

Torino Airport rinnova il Livello Superiore Partenze: Chef Express presenta i nuovi spazi di ristorazione

*Completamente rinnovata l'offerta, che comprende il bar "Caffetteria Torinese",
il ristorante "Ingredienti" e un grande McDonald's*

Caselle Torinese, 22 novembre 2019 – L'Aeroporto di Torino dà il benvenuto ai passeggeri e ai visitatori con un rinnovato Livello Superiore Partenze. Torino Airport ha inaugurato oggi la nuova Food Court e le nuove aree dedicate all'edutainment sulla storia del volo e sulla scoperta dello spazio.

I nuovi spazi di ristorazione al Livello Superiore Partenze, realizzati in collaborazione con Chef Express, comprendono l'originale format Caffetteria Torinese, ideato con Lavazza, il ristorante self-service Ingredienti, e un McDonald's attrezzato con le più avanzate tecnologie digitali. Lo spazio è arricchito anche dalle nuove aree dedicate all'edutainment sulla storia del volo e della scoperta dello spazio, allestite da Thales Alenia Space Italia e da Leonardo Velivoli.

Il progetto architettonico nel segno del green

L'attività di riqualificazione del Livello Superiore Partenze, dopo circa 7 mesi di lavori di restyling, riconsegna un'area di 2.100 metri quadri completamente rinnovata, con spazi più funzionali che separano le aree di somministrazione da quelle in cui i passeggeri e visitatori hanno la possibilità di gustare i prodotti proposti e rilassarsi.

Gli spazi ora si presentano omogenei, sia nell'architettura, sia nel design. Due le aree lounge a disposizione di passeggeri e visitatori, arredate seguendo le ultime tendenze del design: una disposta lungo la balconata del Livello superiore Partenze e affacciata sulla Hall check-in, l'altra disposta accanto a McDonald's e con parete vetrata che guarda sulla pista.

L'operazione di restyling ha seguito nelle sue linee guida la riqualificazione già messa in atto al Livello Arrivi, inaugurato lo scorso 24 luglio: i richiami architettonici si ritrovano, infatti, sia nella pavimentazione, sia nella soffittatura a doghe. L'attività di rinnovo degli ambienti ha comportato un totale rifacimento degli spazi e degli impianti di areazione, condizionamento e illuminazione preesistenti, migliorandone l'intera struttura, realizzata secondo i recenti standard normativi.

La riqualificazione conferma così anche la vocazione green di Torino Airport: il nuovo impianto di condizionamento e l'utilizzo di illuminazione a led porterà infatti a una riduzione

dell'impatto ambientale dell'infrastruttura, grazie a un considerevole contenimento dei consumi.

L'offerta della Food Court

Sono tre le proposte di ristorazione presenti nella nuova Food Court di Torino Airport, realizzata in collaborazione con Chef Express.

Caffetteria Torinese riflette il carattere tipico dei bar torinesi in cui le parole chiave sono tradizione e innovazione, declinate in un ambiente dalle caratteristiche architettoniche che rispecchiano la raffinatezza della città. Offre la possibilità di sperimentare una gamma di caffè filtrati che differenzia e rende unica l'esperienza del consumatore, affiancata alle miscele tradizionali e speciali a marchio Lavazza.

Ingredienti è un ristorante a buffet basato su una rotazione stagionale di tantissime proposte di qualità: insalate, piatti freddi, primi e secondi piatti caldi, carne alla griglia, contorni e composizioni di verdure, frutta e dessert.

McDonald's, gestito in licenza da Chef Express, è attrezzato con le più avanzate tecnologie digitali e offre una serie di proposte fast food che guardano in particolar modo al segmento di giovani e famiglie.

Un aeroporto sempre più digital

Il rinnovo del Livello Superiore Partenze si inserisce nel percorso di innovazione digitale intrapreso da Torino Airport. Grazie alla progettazione e all'installazione di un sistema di digital signage, di grande impatto tecnologico, i passeggeri vengono accolti nella Hall Check-in da un ledwall di circa 36 metri quadri, che ripercorre la balconata su cui si affaccia la Food Court e che promuove l'offerta commerciale presente al Livello Superiore Partenze.

A questo ledwall si affianca anche il nuovo schermo digitale di 9 metri quadri che fornisce le informazioni di servizio ai passeggeri di Torino Airport sui voli in partenza.

Andrea Andorno, Amministratore Delegato di Torino Airport, ha dichiarato: "E' con grande soddisfazione che oggi presentiamo il Nuovo Livello Superiore Partenze. Si tratta di un'area che, grazie alla collaborazione con Chef Express, amplia la proposta commerciale dedicata al food del nostro Aeroporto. Trattandosi di un'area accessibile a tutti, l'Aeroporto di Torino si apre così ancora di più al territorio, diventando un punto di interesse non solo per chi deve viaggiare, ma anche per chi, dai nuovi spazi vetrati, vuole osservare gli aerei in arrivo e in partenza. Viene completamente rinnovata l'offerta di ristorazione per i passeggeri e visitatori, che ora possono disporre di una scelta food ancora più ampia e di nuovi ambienti lounge interamente riqualificati. L'inaugurazione del nuovo Livello Superiore Partenze segue di pochi

mesi quella dedicata all'Area Arrivi, proseguendo un percorso di rinnovamento che vedrà ulteriori sviluppi nei prossimi mesi”.

Cristian BIASONI, Amministratore Delegato di Chef Express, ha sottolineato: “Siamo orgogliosi di avviare la nostra presenza in un aeroporto importante come quello di Torino con un'offerta di grande qualità, diversificata e completa, che comprende anche un progetto di bar originale, sviluppato con Lavazza attingendo alla tradizione e al gusto dei bar torinesi. In più, il nuovo McDonald's, che gestiamo in licenza, fa parte di un importante piano di sviluppo dei ristoranti fast food nei canali della ristorazione in movimento (stazioni, aree autostradali e aeroporti): prevediamo di inaugurare nei prossimi 18 mesi 10 nuovi McDonald's”.

A proposito di Chef Express

Chef Express, società controllata dal Gruppo Cremonini, nel 2018 ha realizzato ricavi totali consolidati per 626,3 milioni di Euro, di cui oltre il 75% derivante dalle attività in concessione (stazioni, aeroporti e autostrade in Italia, e a bordo treno all'estero). Nel settore della ristorazione in concessione Chef Express è leader in Italia nel mercato dei buffet di stazione, con 74 punti vendita in 46 scali ferroviari, è presente anche nel settore della ristorazione aeroportuale, con 58 punti vendita in 12 aeroporti italiani, e gestisce 51 aree di ristoro sulla rete autostradale italiana e sulle strade di grande comunicazione. Nel mercato della ristorazione a bordo treno Chef Express è leader in Europa con oltre 200 treni serviti quotidianamente in 5 Paesi Europei e in Turchia. Infine nella ristorazione commerciale controlla la catena di steakhouse a marchio Roadhouse Restaurant (147 locali in Italia), e la catena inglese Bagel Factory. Nei centri urbani e commerciali, in mall e outlet Chef Express opera con la società controllata C&P, nata recentemente da un accordo con il Gruppo Percassi, grazie al quale ha acquisito la licenza dei marchi Casa Maioli, Caio Antica Pizzeria Roma e Wagamama. Nel complesso, Chef Express ha una elevata offerta di servizi di ristorazione in grado di soddisfare le molteplici esigenze delle migliaia di consumatori che ogni giorno viaggiano in Europa, utilizzando sia marchi propri quali Chef Express, Mokà, Mr. Panino, Gourmé, Gusto Ristorante, Ingredienti, Bagel Factory e JuiceBar, che marchi in licenza come McDonald's, Rosso Sapore e Cioccolatitaliani.

SAGAT S.p.A. - Società Azionaria Gestione Aeroporto Torino

Rita Pucci

Responsabile Comunicazione

011 5676 9341

335 8758648

rita.pucci@sagat.trn.it

www.aeroportoeditorino.it

f @AeroportoDiTorino

Instagram @Torino_Airport

Twitter @torinoairport

in [linkedin.com/company/torinoairport](https://www.linkedin.com/company/torinoairport)

Chef Express

Luca Macario

Ufficio stampa Cremonini

tel. 059 754627

Email comunicazione@cremonini.com

Profilo Facebook: www.facebook.com/chefexpress4u

Hashtag ufficiale: #chefexpress

Sito internet: www.chefexpress.it