

## 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 – società di arredamento e primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e all'estero.**

**In 7 anni ha realizzato locali per 61 brand, per un totale di 182 aperture in 75 città di 12 nazioni in 3 continenti. 84 sono le realizzazioni in high street, 13 in healthcare, 15 nel travel retail, 70 nei centri commerciali e 9 negli 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 – società di arredamento e primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e all'estero.**

**In 7 anni ha realizzato locali per 61 brand, per un totale di 182 aperture in 75 città di 12 nazioni in 3 continenti. 84 sono le realizzazioni in high street, 13 in healthcare, 15 nel travel retail, 70 nei centri commerciali e 9 negli 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 – società di arredamento e primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e all'estero.**

**In 7 anni ha realizzato locali per 61 brand, per un totale di 182 aperture in 75 città di 12 nazioni in 3 continenti. 84 sono le realizzazioni in high street, 13 in healthcare, 15 nel travel retail, 70 nei centri commerciali e 9 negli 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.

**AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – società di arredamento e primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e all'estero.**

**In 7 anni ha realizzato locali per 61 brand, per un totale di 182 aperture in 75 città di 12 nazioni in 3 continenti. 84 sono le realizzazioni in high street, 13 in healthcare, 15 nel travel retail, 70 nei centri commerciali e 9 negli Hotel.**

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

**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 – società di arredamento e primo general contractor specializzato nella realizzazione "chiavi in mano" di spazi per la ristorazione, in Italia e all'estero.**

**In 7 anni ha realizzato locali per 61 brand, per un totale di 182 aperture in 75 città di 12 nazioni in 3 continenti. 84 sono le realizzazioni in high street, 13 in healthcare, 15 nel travel retail, 70 nei centri commerciali e 9 negli 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, 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, Why Nut, Quore Italiano, Kuirì Ghost Kitchen, ZeroGravity, Miscusi, Muu Muuzzarella, Ammu Cannoli, Fattorie Garofalo, Banco Fish, Sirio Bar, McDonald's, COMBO

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

**AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – società di arredamento e primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e all'estero.**

**In 7 anni ha realizzato locali per 61 brand, per un totale di 182 aperture in 75 città di 12 nazioni in 3 continenti. 84 sono le realizzazioni in high street, 13 in healthcare, 15 nel travel retail, 70 nei centri commerciali e 9 negli 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 – società di arredamento e primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e all'estero.**

**In 7 anni ha realizzato locali per 61 brand, per un totale di 182 aperture in 75 città di 12 nazioni in 3 continenti. 84 sono le realizzazioni in high street, 13 in healthcare, 15 nel travel retail, 70 nei centri commerciali e 9 negli Hotel.**

## Approfondimento 1

### **POP UP caffè – effective foodservice design -**

#### *Ottimizzare funzionalità, sostenibilità e costi attraverso la progettazione*

POP UP caffè è una tecnologia costruttiva che permette di realizzare locali di ristorazione come sistemi dinamici, modulabili e reversibili. E' un brevetto di AUGUSTO Contract, general contractor specializzato nel foodservice.

Il locale di ristorazione viene progettato e costruito come un *sistema modulabile* utilizzando componenti (moduli di dimensioni fissate) necessari ad abilitare i servizi previsti per il concept. La flessibilità derivante dal design 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 caffè 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 caffè, 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 caffè 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 caffè la risposta alle esigenze di inserire servizi di ristorazione che possano essere gestiti con facilità e flessibilità.

Le applicazioni principali del dispositivo POP UP caffè 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 caffè 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 – società di arredamento e primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e all'estero.**

**In 7 anni ha realizzato locali per 61 brand, per un totale di 182 aperture in 75 città di 12 nazioni in 3 continenti. 84 sono le realizzazioni in high street, 13 in healthcare, 15 nel travel retail, 70 nei centri commerciali e 9 negli 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.

#### **Comunicato luglio 2021**

**AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – società di arredamento e primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e all’estero.**

**In 7 anni ha realizzato locali per 61 brand, per un totale di 182 aperture in 75 città di 12 nazioni in 3 continenti. 84 sono le realizzazioni in high street, 13 in healthcare, 15 nel travel retail, 70 nei centri commerciali e 9 negli Hotel.**

## 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 – società di arredamento e primo general contractor specializzato nella realizzazione "chiavi in mano" di spazi per la ristorazione, in Italia e all'estero.**

**In 7 anni ha realizzato locali per 61 brand, per un totale di 182 aperture in 75 città di 12 nazioni in 3 continenti. 84 sono le realizzazioni in high street, 13 in healthcare, 15 nel travel retail, 70 nei centri commerciali e 9 negli 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.

**AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – società di arredamento e primo general contractor specializzato nella realizzazione "chiavi in mano" di spazi per la ristorazione, in Italia e all'estero.**

**In 7 anni ha realizzato locali per 61 brand, per un totale di 182 aperture in 75 città di 12 nazioni in 3 continenti. 84 sono le realizzazioni in high street, 13 in healthcare, 15 nel travel retail, 70 nei centri commerciali e 9 negli Hotel.**

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”.



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.

**AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor – società di arredamento e primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e all'estero.**

**In 7 anni ha realizzato locali per 61 brand, per un totale di 182 aperture in 75 città di 12 nazioni in 3 continenti. 84 sono le realizzazioni in high street, 13 in healthcare, 15 nel travel retail, 70 nei centri commerciali e 9 negli Hotel.**



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 – società di arredamento e primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e all'estero.**

**In 7 anni ha realizzato locali per 61 brand, per un totale di 182 aperture in 75 città di 12 nazioni in 3 continenti. 84 sono le realizzazioni in high street, 13 in healthcare, 15 nel travel retail, 70 nei centri commerciali e 9 negli 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 – società di arredamento e primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e all'estero.**

**In 7 anni ha realizzato locali per 61 brand, per un totale di 182 aperture in 75 città di 12 nazioni in 3 continenti. 84 sono le realizzazioni in high street, 13 in healthcare, 15 nel travel retail, 70 nei centri commerciali e 9 negli 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 Espressa, 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 Espressa 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 – società di arredamento e primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e all'estero.**

**In 7 anni ha realizzato locali per 61 brand, per un totale di 182 aperture in 75 città di 12 nazioni in 3 continenti. 84 sono le realizzazioni in high street, 13 in healthcare, 15 nel travel retail, 70 nei centri commerciali e 9 negli 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 – società di arredamento e primo general contractor specializzato nella realizzazione "chiavi in mano" di spazi per la ristorazione, in Italia e all'estero.**

In 7 anni ha realizzato locali per 61 brand, per un totale di 182 aperture in 75 città di 12 nazioni in 3 continenti. 84 sono le realizzazioni in high street, 13 in healthcare, 15 nel travel retail, 70 nei centri commerciali e 9 negli 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

**AUGUSTO Contract - hospitality & foodservice general contractor - società di arredamento e primo general contractor specializzato nella realizzazione "chiavi in mano" di spazi per la ristorazione, in Italia e all'estero.**

**In 7 anni ha realizzato locali per 61 brand, per un totale di 182 aperture in 75 città di 12 nazioni in 3 continenti. 84 sono le realizzazioni in high street, 13 in healthcare, 15 nel travel retail, 70 nei centri commerciali e 9 negli Hotel.**

consentito di attuare delle novità senza perdere nessun coperto rispetto a prima e offrendo, al 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](http://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](http://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](http://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 – società di arredamento e primo general contractor specializzato nella realizzazione “chiavi in mano” di spazi per la ristorazione, in Italia e all’estero.**

**In 7 anni ha realizzato locali per 61 brand, per un totale di 182 aperture in 75 città di 12 nazioni in 3 continenti. 84 sono le realizzazioni in high street, 13 in healthcare, 15 nel travel retail, 70 nei centri commerciali e 9 negli Hotel.**