



Comunicato stampa

Relazioni con i Media

Tel +39.02.4826.3250
Fax +39.02.4826.3614
ufficiostampa@autogrill.com
www.autogrill.com

Burger King apre a Ferrara un nuovo ristorante

All'interno del Centro Commerciale "Il Castello" il settimo Burger King in Italia

Milano, 22 novembre 1999 - 300 metri quadri di superficie totale, 120 posti a sedere, 25 giovani operatori, una capacità produttiva di oltre 500 hamburger al giorno, apertura dalle 11 alle 23 sette giorni su sette.

Queste, in sintesi, le principali caratteristiche del nuovo hamburger restaurant **Burger King** aperto venerdì scorso a Ferrara all'interno del Centro Commerciale "Il Castello".

Il prestigioso marchio americano è gestito da Autogrill, la società di ristorazione che fa capo alla famiglia Benetton, in virtù di un'alleanza strategica siglata nel maggio 1999 con la multinazionale Burger King Corporation.

Quello di Ferrara è il settimo dei 500 ristoranti Burger King che Autogrill aprirà nei prossimi venti anni nelle principali città italiane, nei centri commerciali, sulle autostrade, ma anche negli aeroporti, nelle stazioni ferroviarie e nei cinema multisala.

Il successo di **Burger King** è dovuto a quattro ragioni:

1. gli **hamburger sono più gustosi**, non solo perché ottenuti da carni selezionate di prima qualità ma soprattutto perché cotti alla griglia. La cottura alla griglia è una prerogativa esclusiva di Burger King e offre numerosi vantaggi rispetto alla più comune cottura alla piastra:
 - **dal punto di vista del gusto:**
sulla griglia "il primo e l'ultimo hamburger" cotti nella giornata hanno lo stesso identico sapore nonostante la produzione in grandi quantità. Il gusto risulta migliore persino rispetto a quello della preparazione casalinga grazie all'alta temperatura di cottura.
 - **dal punto di vista salutistico:**
la griglia consente l'eliminazione completa dei grassi in eccesso consentendo una cottura più leggera, mentre la piastra non permette lo smaltimento dei grassi naturalmente presenti nella carne provocando una sorta di "frittura" dell'hamburger
 - **dal punto di vista igienico:**
la griglia non trattiene residui alimentari e quindi è sempre pulita e sicura, al contrario della piastra che andrebbe costantemente ripulita dagli avanzi di cibo
2. La seconda ragione che posiziona **Burger King** al top dell'offerta del fast food nel mondo è che i prodotti proposti al pubblico sono assolutamente sicuri in quanto sottoposti a numerosi e ripetuti controlli. Questi iniziano dalle fonti di approvvigionamento che sono certificate. I fornitori sono selezionati attraverso accurati test sui prodotti e controlli di qualità sui processi produttivi. I fornitori scelti ed ammessi a far parte del "team" Autogrill e **Burger King** vengono poi costantemente controllati: sulle proprietà chimiche e organolettiche delle materie prime che entrano in Autogrill vengono effettuati ogni anno oltre 22 mila controlli. Durante il



Comunicato stampa

Relazioni con i Media

Tel +39.02.4826.3250
Fax +39.02.4826.3614
ufficiostampa@autogrill.com
www.autogrill.com

trasporto ai punti di ristorazione tutti gli ingredienti sono conservati alla corretta temperatura grazie a mezzi frigoriferi e a una severa procedura, applicata da tutti i trasportatori, sul trattamento dei prodotti durante i trasferimenti. Gli ingredienti sono utilizzati secondo le modalità standard di preparazione. **Le verdure vengono accuratamente lavate e sanificate**, per lo più attraverso procedimenti automatizzati. **Il trattamento degli alimenti, infine, è oggetto della massima attenzione a tutti i livelli**: le modalità di trasformazione sono concepite per garantire la massima igiene e gli operatori **Burger King** sono addestrati professionalmente alla preparazione dei cibi attraverso specifici corsi di formazione.

3. Il terzo fattore che rende Burger King diverso da qualunque altro fast food in Italia, è la capacità di adeguarsi ai gusti individuali. Infatti, **i panini sono preparati al momento della richiesta del cliente** e questo consente una personalizzazione delle ricette secondo le preferenze secondo la formula **'Have It Your Way'**.
4. E per finire i **prodotti**: l'offerta di **Burger King** è adatta ai gusti più diversi. Tra i prodotti più apprezzati dai consumatori **Burger King** di tutto il mondo: il **Whopper**, hamburger ricchissimo e saporito, nato nel 1957 e apprezzato ogni giorno da quasi 5 milioni di persone nel mondo; le **King Patatine**, impanate e fritte secondo un procedimento esclusivo che le rende gustose e croccanti e le **Onion Rings**, anelli di cipolla fritti in pastella.

NOTA SU AUTOGRILL

Autogrill è il Gruppo leader nel mondo della ristorazione al servizio di chi viaggia. Con la recente acquisizione di Host Marriott Services (Usa), vanta ora presenze in ben quattro continenti: Nord America, Europa, Australia e Asia. Il giro d'affari complessivo, comprensivo di Host Marriott Services, è stato nel 1998 pari a circa 4.700 miliardi di lire. Con i suoi 834 punti di ristoro, il Gruppo opera in cinque principali settori: ristoranti autostradali (609 locations), aeroporti, (76), centri commerciali (66), stazioni ferroviarie (21) e ristorazione quick service cittadina. Autogrill gestisce altri 16 punti di ristoro in canali diversi. Complessivamente, le singole unità di ristoro sono circa 3.700.

Nota su Burger King

La Burger King Corporation e i suoi affiliati gestiscono più di 10.500 ristoranti negli Stati Uniti e nel Mondo. Nell'esercizio 1998, Burger King ha realizzato vendite "a catena" per 10,3 miliardi di dollari (18.500 miliardi di lire circa).

In Europa i ristoranti a marchio Burger King sono 885, per lo più distribuiti in Gran Bretagna, Irlanda, Germania e Spagna.