations. Management of the related restructuring of the premises and installation / maintenance of systems: electrical, anti-intrusion, smoke detection, data transmission, video surveillance, plumbing, air conditioning and air change, as general contractor.

IAF: 23, 35, 28

Sistema di gestione per la qualità conforme alla norma ISO 9001:2015 valutato secondo le prescrizioni del Regolamento Tecnico RT-05. La presente certificazione si intende riferita agli aspetti gestionali dell'impresa nel suo complesso ed è utilizzabile ai fini della qualificazione delle imprese di costruzione ai sensi dell'articolo 40 della legge 163 del 12 aprile 2006 e successive modificazioni e del DPR. 5 ottobre 2010 n. 207

IL PRESENTE CERTIFICATO È SOGGETTO AL RISPETTO DEL
REGOLAMENTO PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI GESTIONE
THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE
REQUIREMENTS OF THE RULES FOR CERTIFICATION OF MANAGEMENT SYSTEMS

PRIMA EMISSIONE FIRST ISSUE	DATA DI VALIDITÀ EFFECTIVE DATE	DATA DI SCADENZA EXPIRING DATE
2012-11-14	2022-05-04	2024-11-13



IMQ S.p.A. - VIA QUINTILIANO, 43 - 20138 MILANO ITALY
Management Systems Division - Flavio Ornago



SGQ N° 005 A

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento SA, SA® e SAC
Signatory of SA, SA® and SAC
Mutual Recognition Agreements

La validità del certificato è subordinata a sorveglianza annuale e riesame completo del Sistema di Gestione con periodicità triennale
The validity of the certificate is submitted to annual audit and a reassessment of the entire Management System within three years



Organismo di Certificazione Federale CISQ
www.imq.it



www.cisq.com

CISQ è la Federazione Italiana di Organismi di Certificazione dei sistemi di gestione aziendale.
CISQ is the Italian Federation of management system Certification Bodies.

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e nell’area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell’hotel.

Certificazione FSC



CERTIFICATO/CERTIFICATE

ICILA-COC-004077 ICILA-CW-004077

SI CERTIFICA CHE LA GESTIONE DELLA CATENA DI CUSTODIA DEL GRUPPO GESTITO DA
WE HEREBY CERTIFY THAT THE MANAGEMENT OF CHAIN OF CUSTODY OF THE GROUP MANAGED BY

KOBOL DI CARLO DE ZAN

sede legale/registered office: VIA BENTSIK, 21 - 35125 PADOVA (PD) - ITALIA

UFFICIO CENTRALE/CENTRAL OFFICE

VIA BENTSIK, 21 - 35125 PADOVA (PD) - ITALIA

È CONFORME AGLI STANDARD/IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARDS

FSC-STD-40-003 v2.1, FSC-STD-40-004 v3.1, FSC-STD-40-007 v2.0

PER LE SEGUENTI LAVORAZIONI E PRODOTTI/FOR THE FOLLOWING PROCESSING AND PRODUCTS

Acquisto di legno grezzo, tranciati, tavole, di pannelli di truciolare e di fibra di legno, impiallacciati, elementi per parquet, elementi di mobili multistrati, pannelli in legno giuntato e lamellare e MDF FSC 100% e FSC Misto. Produzione di aste e cornici in legno, modanature, battiscopa, rivestimenti e pavimentazione per parquet, di serramenti e sistemi oscuranti, porte per interno ed esterno, finestre, scale, divisori, cancelli, persiane, prodotti in legno per cancelleria e oggetti decorativi ed ornamentali, lavorazione di aste e cornici, parchi giochi, giochi in legno, recinzioni e picchetti di scope in saggina e manici per scope e componenti per mobili FSC 100% e FSC Misto. Acquisto di tavole in legno massello, di piallaccio tranciato, di compensati, di pannelli di particelle nobilitati e pannelli in MDF FSC 100%, FSC Misto, FSC Riciclato, acquisto di spine FSC 100%. Produzione di parti di mobili e mobili su misura e rivestimenti di muri (boiserie) e capanne per presepi FSC 100%, FSC Misto, FSC Riciclato. Commercializzazione di legno grezzo, legna da ardere, segatura, flitches e boules, prodotti da segheria, tranciati, tavole ed impiallacciati, travi, pannelli di truciolare e fibra di legno, pavimenti in legno stratificati, pannelli di particelle con nobilitazione melaminica, pannelli di particelle nobilitato, pannelli a scaglie orientate (OSB), pannelli a superficie liscia, pannelli HDF, pannelli MDF, legno con giunti a pettine, legno lamellare incollato (GLULAM), sedie finite e grezze, poltrone, divani, sgabelli, tavoli, letti, armadi per interni e mobili da giardino per esterni, altri prodotti da giardino, attrezzi e manici FSC 100% e FSC Misto, di legno massello (segato, tagliato, tranciato o sfogliato), materiali compositi legno-plastica (WPC) FSC 100% e FSC Riciclato, di compensati, pannelli di particelle, pannelli di fibra e prodotti di legno ingegnerizzato, rivestimenti di muri, pavimentazione in tavole e doghe, traversine da giardino FSC 100%, FSC Misto e FSC Riciclato. Commercializzazione di cippato, pali, tondame impregnato, legno da costruzione, tavole finite FSC 100%, di tranciati FSC Legno Controllato e HPL FSC Misto, FSC Riciclato e FSC Legno Controllato. Acquisto di carta FSC Misto, di carta, cartoncino FSC 100%, FSC Misto, FSC Riciclato, di cartone teso e cartone ondulato, fluting linea board e test liner FSC Misto e FSC Riciclato, carta da macero pre e post consumo, pasta chimica non abbiancata e pasta semichimica abbiancata FSC Legno Controllato. Produzione, anche in conto terzi, di materiali stampati su carta e cartoncino FSC 100%, FSC Misto e FSC Riciclato di astucci, scatole ed espositori, carta da parati FSC Misto e FSC Riciclato. Lavorazioni conto terzi di finitura di carta e cartoncino FSC Misto e FSC Riciclato. Produzione di carta, cartone per ondulati e carta fluting, confezioni in carta per alimenti, confezioni in cartone per bevande e alimenti liquidi FSC Misto e FSC Riciclato e di fazzoletti per usi vari, salviette, tovaglie e carte gommate FSC Misto. Produzione e commercializzazione di carta e di mobili in cartone FSC Misto e FSC Riciclato. Produzione di coriandoli FSC Riciclato. Commercializzazione di astucci e shopper FSC Misto e FSC Riciclato.

La lista completa dei gruppi di prodotti inclusi nell'ambito di applicazione del certificato è disponibile sul database FSC® <http://info.fsc.org>
The full list of the products groups that are included in the scope of the certificate is available on the database FSC® at the address <http://info.fsc.org>

Questo certificato non costituisce evidenza che un particolare prodotto fornito dal titolare del certificato sia certificato FSC (o FSC Controlled Wood).

I prodotti offerti, spediti o venduti dal titolare del certificato possono essere considerati inclusi nel campo di applicazione del presente certificato solo quando la prevista dichiarazione FSC è attestata chiaramente sulle fatture e sui documenti di trasporto/This certificate itself does not constitute evidence that a particular product supplied by the certificate holder is FSC-certified (or FSC Controlled Wood). Products offered, shipped or sold by the certificate holder can only be considered covered by the scope of this certificate when the required FSC claims is clearly stated on sales and delivery documents.

I termini di uso e la validità del presente certificato sono definiti nel Regolamento per la concessione e il mantenimento della certificazione della gestione della CATENA DI CUSTODIA secondo gli STANDARD FSC e per il rilascio delle autorizzazioni all'uso del LOGO FSC e subordinati al rispetto dello stesso.

The terms of use and validity of this certificate are defined in Regolamento per la concessione e il mantenimento della certificazione della gestione della CATENA DI CUSTODIA secondo gli STANDARD FSC e per il rilascio delle autorizzazioni all'uso del LOGO FSC and subject to the respect of the same.

Questo certificato rimane di proprietà di CSI SpA. Il certificato e tutte le sue copie, se richiesto da CSI SpA, devono essere restituite o distrutte.
This certificate remains the property of CSI SpA. The certificate and all copies or reproductions of it shall be returned or destroyed on CSI SpA request.

La validità di questo certificato deve essere verificata sul sito <http://info.fsc.org> The validity of this certificate shall be verified on <http://info.fsc.org>

IL PRESENTE CERTIFICATO È VALIDO SOLO UNITAMENTE AI RELATIVI ALLEGATI
THIS CERTIFICATE IS VALID WHEN COMBINED WITH ITS ANNEXES

PRIMA EMISSIONE
FIRST ISSUE
21/12/2017

DATA DI VALIDITÀ
EFFECTIVE DATE
11/10/2023

DATA DI SCADENZA
EXPIRING DATE
20/12/2027

P. Carlo Dassi
B. A. Certification

Mod. GC 003 Rev.0



Italia - 20030 Senago (MI) - Cascina Traversagna 21 - www.csi-spa.com
CSI S.p.A. a socio unico soggetta ad attività di direzione e coordinamento di IMQ Group S.r.l.
REA MI 1466310 R.I.C.F./P.I. 11360160151 Cap. Soc. € 1.040.000



The mark of responsible forestry

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e nell’area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell’hotel.

I Clienti

Per AUGUSTO Contract è motivo di orgoglio aver seguito oltre 60 brand nell'espansione nazionale e internazionale fra cui Cioccolatitaliani, Panino Giusto, Myke Burger, Panini Durini, Poke House, la Pokeria, Maui Poke, PokèFlash, Lievità, Rossopomodoro, Fra Diavolo, ALICE Pizza, Domino's Pizza, O'Fiore Mio, Antica Focacceria San Francesco, La Piadineria, Miscusi, BUN Burgers, Burgez,, Al Dente, Ripiene, Quore Italiano, Kuirì Ghost Kitchen, ZeroGravity, Miscusi, Muu Muzzarella, Ammu Cannoli, Fattorie Garofalo, Banco Fish, Sirio Bar, McDonald's, COMBO, PLAZA Premium Group, GIS Premium Italia, Mammina, NaturaSI.

Affianca inoltre gruppi come Lagardère, Mychef, CIR Food, Elixir, Serenissima Ristorazione, Chef Express, Autogrill nella realizzazione di locali con brand proprietario o in franchising.

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e nell'area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell'hotel.

Passato, presente

Augusto Bocchini era un visionario, un innovatore, un trendsetter. Negli anni Sessanta fondò Bocchini s.p.a. azienda specializzata in tecnologia per bar, pasticcerie e gelaterie leader del settore nel mondo. Col suo spirito innovativo ha dettato i trend del settore. Le sue creazioni dovevano valorizzare l'alto livello e la cura che la tradizione gastronomica italiana da sempre sa offrire: i migliori gelatieri, pasticceri e operatori del settore si affidavano alla qualità e alla competenza della sua azienda.

Oggi, il pensiero innovatore dell'imprenditore continua a vivere nell'azienda che porta il suo nome, avviata nel 2013 da Maria Rita Notari con l'intento di preservare il valore del lavoro svolto e dell'esperienza maturata.

Maria Rita Notari dopo essere stata consulente e manager di aziende multinazionali ha affiancato Augusto Bocchini per 10 anni nella gestione della Bocchini s.p.a.

A seguito della scomparsa dell'imprenditore acquisisce il ramo di azienda Bocchini General Contracting, business unit specializzata nella realizzazione di arredamento per spazi retail e foodservice, a cui dà il nome AUGUSTO come segno di continuità fra tradizione e visione innovativa. L'amministratore delegato dell'azienda è Giacomo Racugno, che dopo anni di esperienza nella consulenza di direzione aziendale ha raccolto la sfida dello sviluppo di AUGUSTO Contract.

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e nell’area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell’hotel.

Approfondimento 1

POP UP CAFE – Ottimizzare funzionalità, sostenibilità e costi attraverso la progettazione

Pop Up Cafè è una tecnologia costruttiva per la realizzazione di locali di ristorazione e bar, flessibile per la configurazione degli interni, brevettato da AUGUSTO Contract, general contractor specializzato nel foodservice.

Il locale di ristorazione viene progettato e costruito come un **sistema modulare** utilizzando componenti (moduli di dimensioni fissate) necessari ad abilitare i servizi previsti per il format. La flessibilità derivante dal progetto del sistema permette di realizzare locali in diverse tipologie di spazi, adibiti sia al retail che all'ospitalità, per usi temporanei o permanenti perché smontabili, movimentabili in toto o in parte, riconfigurabili nei servizi.

“Pop Up Cafè nasce dall’ascolto delle necessità dei nostri clienti di riconfigurare il locale nel tempo, potenziando o riducendo alcuni servizi, di riutilizzare le attrezzature smontandole, stoccandole per inserirle poi in altri progetti,” afferma Giacomo Racugno CEO AUGUSTO Contract. “Questo è un trend globale che vediamo crescere e di cui sposiamo il valore di responsabilità aziendale e di sostenibilità”.

Grazie a Pop Up Cafè, infatti, il ciclo di vita del locale si allunga, un aspetto importante che si inserisce in una tendenza sempre più diffusa di un uso più efficiente delle risorse e di un incentivo alla durabilità dei beni. I vantaggi di Pop Up Cafè sono molteplici: permette di abbattere i costi di progettazione, di ridurre i tempi di installazione, di ridurre i tempi di smontaggio e di allungare il ciclo di vita delle attrezzature.

Gli spazi “ibridi” che caratterizzano sempre di più gli ambienti di vita e di lavoro, trovano nella tecnologia costruttiva Pop Up Cafè la risposta alle esigenze di inserire servizi di ristorazione che possano essere gestiti con facilità e flessibilità.

Le applicazioni principali del dispositivo Pop Up Cafè riguardano l’esercizio di bar e di ristorazione, e prevedono la preparazione e distribuzione di varie tipologie di cibo e bevande. In particolar modo, è studiato per i seguenti mix merceologici: Cocktail, Gelato e yogurt, Sushi e Pokè, Caffè, Pasticceria e pralineria, Tavola fredda e calda, Panini e pizze, Succhi e centrifughe.

Il progetto Pop Up Cafè si inserisce nella visione innovatrice dell’azienda marchigiana che da anni lavora a fianco degli imprenditori della ristorazione, offrendo loro soluzioni sempre più funzionali per un settore che, oggi come non mai, è in continuo cambiamento.

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e nell’area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell’hotel.

Approfondimento 2

HOTELLERIE – I cambiamenti in atto

La ristorazione alberghiera sta vivendo una nuova era: i gusti e gli stili di consumo a tavola degli Italiani sono cambiati e molti albergatori sono stati indotti a rivedere l'organizzazione delle loro cucine e del servizio di ristorazione offerto, facendo degli hotel un luogo del mangiar bene. In questa evoluzione del comparto, AUGUSTO Contract viene scelta dai player più innovativi del settore che si affidano alla sua esperienza e professionalità in un ambito particolarmente esigente come quello dell'hospitality.

“Le strutture ricettive stanno iniziando a riconsiderare il concetto di ristorante interno che da semplice servizio diventa componente fondamentale di un’offerta di soggiorno completa e di qualità” afferma Giacomo Racugno, CEO di AUGUSTO Contract. “Il nuovo concetto di ristorante di hotel si apre alla città, tutti i giorni, dalla colazione al dopocena, per un aperitivo o una semplice merenda, e trova nell’offerta gastronomica un elemento di forte attrattiva”.

Alcuni hotel che hanno deciso di legare il proprio nome a quello di uno chef famoso altri puntano su un’offerta unica e particolare, ad esempio legata al territorio. Il food&beverage diventa quindi una valida opportunità per generare guadagni, aspetto che diventerà sempre più determinante anche in era post-Covid. Prosegue Racugno: “La ristorazione in hotel deve essere una possibilità per tutte le strutture, non solo per le grandi catene: anche le realtà più piccole, infatti, possono investire in soluzioni alternative come lounge bar o bistrot”.

E l’automazione viene in aiuto. “Stiamo assistendo ad una crescita delle proposte dell’industria delle attrezzature per la ristorazione professionale che, partite dai sistemi di cottura (forni), dai macchinari per la caffetteria, la gelateria, la jogurteria e le insalate, ora iniziano a proporre soluzioni che integrano il digitale, la tecnologia di rete - l’internet of things – e la robotica” precisa Racugno. “In questo modo, sempre più attività manuali vengono trasferite alle attrezzature stesse, trasmettendo loro “l’intelligenza” o meglio “l’esperienza” della preparazione del cibo con ricette messe a punto da grandi chef o pizzaioli fuoriclasse del settore”.

Quanto inizia ad affacciarsi nel settore della ristorazione commerciale potrà essere adottato anche dalle catene alberghiere, con il risultato di poter preparare i piatti che caratterizzano la proposta con ridotto impiego di personale nella singola location e una garanzia di rispetto degli standard di qualità definiti. “AUGUSTO Contract sta mettendo a punto il suo ruolo di realizzatori degli spazi e degli arredi del front of house proprio in questi nuovi scenari che verranno a delinearsi”, conclude Racugno.

In ogni caso, è importante dare un senso armonico al progetto: a partire dalla ideazione degli spazi e la scelta dei materiali, dalla creazione dei menù alla strategia di comunicazione, tutto deve essere in sintonia con lo stile dell’hotel e con il concept di ristorazione che si vuole trasmettere. Il segreto è quindi saper mixare sapientemente i diversi aspetti dell’attività. In questo senso il know-how di AUGUSTO Contract permette all’azienda di saper cogliere l’essenza dei progetti e di trasferirli nell’allestimento e nei materiali per ottenere quell’unicità e quell’identità che ne caratterizzano l’offerta.

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e nell’area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell’hotel.

Comunicato Milano, marzo 2024

**COMBO MILANO, COMBO VENEZIA, COMBO TORINO E ORSOLINA28
LE REALIZZAZIONI NEL SETTORE HOTELLERIE
FIRMATE AUGUSTO CONTRACT**

AUGUSTO 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 e il settore hotellerie**, annovera nell'eccellente portfolio **4 recenti realizzazioni esclusive**, avendo firmato gli arredi di **Combo Milano, Combo Torino, Combo Venezia e di Orsolina28**, sede di una **fondazione no profit con vocazione artistica locata a Moncalvo**.

Le **4 realizzazioni, eclettiche nelle funzioni e nella forma**, sono accumulate dal **desiderio di recuperare edifici storici e di dare loro nuova vita** rispettandone la natura originale, ma reinterpretandola attraverso uno sguardo cosmopolita e moderno volto all'integrazione delle culture e delle funzioni. L'attenzione al dettaglio è assoluta e in un'ottica di recupero e attenzione alla **sostenibilità** **AUGUSTO Contract ha scelto di riutilizzare alcuni materiali originali su cui sono state eseguite antiche lavorazioni per assicurare coerenza estetica tra gli elementi preesistenti e le nuove realizzazioni**.

COMBO MILANO

Situato sul Naviglio Grande, **Combo Milano nasce tra le mura di una tipica casa di ringhiera milanese** con l'intento di collocarsi come un "social network fisico". La struttura, per la quale **AUGUSTO Contract ha realizzato gli arredi di cucina, bar e ristorante**, si articola al piano terra attraverso gli spazi della serra, della radio interna e dei cortili e si pone come luogo di business, perfetto per incontri di lavoro e riunioni, ma anche come ambiente di scambio e condivisione nel quale l'arte e gli artisti hanno numerose occasioni per esprimersi.

La consolidata expertise nella realizzazione di progetti tailor-made ha permesso al general contractor AUGUSTO Contract di dare vita ad ambienti confortevoli in cui la palette di nuance neutre è allegrata da vivaci accenni di colore. In particolare spiccano **i banchi di mescita del ristorante realizzati grazie al recupero dei caratteristici pannelli di vecchi ascensori e grandi tavoli dallo stile industrial realizzati appositamente per lo spazio**.

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione "chiavi in mano" di spazi per la ristorazione, in Italia e nell'area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell'hotel.

COMBO VENEZIA

Negli spazi dell'ex convento dei Crociferi di Venezia, edificio storico di grande valore artistico, sorge Combo Venezia, un punto di riferimento per veneziani, viaggiatori, studenti e chiunque voglia rilassarsi, ristorarsi e condividere momenti in uno spazio che fonde mirabilmente tradizione e modernità. La struttura di questo particolare ostello di alta gamma comprende, oltre alle camere e agli appartamenti, **un baccaro – caratteristica piccola osteria veneziana-, un bar in stile contemporaneo e un delizioso ristorante dal gusto internazionale per i quali AUGUSTO Contract, in un'ottica di personalizzazione a 360°, ha realizzato anche arredi custom**. In questi ambienti dall'atmosfera suggestiva spiccano così, tra gli storici archi in pietra, i **moderni banconi di mescita tailor-made** realizzati con pannelli recuperati da vecchi ascensori. **I divani custom made dal design contemporaneo**, situati nel chiostro "Corte degli Aranci" attorno al quale si articolano gli spazi, accolgono i visitatori e invitano a trascorrere la giornata nell'eccellente location.

COMBO TORINO

Nel cuore di una delle città più sofisticate e dinamiche d'Italia a soli pochi passi dal più grande mercato d'Europa, quello di Porta Palazzo, sorge imponente Combo Torino, in Corso Regina Margherita, negli spazi dell'ex caserma dei Vigili del Fuoco.

Il complesso, che risale al 1883, abbandonato da più di 20 anni, è stato riprogettato grazie al lavoro dell'architetto Ole Sondresen e dell'interior designer Helga Faletti con un intervento di recupero accurato e consapevole.

Tutti gli arredi sono stati realizzati su misura da AUGUSTO Contract sulla base di progetti che hanno inteso recuperare antiche lavorazioni adattandole ad una esigenza contemporanea.

Un lavoro iniziato con l'attenta selezione di materiali nobili da modellare per creare un arredo che, grazie al concetto di "adaptive reuse" e a una sensibilità attenta alla riduzione dell'impatto ambientale, ricrea negli spazi quello che Combo è nelle idee: un luogo connesso al territorio circostante.

AUGUSTO Contract si è occupato dell'intera realizzazione degli arredi delle aree comuni al piano terra, inclusa la reception ottenuta tramite lavorazioni di lamiera zincata, **oltre che degli spazi di ristorazione, fra cui anche lo spazio cucina ai piani camere** per utilizzo degli ospiti per un totale di 2500 mq tra interno ed esterno.

Più in particolare, l'intervento ha dato vita ad un salotto oversize in cui sentirsi sempre a casa, con arredi dalla distintiva estetica post-industriale in cui si incontrano energie multietniche ed identità locale. Nell'area **AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione "chiavi in mano" di spazi per la ristorazione, in Italia e nell'area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell'hotel.**

eventi il grande tavolo per studio o lavoro, realizzato su misura dal general contractor, è protagonista dell'ambiente. Il piano è amovibile e ricopre un banco adibito alla conservazione di cibo per un servizio catering sia a caldo che a freddo.

Al centro della sala risalta il booth della radio, sempre on-air e on-line, punto d'incontro tra artisti e musicisti locali ed internazionali.

L'ambiente è caratterizzato da arredamenti unici - tutti a firma AUGUSTO Contract - tra cui spiccano i grandi tavoli comuni in legno italiano massello

Sempre al piano terra, la reception a forma di sylos realizzata anch'essa dal general contractor, che ricorda gli accumulatori dell'acqua, e le postazioni di self check-in, inserite su lunghi pali, raccontano al pubblico la storia dell'ex-caserma.

AUGUSTO Contract, forte di una profonda esperienza nella realizzazione di locali eclettici in settori di diversa natura ha dato vita ad **arredi su misura** interpretandone le **diverse esigenze estetiche e tecniche**. Il ristorante è caratterizzato da ampi ambienti luminosi e una palette neutra abbinata a texture materiche mentre il bar, di dimensioni più ridotte, **richiama l'estetica degli antichi bar torinesi** di quartiere con pareti rosse e il caratteristico bancone tailor-made in legno invecchiato e marmo.

ORSOLINA 28

Cascina Orsolina è un vero e proprio villaggio aperto ed invitante che nasce all'interno dell'edificio ottocentesco in cui un tempo vivevano le monache Orsoline e da cui prende il nome. Quest'oasi di pace nel suggestivo scenario delle colline di Moncalvo è composto da un vigneto, una serra tropicale, un grande bosco e l'orto biologico da 5000 metri che la mattina detta il menù **del ristorante nella grande serra dei limoni, per il quale AUGUSTO Contract ha realizzato i suggestivi arredi**.

Molteplici sono gli elementi a firma AUGUSTO Contract, tra cui i grandi tavoli custom pieghevoli in due modalità, protagonisti dei luminosi spazi, ed i mobili di servizio del ristorante, tra cui spiccano le cappe rivestite e i grandi top in gres delle cucine nelle isole centrali.

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e nell'area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell'hotel.

Comunicato Milano, ottobre 2023

AUGUSTO CONTRACT REINTERPRETA I CODICI DELLO STREET FOOD NEI 2 NUOVI PUNTI VENDITA MYKE BURGER & BOWL

AUGUSTO 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, **firma insieme ad Antitetico**, su progetto del Creative Director Fabio Mennella, **due nuovi punti vendita per Myke Burger & Bowl**.

Grazie ad un **concept innovativo e ad un approccio healthy lifestyle**, l'obiettivo è rivoluzionare il mondo del fast food, affiancando al gusto e alla ricchezza dei sapori l'attenzione alla salute e la promozione di uno stile di vita sano.

Il menu, ideale per la famiglia e per business lunch, si articola in due linee di prodotti - i burger e le bowl a cui si aggiungono i dolci - con una grande attenzione alle materie prime e alla preparazione del cibo cotto a bassa temperatura, senza grassi aggiunti.

Inaugurati rispettivamente il **10 luglio presso il Centro Commerciale Le Due Torri di Stezzano (BG)** ed il **14 settembre presso il Centro Sarca di Sesto San Giovanni (MI)**, i due nuovi store fanno parte di un **importante piano di nuove aperture per il prossimo anno**.

Il solido know how di AUGUSTO Contract ha reso possibile finalizzare due progetti a così breve distanza, ambedue "chiavi in mano" per arredi, attrezzature, opere edili, impianti così come per tutti gli aspetti legati alla sicurezza.

Entrambi **vantano nella realizzazione dei banchi l'innovativo sistema costruttivo per il foodservice "POP UP CAFE"**, **brevettato da AUGUSTO Contract** sia per spazi permanenti che temporanei.

Dinamico, modulabile e reversibile, POP UP CAFE permette di creare locali facilmente **configurabili e riconfigurabili in un secondo momento, ottimizzando funzionalità, sostenibilità e costi**. Si traduce in un **sistema modulabile e smontabile con strutture in metallo** nella quale vengono inserite le attrezzature da banco ed i dispositivi tecnologici. Il sistema costruttivo asseconda le necessità di costante rinnovamento del settore food grazie alla semplicità di smontaggio, riutilizzo e movimentazione.

La personalizzazione è massima, i rivestimenti dei moduli sono realizzabili in diversi materiali, colorazioni e finiture, per creare un'immagine esclusiva del punto vendita.

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione "chiavi in mano" di spazi per la ristorazione, in Italia e nell'area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell'hotel.

I due nuovi locali **Myke Burger & Bowl** si connotano per un **look and feel fresco, inclusivo ed informale**. **AUGUSTO Contract** è riuscito ancora una volta a **valorizzare gli elementi distintivi del brand**, attraverso una zona centrale sul retro dei banchi vendita con la preparazione a vista ed una open kitchen per esaltare la qualità, i metodi di cottura, la pulizia e la trasparenza.

L'atmosfera è attrattiva ed invita all'esperienza, gli ambienti sono caratterizzati da **arredi colorati** nei toni dell'indaco e dell'ocra vibrante, realizzati in **materiali ecosostenibili**, in particolare i legni con certificazione FSC.

Le nuove reference si aggiungono al ricco portfolio di **AUGUSTO Contract**, che conta ad oggi oltre 200 realizzazioni, e testimoniano nuovamente la capacità dell'azienda di saper interpretare le necessità progettuali ed arredative di ogni committente in chiave personalizzata.

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e nell’area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell’hotel.

Comunicato giugno 2023

OSSERVATORIO AUGUSTO CONTRACT:

L'EVOLUZIONE DEL RUOLO DEL FOOD&BEVERAGE NELL'HOTELLERIE

***Il know-how di AUGUSTO Contract al servizio delle aziende del F&B
per cogliere importanti opportunità di business alla luce dei nuovi trend***

AUGUSTO 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, torna ad indagare l'evoluzione del ruolo del Food & Beverage nell'hôtellerie, alla luce dei trend post-pandemia.

La competenza trasversale di **AUGUSTO Contract** nella realizzazione di spazi F&B, maturata con oltre 200 progetti completati negli ultimi 7 anni, gli ha consentito di istituzionalizzare un Osservatorio privilegiato sul comparto - in continuo aggiornamento - e permettere alle aziende del settore di cogliere nuove opportunità in un momento di così grande cambiamento.

Forte del solido know-how, infatti, l'azienda si pone ancora una volta come facilitatore in ottica win-win secondo un processo di indagine che parte dalla ricerca, suggerisce anticipazioni e crea soluzioni per i partner del settore.

L'indagine legata al 2022, realizzata in collaborazione con Coqtail Milano - riconosciuto quale punto di riferimento per l'intera comunità dei cocktail lover italiani e internazionali - ha visto il coinvolgimento di manager, consulenti, progettisti che lavorano nell'hôtellerie, al fine di delineare i macro trend rilevabili nel settore, capire l'evoluzione del ruolo delle aree F&B e poterne valutare gli impatti per la realizzazione delle stesse. Dallo studio, risulta chiaro che il settore ricettivo, legato al leisure e al business, ha subito in questi ultimi due anni un notevole impatto, rispetto soltanto al 2019. L'Hospitality è uno dei comparti che ha sofferto maggiormente in termini di calo della domanda e del fatturato a seguito dell'emergenza Covid. Nel 2019, considerato anno spartiacque, l'industria dell'ospitalità era in fermento, provando a reinventare un nuovo modo per attrarre sia il turista culinario che il drink lover. Gli hotel e i brand avevano compreso da tempo che l'esperienza per gli ospiti, sempre più esperti, attenti ed esigenti, doveva risultare memorabile. La ristorazione in generale, al suo massimo splendore, contava numerosi consumatori sempre più evoluti e consapevoli nei confronti di quello che assaporavano e degustavano. La tendenza dell'hôtellerie, a tutti i livelli, guardava ai propri spazi in modo trasversale, creando aree ibride che unissero l'hospitality al Lobby bar per una dimensione sociale completamente nuova.

L'Osservatorio firmato da AUGUSTO Contract conferma l'evoluzione di questo trend: l'hotel diventa più accessibile e informale, offre una maggiore integrazione fra hospitality e workplace, propone spesso il concetto di spazi fluidi, introduce l'All Day Dining, rivoluziona la colazione, allestisce aree comode che favoriscono il relax e di conseguenza allungano la permanenza di chi ne usufruisce. Accessibilità ed inclusione sono le parole chiave delle aree dedicate al F&B, sia che si tratti di alberghi familiari sia che si parli di *luxury*. Il layout dell'hotel del futuro tende a costruire spazi flessibili e poliedrici, in grado di trasformarsi ed offrire servizi innovativi e qualificati, incentivando l'ingresso di una clientela sempre più ampia.

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – è il primo general contractor specializzato nella realizzazione "chiavi in mano" di spazi per la ristorazione, in Italia e nell'area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell'hotel.

Dalla lobby dell'hotel che si ridisegna e riprogetta a misura di un più moderno modo di viaggiare e dei nuovi bisogni delle varie generazioni, ai diversi punti di ristoro, dalla colazione al dopocena, passando per pranzo, tè e aperitivo, l'ultima tendenza è di far vivere l'hotel 24 ore su 24 anche nella dimensione del F&B. In questa direzione si inserisce la ricetta moderna della nuova ristorazione alberghiera dell'*All Day Dining* che assicura qualcosa di interessante da stuzzicare in ogni punto dell'hotel e a qualunque ora. Il ristorante all'interno dell'hotel deve essere un locale con la propria identità ben definita, un concept che ha lo spirito di un racconto e che si integra perfettamente con il luogo in cui nasce.

Se fino a qualche anno fa fermarsi a consumare un piatto al ristorante o un drink al bar dell'albergo era considerato una commodity, oggi in particolare le grandi catene internazionali e i gestori di hotel di lusso indipendenti si stanno impegnando nell'offrire ai propri clienti un'ospitalità emozionale, completa e allineata ai gusti di chi soggiorna.

Integrazione degli spazi ma anche dei servizi nel futuro del F&B: un esempio è il fenomeno delle **dark kitchen** che, in un anno, ha visto fiorire le cucine "chiuse" disegnate soltanto per la realizzazione di piatti per la consegna a domicilio, anche nel settore alberghiero, ma in questo caso servono gli hotel della stessa catena. I vantaggi sono molteplici: si pongono in connessione pietanze di respiro italiano e internazionale offerte dallo stesso gruppo e si riducono i costi grazie alla condivisione di spazi, risorse ed energie. I tempi si accorciano, l'area di lavoro e le attrezzature sono uniche.

Un'efficienza e una performance che possono essere raggiunte anche grazie alla tecnologia e alla digitalizzazione per gestire in modo più smart prenotazioni, politiche di cancellazioni e rimborsi. Gli hotel di domani puntano ai big data e ai sistemi in cloud anche per la gestione veloce del Food & Beverage.

Giacomo Racugno, Ceo di AUGUSTO Contract, commenta: *"I macro trend evidenziati nella ricerca portano a ritenere che il Food&Beverage sarà sempre più un elemento caratterizzante l'offerta ricettiva dell'hotel, sia per soddisfare le esigenze di chi vi soggiorna sia per intercettare la clientela del territorio. Tecnologie digitali per i servizi e dark kitchen per l'All Day Dining renderanno possibile una proposta di ospitalità che copra l'intero arco della giornata. Le aree F&B e gli spazi comuni degli hotel assumeranno un ruolo sempre più importante nella caratterizzazione dell'offerta. Nella progettazione delle aree F&B dell'hotel sarà, quindi, fondamentale porre sempre più attenzione alla realizzazione di spazi confortevoli ed accoglienti, sia per chi li vive sia per chi vi lavora. Grazie alla sua expertise, AUGUSTO Contract diviene dunque un supporto fondamentale al processo di ibridazione in atto tra l'hotel e la città, grazie al know-how sviluppato come partner di fiducia dei più innovativi brand del settore foodservice".*

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione "chiavi in mano" di spazi per la ristorazione, in Italia e nell'area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell'hotel.

Comunicato giugno 2023

**PROSEGUE CON SUCCESSO LA STORICA COLLABORAZIONE
DI AUGUSTO CONTRACT CON CIOCCOLATITALIANI:**

**DUE NUOVI STRAORDINARI PROGETTI IN CENTRO A MILANO,
IL PRIMO FORMAT DEDICATO ESCLUSIVAMENTE AL MONDO DEL GELATO IN DARSENA
ED IL FLAGSHIP STORE IN DUOMO**

AUGUSTO 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, consolida la vincente collaborazione con **Ciocolatitaliani** attraverso **due nuove prestigiose realizzazioni a Milano**.

Forte del suo solido know-how, **AUGUSTO Contract** ha portato avanti contemporaneamente e concluso in tempi da record due progetti d'arredo molto diversi sia nel concept sia nella realizzazione. Un risultato eccezionale reso possibile dalla grande esperienza nel settore, key asset che ha assicurato massima flessibilità ed adattabilità, con rispetto dei tempi di delivery.

Gli ambiziosi progetti per Ciocolatitaliani hanno riguardato **la realizzazione del primo format interamente dedicato al gelato, sui Navigli in Darsena**, ed il **restyling del Flagship Store Duomo**, store di punta della catena.

Entrambe le reference sono state curate da Antitetico su progetto esclusivo del Creative Director Fabio Mennella.

Il primo progetto è nato dal desiderio di dare nuova vita ad una delle più iconiche gelaterie di Milano in Ripa di Porta Ticinese, cuore della movida e del turismo meneghino. Il layout di questo nuovo locale mantiene l'identità Art Déco del precedente, grazie ad una grande opera di recupero e restauro di tutto il mobilio originale reinterpretato con colori e texture eclettici. Fra i desiderata del committente - come dichiarato da Vincenzo Ferrieri, Founder e CEO di Ciocolatitaliani - c'era, infatti, la volontà di disegnare il futuro senza dimenticare il passato, come una rivisitazione delle gelaterie degli anni trenta e delle piccole botteghe di quartiere del Naviglio.

Nuove cromie, texture ed attrezzature da banco all'avanguardia hanno magicamente creato un punto vendita elegante e performante, in perfetta sintonia con il marchio Ciocolatitaliani. Per i mobili, originariamente marroni, sono state scelte laccature verde brillante; le pareti sono state rivestite in tessuto;

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione "chiavi in mano" di spazi per la ristorazione, in Italia e nell'area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell'hotel.

un grande mobile- vetrina, realizzato ad hoc ed interamente custom, accoglie un'istallazione di coni gelato disposti come un'opera d'arte contemporanea. Il nuovo bancone con top in marmo riprende le colorazioni originali e, grazie alla presenza dei riconoscibili coperchi in ottone delle vasche porta gelato, contribuisce a **preservare la magia e la storia del luogo**.

Il Flagship Store Duomo, oggetto di un **importante restyling legato all'innovativo concept**, vanta nel nuovo layout l'impiego di **materiali performanti**, votati all'**efficienza** e di **grande impatto scenico** come **legno, acciaio e marmo**.

AUGUSTO Contract ha curato la realizzazione di tutti gli arredi e delle attrezzature integrate secondo un **approccio completamente custom nell'estetica** e focalizzato sulle necessità tecniche legate alla produzione e distribuzione di prodotti alimentari.

Da questa filosofia progettuale è nato il **grande bancone in legno**, lungo **oltre 12 metri**, rivestito con rifinitura sagomata arrotondata e con top in raffinato marmo. Vero protagonista dell'area service, ospita le vasche gelato, gli espositori per la pasticceria e la cassa.

Fra gli highlights del punto vendita c'è anche il **mobile store a muro, interamente su misura**, in legno impiallacciato noce coordinato al bancone. Pensato come prima vetrina per l'esposizione e la vendita dei prodotti a marchio Cioccolatitaliani, definisce lo spazio espositivo occupando l'intera parete di fronte alla cassa.

L'intervento **non si è limitato ad un restyling puramente estetico, ma ha coinvolto sia la produzione stessa di cioccolato**, con l'aggiunta di 2 nuove fontane alle 3 già presenti, **sia le modalità di ordine** grazie al nuovo **totem KIOSK self-ordering**, progettato e realizzato interamente da Augusto Contract in legno e acciaio inox, tramite il quale il cliente può finalizzare in autonomia l'ordine che sarà poi disponibile al banco.

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e nell'area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell'hotel.

Comunicato maggio 2023

AUGUSTO CONTRACT REALIZZA 3 IMPORTANTI PROGETTI

NELL'AEROPORTO DI ROMA FIUMICINO LEONARDO DA VINCI:

PLAZA PREMIUM LOUNGE | PRIMECLASS LOUNGE | NATOO HEALTHY ALL THE WAY

Tre nuovi importanti progetti, appena inaugurati, si aggiungono al ricco portfolio di AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor in Italia e all'estero - che conta oltre 200 realizzazioni.

All'interno del **Terminal 1** del prestigioso **Aeroporto Internazionale di Roma Fiumicino Leonardo Da Vinci**, appena rinnovato, sono state realizzate **2 Lounge upscale** al Piano Mezzanino - Plaza Premium e PrimeClass - e **il locale Natoo | Healthy All the Way** presso il Molo A31-59.

Progetti diversi, ma contraddistinti dalla stessa qualità di realizzazione, con massima attenzione all'unicità di ogni Cliente e alle richieste di personalizzazione.

La consolidata esperienza ha permesso ad AUGUSTO Contract di **operare in un contesto ad elevata complessità come quello aeroportuale** che impone normative e procedure stringenti ed una logistica particolare alle quali il General Contractor è vincolato nello svolgere le attività di cantiere.

Minimo comun denominatore sono il solido know-how dell'azienda, specializzata nella realizzazione "chiavi in mano" di arredamento e spazi per la ristorazione; la **garanzia di un interlocutore unico** responsabile delle opere edili e degli impianti, degli arredi e delle attrezzature; la filosofia aziendale improntata su **trasparenza ed affidabilità** che ne fanno uno dei principali player nei comparti foodservice, travel retail, contract ed hôtellerie.

PRIMECLASS LOUNGE

Cliente: GIS Premium Italia S.r.l.

Gruppo: TAV Operation Services (subsidiary of TAV Airports Holding, di cui ADP group è main shareholder)

Marchio: PrimeClass Lounge

Progettazione: A&T Consulting S.r.l.

General Contractor Arredi: AUGUSTO Contract

Metratura: circa 410 mq.

PrimeClass Lounge, inaugurata il 3 aprile, è stata la prima attività commerciale ad aprire nella nuova area del terminal 1 dell'aeroporto di Fiumicino, adibita ai voli dello Spazio Schengen.

AUGUSTO Contract ha realizzato tutto l'arredo custom per i servizi di accoglienza, relax e ristorazione in uno spazio di circa 410 mq.

Al centro un grande tavolo in cui vengono serviti cocktail ed aperitivi caratterizza l'intero spazio, tutto con un'impronta stilistica moderna ed elegante, valorizzata dai materiali e dalle finiture impiegate. Ne sono perfetta testimonianza l'effetto corten, i marmi, il KRION - solid surface di nuova generazione sviluppata da Porcelanosa Grupo con modanature in lamiera decapata -, i divani in ecopelle con struttura metallica effetto lucido.

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor - è il primo general contractor specializzato nella realizzazione "chiavi in mano" di spazi per la ristorazione, in Italia e nell'area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell'hotel.



I pannelli divisori in ferro verniciato, numerosi e posizionati per separare le diverse aree, accentuano l'immagine contemporanea dello spazio di ospitalità.

Dotata dei migliori servizi, PrimeClass Lounge è realizzata come ambiente ideale per assicurare il massimo comfort al relax dei viaggiatori.

La selezione di cibo di alta qualità e di bevande d'autore, servite nell'area bar dedicata e aperta tutto il giorno, sono ulteriori elementi distintivi.

PLAZA PREMIUM LOUNGE

Cliente: Joint Billion Italy Company S.r.l.

Gruppo: Plaza Premium Group

Marchio: Plaza Premium Lounge

Progettazione: A&T Consulting S.r.l.

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e nell’area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell’hotel.

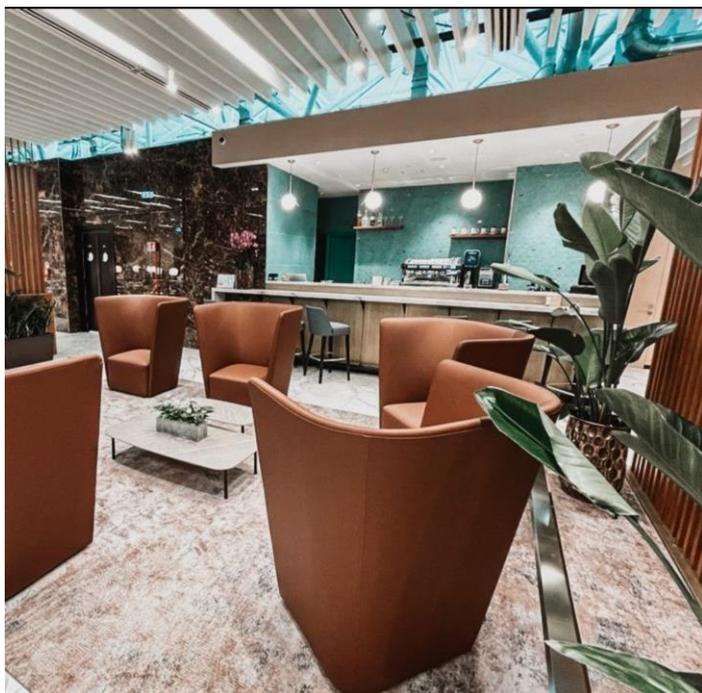
General Contractor Arredi: AUGUSTO Contract
Mettratura: circa 360 mq.

Il 5 Aprile è stata inaugurata la Plaza Premium Lounge presso il Terminal 1 dell'Aeroporto Leonardo da Vinci di Roma Fiumicino. L'arredamento di tutto lo spazio, circa 360 mq, è stato realizzato da Augusto Contract.

Particolare cura è stata necessaria per realizzare un ambiente unico, pur suddiviso in spazi adibiti a tanti servizi di accoglienza, di ristorazione e bar, di relax e cura.

I divisori stessi sono parte caratterizzante dell'ambiente, assumendo a loro volta specifiche funzionalità. I complementi d'arredo completano l'atmosfera calda ed elegante, in linea con i tratti stilistici che contraddistinguono il concept delle lounge Plaza in tutto il mondo. La realizzazione romana aggiunge l'ispirazione data dalla bellezza della cultura, dell'arte e dell'architettura italiana.

Materiali, colori, accurate finiture hanno l'obiettivo di creare un ambiente high-end e rilassante, pensato per assicurare agli ospiti la migliore travel experience nel comfort più curato. Marmo, legno essenza rovere, metalli con finiture di pregio come l'ottone anticato, ecopelle per i divani interpretano i raffinati arredi che accolgono i viaggiatori diretti verso destinazioni in area Schengen.



NOTA: Sia per PRIMECLASS LOUNGE sia per PLAZA PREMIUM LOUNGE, AUGUSTO Contract ha supportato lo studio di progettazione nella scelta dei materiali, con particolare attenzione all'ideazione di soluzioni di arredo conformi alle specifiche di reazione al fuoco richieste dalle direttive aeroportuali (conformità alla norma UNI EN 13501-1 2019, che disciplina i parametri con cui ogni materiale viene misurato in termini di reazione al fuoco nel campo di applicazione del materiale stesso).

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e nell’area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell’hotel.

NATOO HEALTHY ALL THE WAY

Cliente: Lagardère Travel Retail
Gruppo: Lagardère
Marchio: Natoo Healthy All The Way

Situato nell'area d'imbarco A31-59 del Terminal 1, il nuovo punto vendita Natoo Healthy All The Way - inaugurato il 13 aprile - offre un'ampia scelta di cibi salutari e di alta qualità per i viaggiatori.

Per questo progetto, AUGUSTO Contract ha curato tutti gli arredi e le attrezzature integrate, forte di un'expertise che lo rende key partner per i player della ristorazione commerciale.

Natoo è un punto di riferimento per tutti quei consumatori che hanno particolarmente a cuore un'alimentazione sana ed equilibrata soddisfacendo anche le esigenze di quanti hanno fatto scelte vegane, vegetariane o gluten free.

L'arredo, dallo spirito metropolitano, trasmette l'idea di una nuova esperienza di gusto conferendo al negozio un mood fresco ed energetico.

Il grande bancone centrale dai colori chiari rivestito con cementine, i frigoriferi luminosi, le pannellature sagomate in legno per decorare il soffitto disegnano uno spazio che accoglie il cliente immergendolo in una nuova esperienza di gusto.

Il market corner, realizzato con una scaffalatura leggera in metallo e box in legno, rappresenta un valore aggiunto del format che affianca al piacere della sosta quello dell'acquisto di un regalo o di un souvenir.

Comunicato ottobre 2022

AUGUSTO CONTRACT PER LIEVITA'

Jesi, ottobre 2022. La stagione della ripresa per Augusto Contract si apre con nuove e importanti realizzazioni. Il general contractor di Jesi annuncia con orgoglio il nuovo ristorante del brand Lievità, ospitato in una delle più antiche e belle piazze di Milano, Piazza Vetra.

È la sesta apertura nel capoluogo lombardo per Lievità, che anche per questa location si è affidato ad Augusto Contract, il primo foodservice general contractor italiano. Questa realizzazione, che segue quella via Settala, e tre restyling effettuati nei locali di Via Ravizza, Via Sottocorno e Via Piero Della Francesca, sancisce la solida collaborazione tra i due brand.

Lievità Pizzeria Gourmet, ormai un *must* per gli estimatori della pizza, unisce la qualità della materia prima ad abbinamenti sempre nuovi e creativi. Una ricerca continua dell'eccellenza che ha portato il marchio a diventare la prima catena di pizzerie sostenibili in Italia.

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e nell’area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell’hotel.

Per il punto vendita di Piazza Vetra, Augusto Contract è stato general contractor, occupandosi della completa realizzazione del locale: è proprio la proposta realizzativa che caratterizza e distingue nel settore il brand Augusto. L'esperienza specifica maturata negli anni dai suoi collaboratori, con la realizzazione di locali retail in più settori economici, ha permesso di qualificare l'azienda partner di fiducia di tutti gli imprenditori del food&beverage nella crescita ed espansione nazionale e internazionale.



“Siamo onorati di aver collaborato ancora una volta con un importante brand come Lievità” spiega il CEO di Augusto Contract Giacomo Racugno. “Lievità non è solo sinonimo di qualità di prodotto, ma di un'eccellenza che si esprime a 360°, e non possiamo che essere orgogliosi di venire scelti da chi sa guardare al futuro con innovazione e sensibilità”.

“La fiducia dei nostri clienti è la testimonianza della qualità del nostro lavoro che ci ha portati, in otto anni, a una crescita significativa che ha saputo reggere l'impatto di una pandemia mondiale e che guarda al futuro con ottimismo”, conclude Racugno.

Artefice di questa crescita è stato soprattutto il canale della ristorazione commerciale con i grandi brand del comparto, che confermano di aver trovato nell'azienda marchigiana il partner ideale per la realizzazione di progetti importanti.

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e nell'area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell'hotel.

Comunicato luglio 2022

AUGUSTO CONTRACT: LA RISTORAZIONE DELLA 'RIPRESA'

Jesi, luglio 2022. Ancora segnali positivi da parte di Augusto Contract, il general contractor di Jesi specializzato nell'hospitality e nel foodservice. I primi sei mesi del 2022 infatti sono stati caratterizzati da volumi superiori al periodo pre-Covid.

Artefice di questa crescita è stato soprattutto il canale della ristorazione commerciale con i grandi brand del comparto, che confermano di aver trovato nell'azienda marchigiana il partner ideale per la realizzazione di progetti importanti. "Da inizio anno abbiamo realizzato locali per alcune delle più innovative realtà del settore, che non a caso sono anche nostri clienti storici. Stiamo parlando di realtà quali Panino Giusto, Il gruppo Gioia con Cioccolati Italiani, Fra Diavolo e Bun, Pokè House" spiega Giacomo Racugno CEO Augusto Contract.

Una crescita che testimonia la fiducia che i brand hanno riconosciuto all'azienda di Jesi. "Il nostro marchio si è affermato nel corso degli anni e oggi possiamo dire con orgoglio di essere scelti dai più rinomati attori del food&beverage. Anche una catena internazionale per fare il primo locale importante a Milano si è affidata alla competenza di Augusto per la realizzazione del suo locale" prosegue Racugno.

Siamo orgogliosi di poter parlare anche di continuità di rapporto con la famiglia De Negri. Dopo le tre importanti realizzazioni degli spazi comuni e di ristorazione di **Combo** a Venezia, Milano e Torino, abbiamo realizzato un nuovo interessante intervento – sempre nel settore dell'ospitalità – contribuendo alla trasformazione di Cascina Orsolina, una cascina del 700 nel cuore del Monferrato, oggi adibita a sede di stage e spettacoli di danza delle maggiori stelle della scena internazionale, con ballerini provenienti da tutto il mondo."



I numeri parlano di una crescita importante per il marchio di Jesi e rispecchiano al contempo la buona salute del settore della ristorazione organizzata. Secondo il

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione "chiavi in mano" di spazi per la ristorazione, in Italia e nell'area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell'hotel.

Foodservice Market Monitor di Deloitte, le catene di ristorazione rappresentano circa un terzo del mercato globale del Foodservice, registrando nel 2021 una crescita a doppia cifra dall'anno precedente (+14,8%). Le catene si distinguono in Europa per il più elevato tasso di sviluppo registrato nel 2021 (+18,8%) e in Italia l'aumento è stato ancora più marcato (+23,2%).

“La resilienza dell'intero comparto e la lungimiranza di tanti imprenditori hanno saputo ridurre gli effetti negativi che la pandemia ha portato in molti settori economici” continua Giacomo Racugno. “La ristorazione commerciale ha saputo mettere in campo numerose e differenti soluzioni per far fronte alla crisi di questi ultimi due anni. Basti pensare alla digitalizzazione del servizio, allo sviluppo di nuove logiche di somministrazione come l'*on the go* ed il *delivery* o ancora al riadattamento degli spazi con l'apertura a *dehors* e *garden*, tutte soluzioni che hanno permesso a molte realtà di operare anche nel periodo di pandemia”.

Saper trasformare queste nuove esigenze in soluzioni idonee e accompagnare i clienti in questa delicata fase di adattamento è stata la grande sfida che Augusto Contract ha dovuto e saputo affrontare. Del resto Il mondo del fuoricasa è nel DNA di Augusto: in questo settore l'azienda ha infatti maturato un'esperienza specifica, tanto da diventare oggi partner di fiducia per tutti quegli imprenditori, società e startup decisi ad aprire un'attività, facendosi carico della completa realizzazione del locale, dagli arredi alle attrezzature per la ristorazione alla ristrutturazione degli interni e all'impiantistica connessa. A testimonianza che Augusto Contract è più di un fornitore ma viene vissuto da tanti operatori del settore quale partner insostituibile nell'individuazione di soluzioni idonee per il brand, nella specifica location.

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e nell'area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell'hotel.

Comunicato luglio 2021

AUGUSTO Contract realizza il quarto BUN

È l'insegna che ha portato l'hamburger americano per eccellenza fino alle strade di Milano e, da marzo, anche in quelle di Torino. Stiamo parlando di Bun che anche per la sua prima realizzazione nella città della Mole Antonelliana si è affidata alla collaborazione di AUGUSTO Contract, il primo foodservice general contractor italiano.

Bun Torino, infatti, segue le realizzazioni di Milano Viale Bligny, Arese e Milano Bicocca Village dove AUGUSTO Contract, per tutti e quattro i locali, è stato il general contractor per gli arredi e le attrezzature.



Ma c'è di più. Bun Torino, progettato dal noto studio valenciano Masquespacio, ha visto l'azienda di Jesi impegnata in un importante lavoro di ricerca e di attenzione al dettaglio per poter restituire un'efficienza realizzativa all'altezza del progetto. Sono molti, infatti, gli elementi distintivi e fortemente caratterizzanti del locale, a cominciare dal richiamo all'ambiente piscina. "Le piastrelle, gli oblò, le scalette, tutti i dettagli e le finiture sono stati realizzati dietro la massima comprensione del progetto poiché ogni ambiente che realizziamo deve saperne veicolare il senso" afferma il CEO di AUGUSTO Contract Giacomo Racugno. "Anche il soffitto è stato realizzato con un materiale molto particolare in grado di ricreare il riflesso dell'acqua. Un 'dettaglio' che ha richiesto molto lavoro di ricerca da parte dei nostri collaboratori".



Anche le sedute, sgabelli con un arco di appoggio, sono stati realizzati dopo uno studio accurato di fattibilità. "Siamo andati a recuperare tecniche di lavorazione artigianali antiche per poter ricreare

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione "chiavi in mano" di spazi per la ristorazione, in Italia e nell'area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell'hotel.

l'arco di appoggio delle sedie, un risultato altrimenti non possibile con le macchine moderne" continua Racugno.

Anche Bun Torino, pertanto, si caratterizza per un'ambientazione ricercata e particolare che fa da cornice a un'offerta gastronomica che ha fatto degli unbelievable burgers la "cifra stilistica" del brand: pochi ingredienti selezionati con cura e una tecnica di cottura straordinaria per rivoluzionare il gusto di uno dei comfort food più amati al mondo, disponibili anche in versione 'beyond meat', ovvero 100% vegetali.

"Offerta gastronomica e ambiente, oggi, devono vivere in perfetta armonia" precisa Racugno. "L'interior design è determinante quanto il menù e il nostro compito come general contractor specializzato nel foodservice è proprio quello di trovare le migliori soluzioni perché il progetto risulti efficace nella specifica location".

"Il 2020 è stato un anno complesso anche per la nostra azienda – conclude Racugno - ma al contempo i nostri clienti hanno avuto la capacità di guardare oltre la contingenza del momento e di cercare di pianificare le loro attività in una logica di medio periodo, confermando così i piani di aperture: sicuramente un segnale incoraggiante". E Bun ne è un esempio.

Comunicato giugno 2021

AUGUSTO Contract affianca Poke House nell'espansione in Sicilia

Prosegue la collaborazione tra Poke House, brand leader del poke in Europa, e AUGUSTO Contract, primo foodservice general contractor in Italia. All'azienda marchigiana, infatti, è stata affidata la realizzazione dei primi due locali in Sicilia dell'insegna specializzata nelle bowl hawaiane.

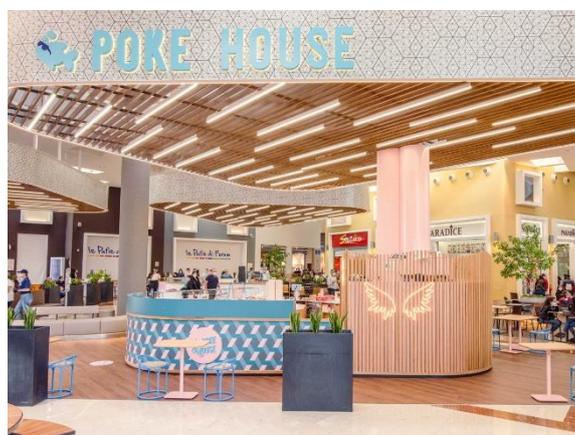
I due nuovi store di recente inaugurazione si trovano a Catania, all'interno del Centro Sicilia gestito da CBRE Italy, e a Palermo, all'interno del centro commerciale Forum di proprietà di Multi Italy. Per entrambi i locali, AUGUSTO Contract è stato general contractor, seguendo i cantieri dalla progettazione alle opere edili e impiantistiche, dall'arredamento alle attrezzature.

"Siamo orgogliosi di essere stati scelti anche quest'anno da Poke House come general contractor nelle loro aperture in Sicilia" afferma Giacomo Racugno, CEO AUGUSTO Contract. "La nostra partnership è iniziata subito dopo la fine del primo lockdown lo scorso anno con la realizzazione dei due chioschi milanesi all'interno dei parchi Ravizza e Sempione, e in meno di un anno abbiamo realizzato per questo brand innovativo ben 10 locali".

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione "chiavi in mano" di spazi per la ristorazione, in Italia e nell'area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell'hotel.



Lo store di Catania si sviluppa su una superficie di oltre 100 metri quadri dove l'area destinata al servizio affaccia direttamente sulla food court del centro commerciale. "Particolarmente sfidante è stato realizzare un elemento che caratterizza l'intero locale: le velette costituite da un dogato in legno massello che sovrastano l'area banco e quella all'ingresso su cui è stata posizionata l'insegna" spiega Racugno.



Poke House a Palermo è invece un chiosco all'interno del nuovo ampliamento della food court del centro commerciale del capoluogo. La principale sfida è stata quella di progettare e realizzare un locale con vincoli di forma ben precisi: un triangolo con angoli smussati. Questa forma ha implicato un grande lavoro per la costruzione e la sagomatura dell'arredamento. Non da ultimo, particolare attenzione è stata richiesta per la realizzazione dell'impianto di refrigerazione, date le temperature alte che la zona raggiunge in estate, e per il posizionamento delle attrezzature in copertura, una necessità 'salva spazio', che ha però dovuto tener conto in fase di implementazione dell'azione degli agenti atmosferici e del vento.

In contemporanea con Palermo e Catania, AUGUSTO Contract ha realizzato anche Poke House Parma all'interno del centro commerciale La Galleria.

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione "chiavi in mano" di spazi per la ristorazione, in Italia e nell'area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell'hotel.

Comunicato novembre 2020

AUGUSTO CONTRACT: QUATTRO REALIZZAZIONI PER MAXIMO

Ha aperto i battenti Maximo, il nuovo shopping center del quartiere Laurentino di Roma. In questo complesso commerciale, i cui numeri lo collocano fra i più grandi in Italia, AUGUSTO Contract, foodservice general contractor, si è occupato della realizzazione di ben quattro store nella Food area: Poke House, Hoddie Hot Dog, Cioccolatitaliani e PIE Pizza Italiana Espressa.



“Maximo ci ha visti impegnati nella realizzazione contemporanea di quattro locali; una bella sfida che siamo orgogliosi di aver portato avanti - con i nostri Clienti - in questo momento particolarmente complesso” afferma Giacomo Racugno, CEO di AUGUSTO Contract. “Quello dei centri commerciali è uno dei contesti in cui lavoriamo con maggiore frequenza. La nostra expertise garantisce infatti una realizzazione efficace e di qualità, nel rispetto dei tempi, delle normative e delle modalità di esecuzione in contesti rigidamente controllati.”



AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e nell’area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell’hotel.

Per Poke House, AUGUSTO Contract ha operato come general contractor, occupandosi quindi della realizzazione di tutte le opere edili e impiantistiche, dell'arredamento e delle attrezzature. Quella romana è la quarta realizzazione compiuta dall'azienda marchigiana per il noto brand di poke bowl. Hoddie Hot Dog, su progetto di Atelier P, è invece la prima realizzazione per il nuovo format di hot dog gourmet dei creatori di brand Mama Burger.



Maximo consolida inoltre la partnership fra AUGUSTO Contract e Cioccolatitaliani: con il nuovo store romano salgono a 31 le realizzazioni in Italia e nel mondo firmate dall'azienda di Jesi per il brand dedicato al mondo del cioccolato. Nello specifico, AUGUSTO Contract ha fornito arredo e attrezzature. Sesta realizzazione, infine, per il brand PIE Pizza Italiana Espresso, il marchio ideato dalla famiglia Ferrieri, già proprietaria del brand Cioccolatitaliani. Anche in questo caso AUGUSTO Contract si è occupato della

fornitura di arredo e attrezzature.

Cioccolatitaliani e PIE Pizza Italiana Espresso sono stati realizzati su progetto di Fabio Mennella di Antitetico.

L'efficace coordinamento di tutte le lavorazioni e le forniture, le attività di cantiere e la logistica a supporto di tutto il processo, costituiscono il valore di quel servizio "chiavi in mano" per il quale AUGUSTO Contract viene scelta ogni giorno dai più rinomati brand del food&beverage.



AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e nell’area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell’hotel.

Comunicato settembre 2020

LA RISTORAZIONE NELL'ERA POST COVID.

Una ricerca di Coqtail Milano e Augusto Contract indaga l'impatto della pandemia nel settore del fuori casa individuando 5 nuove tendenze di consumo

Quali saranno per il 2021 le nuove tendenze del food&beverage, uno tra i settori più colpiti dalla pandemia di Covid-19? Previsto il brusco calo del flusso turistico nelle città, oltre al rapido cambiamento delle abitudini in fatto di consumi, oggi ancora ci si interroga sulla tenuta all'emergenza e sul futuro della ristorazione.

A tal fine, un'indagine sui reali stati d'animo dei consumatori, quanto sulle criticità e buone pratiche messe in atto dagli imprenditori per risollevarsi dai mesi di lockdown, è stata realizzata da **Coqtail Milano**, la prima community sulla mixology italiana specializzata in ricerca di tendenze nel settore food&beverage, con la sponsorship di **AUGUSTO Contract**, azienda realizzatrice di locali chiavi in mano per il Foodservice.

I risultati, riassunti nel dossier di ricerca "**Food&Beverage a Milano nel 2020: analisi e trend**", sono partiti con un esame puntuale sul cambiamento delle necessità dei consumatori durante e dopo il lockdown, per terminare con le testimonianze di imprenditori e opinion leader i quali hanno evidenziato sia le criticità affrontate per contrastare la crisi, che le buone pratiche attuate al fine di anticipare e dirigere nuovi scenari futuri. Il focus della ricerca è stato posto sulla città di Milano dove la ristorazione e il bere miscelato si sono maggiormente sviluppati negli ultimi anni e dove si è sentita ancora di più l'esigenza di un cambio di passo nel tentativo di superare la crisi.

Per questo, dal 2 al 16 maggio 2020, sono stati coinvolti 400 consumatori e oltre 40 imprenditori e opinion leader tra i più autorevoli del comparto che, rispondendo ai quesiti, hanno reso possibile il delinearsi di 5 nuovi trend sul food&beverage:

01. DAL FAST FOOD AL FAST GOURMET - Nuove logiche di somministrazione. I servizi e le pratiche un tempo adottate dai format legati al fast food si applicano anche alle realtà di livello, mantenendo alta la qualità del servizio e delle materie prime.

02. ON THE GO - All'esterno del locale come a casa. Sfruttare gli spazi esterni per intercettare la clientela di passaggio tramite l'utilizzo di station oppure aprendo le vetrine con punti pick up: ecco le nuove strategie dei ristoratori che si riappropriano del tessuto urbano.

03. SICUREZZA TRASPARENTE – La nuova parola d'ordine. Diventa sempre più importante trasmettere sicurezza ai clienti, incentivando il ritorno nei locali nel rispetto delle normative imposte dal governo. L'architettura, in questo senso, viene loro incontro se in grado di trasmettere un senso di ordine e pulizia ed esplicitare i processi e l'applicazione dei protocolli di sicurezza anche attraverso la segnaletica.

04. TOUCHLESS EXPERIENCE - Largo a digitalizzazione e sensori. Si riducono al minimo i punti di contatto tra personale di sala e commensali, così come tra cliente ed elementi dell'architettura, incentivando l'adozione della domotica e implementando la presenza di sensori. Il phygital dining porta sempre più la tecnologia direttamente a tavola.

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione "chiavi in mano" di spazi per la ristorazione, in Italia e nell'area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell'hotel.

05. IL SERVIZIO È IL RE - Personalizzazione dell'esperienza. Recarsi in un locale deve essere un piacere, non un momento di ansia e preoccupazione, per questo motivo l'attenzione alla personalizzazione e all'accoglienza diventano fattori sempre più determinanti per migliorare la qualità dell'esperienza.

La grande voglia di ritorno alla normalità da parte dei consumatori è stato il fil rouge della ricerca. L'81% di loro andava a mangiare e bere fuori 1-3 volte alla settimana prima del lockdown e il 46% ne ha sentito moltissimo la mancanza. Fra i motivi principali per tornare fuori ci sono stati lo stare con le persone (39,6%) e svagarsi (28,3%): la socializzazione è infatti vista in modo positivo se rispettosa delle distanze di sicurezza (25%). Tornare a uscire sì, ma con nuove necessità, come poter **vivere gli spazi aperti**, rispettare **la giusta distanza**, sfruttare i nuovi servizi **digitali**, prestare sempre più attenzione alla **sicurezza** e **all'accoglienza del cliente**. Indiscutibile il boom del delivery e del take away che hanno subito un'impennata durante la permanenza forzata a casa, colmando la mancanza dell'uscita: ha ordinato delivery in media 1-3 volte a settimana il 61% degli intervistati. Solo l'11% del campione di milanesi ha usufruito invece del servizio cocktail delivery, messo in pista in tempi più dilatati rispetto al food.

Gli imprenditori e le nuove idee messe in campo. Sul fronte degli imprenditori è emersa la necessità di **ripensare spazi e attività** per venire incontro ai nuovi bisogni del consumatore. Diverse le idee messe in campo che si sono rivelate strategiche, a partire dal **riadattamento degli spazi**, seppur non strutturale, che sono stati ripensati **tenendo conto delle aree considerate più a rischio** per la trasmissione del virus: servizi igienici 85%, ingresso/guardaroba 78%, aree consegna delivery 62%, casse 43%, bancone bar 30%, aree consumazione 26%, cucina 22%, plonge 15%, aree di servizio 9%. Per **Claudio Liu e sua sorella Giulia**, proprietari rispettivamente di Iyo e Gong Oriental Attitude a Milano, tra le aree più a rischio restano i servizi igienici: "Abbiamo pensato di destinare del personale soltanto a mantenere igienizzato quello spazio specifico dei nostri due ristoranti in modo da avere una sanificazione completa e continua delle maniglie e delle toilette ogni qualvolta che un cliente le utilizza". Passando alla cucina, garantire la sicurezza rimane un must, come afferma **Davide Oldani**, chef e proprietario del ristorante D'O: "Tra le prime aree che abbiamo considerato del DO' c'è stata la cucina. Ho pensato a rifare tutti i pavimenti in resina e ho usato una speciale vernice igienizzante per i tavoli che fa sentire più sicuri anche coloro che devono pulirli dopo l'uso da parte del cliente". Anche i cocktail bar hanno avuto (e avranno nei prossimi mesi) bisogno di ripensare i propri spazi. "Le modalità di servizio e consumo nei bar saranno diverse: meno posti a sedere e più distanza tra bartender e clienti. Due elementi importanti che dovranno tradursi in modo positivo attraverso possibilità a oggi ancora poco esplorate nel mondo dell'ospitalità", spiega **Mattia Pastori**, consulente Beverage e proprietario di Nonsolococktails.

Di fronte a queste e ad altre difficoltà emerse, i 40 imprenditori intervistati nello studio non si sono arresi, ma sono andati alla ricerca di un nuovo equilibrio. Oltre la metà di loro ha puntato fin da subito su **servizi sempre più personalizzati e digitali**, qualcuno ha consolidato la propria attività di **delivery anche rivedendo l'assetto del proprio locale**, altri hanno preferito attendere per **ridisegnare il proprio progetto imprenditoriale**. "Fin dall'inizio dell'emergenza (8 marzo) ho pensato che la cosa più utile da fare fosse continuare a fare il cuoco e dare un servizio per quanto possibile uguale a quello di prima. Così è nato DanielCanzian a casa tua, consolidatosi nei mesi post-riapertura", afferma **Daniel Canzian** chef e proprietario dell'omonimo ristorante.

Al Killer Ristorante è stato implementato un nuovo garden all'interno degli spazi privati scoperti. "Vicino al locale abbiamo un'area che è stata rivista nel layout. I grandi spazi di Killer ci hanno consentito di attuare delle novità senza perdere nessun coperto rispetto a prima e offrendo, al

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione "chiavi in mano" di spazi per la ristorazione, in Italia e nell'area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell'hotel.

contempo, zone ampie e sicure. In definitiva con pochi accorgimenti ben studiati siamo riusciti a ottenere un locale più bello e funzionale”, dicono i soci **Marco Magrini** e **Andrea Marconetti**.

È stato un successo aver puntato anche sul delivery per **Alessandro Longhin**, founder di Chihuahua Tacos. “Ad aprile abbiamo iniziato con le consegne a domicilio e non abbiamo più smesso. Farlo solo dopo tre settimane dal lockdown è stato strategico dal punto di vista dell’immagine: per mantenere vivo il brand nei nostri clienti e il senso di community fra noi e il nostro team”. Mentre, per altri imprenditori si è rivelata fondamentale la **creazione di garden, dehors per tavoli all’aperto**, così come il **supporto di web e social**, con la possibilità di ordinare online o di mantenere vivo il rapporto con i clienti.

Giacomo Racugno, CEO AUGUSTO Contract: *“Questa ricerca è nata con l’obiettivo di diventare uno strumento utile per la ripartenza rivolto a tutti gli operatori del settore. Saper guardare al futuro, rispondendo tempestivamente e con professionalità alle nuove esigenze del mercato, è ciò che ha reso oggi AUGUSTO Contract il partner di fiducia di tanti brand del food&beverage”.*
www.augustocontract.com

Chiara Degl’Innocenti e Penelope Vaglini, Founder di Coqtail Milano: *“Milano si è rimessa in moto dopo il Coronavirus e chi è alla ricerca di idee trova, raccolte in questo report, le soluzioni migliori e i progetti di successo messi in pratica in Italia e all’estero nel settore del Food & Beverage”.*
www.coqtailmilano.com

E’ POSSIBILE SCARICARE IL REPORT IN VERSIONE INTEGRALE QUI:
www.augustocontract.com/it/food-beverage-a-milano-nel-2020-analisi-e-trend

Food&Beverage a Milano nel 2020: analisi e trend

AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – e il primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e nell’area EMEA. Applica inoltre la propria expertise specifica alle aree bar e ristorazione e agli spazi comuni dell’hotel.