



Feeling good on the move®

## PER I SUOI 40 ANNI IL GRUPPO AUTOGRILL PROTAGONISTA AL "THE NEW YORKER TECHFEST", EVENTO DEDICATO AL FUTURO DELLE TECNOLOGIE, DELLA MOBILITA' E DEL FOOD

**Un viaggio tra innovazione gastronomica, valorizzazione del territorio e sostenibilità, con lo sguardo proiettato al futuro sui temi della digitalizzazione e dell'intelligenza artificiale**

**A Gilberto Benetton il riconoscimento GEI AWARD 2017, consegnato durante la cena di gala organizzata dal Gruppo Esponenti Italiani di New York**

New York, 6 ottobre 2017 - Il Gruppo Autogrill celebra l'anniversario dei suoi **40 anni con la partecipazione al TechFest, il festival annuale dedicato alle tecnologie del futuro** e a come queste cambieranno il mondo, promosso a New York dal prestigioso magazine The New Yorker. Qui il Gruppo Autogrill contribuisce al dibattito con il panel "**The future of food**". Insieme a personalità del calibro di **Dan Barber**, chef e co-proprietario del Blue Hill di Stone Barns e **Susan Ungaro**, Presidente della James Beard Foundation, **Gianmario Tondato Da Ruos**, Amministratore Delegato del Gruppo Autogrill, e **Steve Johnson**, Presidente e Amministratore Delegato di HMSHost, illustrano i cambiamenti del mondo del food e della percezione stessa del cibo, del modo di coltivarlo e di consumarlo, tra tradizione, innovazione, tecnologia e sostenibilità.

L'azienda, leader mondiale della ristorazione per chi viaggia, ha deciso infatti di celebrare i suoi 40 anni e la nascita della società Autogrill S.p.A. dalla fusione delle attività di ristorazione di Pavesi, Motta e Alemagna, avvenuta nel 1977, confrontandosi con lo sguardo rivolto al futuro con esperti, imprenditori e protagonisti della business community sui grandi temi della mobilità, dell'innovazione tecnologica e del futuro del food, proprio negli **USA** - mercato divenuto nel corso degli anni strategico e che oggi rappresenta **oltre il 50% del fatturato complessivo del Gruppo - dove opera tramite la controllata HMSHost.**

La giornata, con la regia del direttore del The New Yorker David Remnick, prevede incontri e confronti sui grandi temi di attualità, con particolare attenzione a tendenze e cambiamenti che stanno influenzando e guidando il nostro futuro: dal clima all'innovazione tecnologica, dall'accesso alle informazioni, alla mobilità.



**Feeling good on the move®**

*“La vita è un viaggio. Il nostro, che dura da 40 anni, non si ferma qui: stiamo progettando l’azienda di domani, un Gruppo globale capace di unire sostenibilità, tradizione e innovazione nel futuro dell’alimentazione on the move - afferma **Gianmario Tondato Da Ruos, Amministratore Delegato del Gruppo Autogrill** - E’ fondamentale riuscire a coniugare le opportunità dell’innovazione tecnologica e le sue sfide con una visione sempre chiara dei nuovi trend demografici e dei cambiamenti nei comportamenti dei clienti, per ideare, creare e proporre prodotti e servizi in linea con le esigenze di un consumatore sempre più informato e «digitale»”, ha aggiunto.*

In questi quattro decenni il Gruppo è cresciuto e si è evoluto, diventando il **primo operatore al mondo nei servizi di ristorazione per chi viaggia**, con una presenza in **31 paesi** del mondo, **57.000 dipendenti**, **4.000 punti vendita**, un portafoglio di oltre **300 brand** che servono **1 miliardo di clienti** nel mondo ogni anno.

## **LA VISIONE DI AUTOGRILL E IL FUTURO DEL FOOD**

In un contesto di forte innovazione tecnologica e di evoluzione dei processi di automazione, il **Gruppo Autogrill** - coerentemente con la sua missione e i suoi valori - si propone come **motore d’innovazione per l’intero settore** e da tempo ha iniziato un **percorso di digitalizzazione volto a fornire servizi adeguati e personalizzati in base alle esigenze dei viaggiatori di oggi e di domani.**

Grazie a partner d’eccellenza, Il Gruppo vuole dare un contributo alla progressiva adozione di comportamenti digitali evoluti, combinando la connettività con APP e servizi dedicati.

Basti pensare alla mobile app **“Host2Coast”**, la prima applicazione che offre ai viaggiatori informazioni su centinaia di ristoranti negli aeroporti degli Stati Uniti, oltre alla possibilità di visualizzare tutti i menu e di pre-ordinare e pagare direttamente dal device mobile il proprio pasto, per trovarlo già pronto nel ristorante scelto. La app, lanciata a fine 2016, è oggi attiva in Nord America in alcuni ristoranti di HMSHost negli aeroporti Charlotte Douglas, Chicago O’Hare, Fort Lauderdale-Hollywood, George Bush, Los Angeles, Miami, Phoenix Sky Harbor e Seattle-Tacoma. Il piano di sviluppo prevede l’estensione della app a un numero sempre maggiore di ristoranti aderenti e l’introduzione di nuove funzionalità.



**Feeling good on the move®**

Il Gruppo ha recentemente presentato un'ulteriore innovazione presso l'aeroporto internazionale di Oakland (California), dove HMSHost, in collaborazione con SoftBank Robotics America, ha iniziato a utilizzare nell'ambito di un programma sperimentale **il robot Pepper, un umanoide in grado di leggere le emozioni, per l'interazione con i viaggiatori dell'aeroporto**. Utilizzando le applicazioni dedicate, costruite appositamente per HMSHost, Pepper invita i passeggeri a scaricare la app Host2Coast, offrendo loro indicazioni su cibo e bevande selezionate in base alle loro preferenze e aiutandoli con informazioni di carattere generale sull'aeroporto e a trovare il gate d'imbarco.

Parallelamente, il Gruppo sta investendo per evolvere il proprio business, progettando e sviluppando nuovi concept, prodotti e servizi, in un processo di sperimentazione continua.

*"In un mondo che vede la crescita dell'interesse verso la qualità del cibo, la valorizzazione del territorio, l'attenzione alla sostenibilità e al benessere, stiamo dando il nostro contributo, per esempio ridefinendo termini come «salutare» che significa mangiare bene e seguire una dieta varia e bilanciata. Per questo il Gruppo sta esplorando l'uso di ingredienti innovativi e di nuovi formati, rinnovando la propria offerta per migliorare l'intera food experience dei viaggiatori",* afferma **Gianmario Tondato Da Ruos, Amministratore Delegato del Gruppo Autogrill**.

**Sperimentazione, ricerca gastronomica, valorizzazione del territorio** diventano dunque elementi chiave dell'approccio Autogrill, e consentono di mantenere un vantaggio competitivo, sostenibile e duraturo in ciascun Paese di presenza.

Ne è un esempio **Bistrot**, concept realizzato in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (UNISG) di Pollenzo, che **riflette l'evoluzione della cultura dell'alimentazione**, attenta alla valorizzazione delle eccellenze italiane locali e al recupero di pratiche di lavorazione artigianale. Oggi esistono già 22 ristoranti Bistrot, tra Europa e Nord America.

E per dare un "assaggio" di tutto questo, il Gruppo ha predisposto una speciale area food per gli ospiti del TechFest, che all'ora di pranzo potranno scegliere l'offerta di tre diversi corner: uno dedicato a **Bistrot**, uno a **Wicker Park Seafood & Sushi** - sushibar pluripremiato all'interno dell'aeroporto O'Hare di Chicago, in grado di offrire un'esperienza gourmet insieme a una grandissima attenzione alla scelta delle materie prime - e un corner interamente dedicato al "**Food of the Future**", con un menù



**Feeling good on the move®**

originale e salutare caratterizzato da nuovi ingredienti, quali per esempio carboidrati gluten free e cibi ad alto contenuto proteico, ricchi di fibre e a basso indice glicemico.

### **Ma innovazione significa per Autogrill immaginare un futuro sostenibile.**

Per questo il Gruppo è costantemente alla ricerca di soluzioni che affianchino agli obiettivi di business le esigenze dell'**ambiente**: riducendo i consumi energetici e idrici e realizzando concept sostenibili, attraverso un design degli ambienti interni e degli arredi che utilizzi materiali naturali ed ecocompatibili. Le best practice internazionali di innovazione sostenibile, **Villoresi Est** e **Delaware Welcome Center**, entrambe certificate LEED, fungono da laboratori permanenti per soluzioni che possono essere estese a tutta la rete nel mondo. Significativo in questo senso anche l'**O'Hare Urban Garden dell'aeroporto di Chicago**, nato dalla collaborazione tra HMSHost e il Chicago Department of Aviation: un **esperimento pionieristico nel campo della sostenibilità ambientale**, un giardino aeroponico composto da 26 torri sulle quali sono coltivate oltre 44 specie di vegetali, coltivati per essere utilizzati dai punti vendita HMSHost all'interno dello scalo, offrendo così la possibilità di avere prodotti sempre freschi, di qualità e a km zero.

### **GILBERTO BENETTON PREMIATO AI GEI AWARD 2017**

Ieri, 5 ottobre, nel contesto di una serata di gala organizzata al JW Marriott Essex House dal Gruppo Esponenti Italiani, Gilberto Benetton, Presidente del Gruppo Autogrill, ha ricevuto il prestigioso premio "GEI AWARD 2017" in segno di riconoscimento e apprezzamento per l'attività svolta a favore dell'industria italiana e per il grande contributo al miglioramento dell'immagine dell'Italia nel mondo.

Gilberto Benetton è l'autore della diversificazione del Gruppo Benetton nei settori retail, infrastrutture e immobiliare avvenuta negli ultimi 20 anni, dopo aver dato inizio nel 1965, con i fratelli Giuliana, Luciano e Carlo, all'attività di Benetton Group, società leader nel settore moda. Benetton è Vice Presidente di Edizione Srl, la finanziaria della famiglia Benetton, Presidente di Edizione Property, Presidente di Autogrill e Consigliere del gruppo Atlantia. È Consigliere di Mediobanca, di cui è membro del Consiglio di Sorveglianza sin dal 2007.

Link con foto:

<https://drive.google.com/open?id=0B8zKg6eYB7iKZWNauUGZOMUQ1V2c>

GROUP 40<sup>th</sup> ANNIVERSARY

Comunicato stampa



Group Corporate Communications  
Centro Direzionale Milanofiori  
Palazzo Z, Strada 5  
20089 Rozzano MI Italia

tel + 39 02.4826.3250  
e-mail dir.com@autogrill.net  
www.autogrill.com

**Feeling good on the move®**

**Per ulteriori informazioni:**

Simona Gelpi  
Group Corporate Communication Manager  
T: +39.02.48263209  
M: +39.3441238675  
[simona.gelpi@autogrill.net](mailto:simona.gelpi@autogrill.net)