



Comunicato stampa

Group Corporate Communication  
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

## Con Autogrill Più la sosta ha una marcia in più: nasce il nuovo concept per una pausa con più gusto, più scelta, più comfort

Milano, 10 luglio 2018 - Autogrill, primo operatore al mondo nei servizi di ristorazione per chi viaggia, presenta **Autogrill Più**, il nuovo concept autostradale, creato per soddisfare le esigenze dei clienti con un'offerta food ancora più ricca e diversificata.

**Autogrill Più** è caratterizzato da una struttura modulare, ispirata alle **food court** cittadine – grande trend internazionale del momento - dove i numerosi concept gastronomici convivono e si alternano all'interno di una struttura unica, offrendo ai clienti un'esperienza culinaria che tiene conto, in particolare, della tendenza verso un'alimentazione *healthy* e della crescente popolarità dello *street food*.

Innovativo anche il nuovo modello di servizio che prevede una differenziazione degli spazi interni per andare incontro alle diverse tempistiche di consumo dedicando uno spazio a chi ha bisogno di una pausa più rapida, ma anche a chi ha tempistiche più "confortevoli".

- **L'area Comfort** prevede i concept: **'Ciao'**, dove da aprile hanno fatto la loro comparsa le Super Salad, pronte o da comporre, che vedono i Super Food protagonisti assoluti, cibi ricchi di proprietà nutritive per clienti attenti ad una pausa nutriente ma leggera. La nuova offerta si associa ai primi e ai secondi della tradizione culinaria italiana, dalla cotoletta all'arrosto di vitello, fino alla caprese; **'Burger In'**, il nuovo concept Autogrill dedicato all'hamburger, con 5 ricette al piatto, dove protagonista è la qualità assoluta della carne (3 proposte con angus, una con pollo e una veggie) e infine **'La Piadineria'**, il brand tutto italiano presente con quasi 200 location tra Italia e Francia, che arriva per la prima volta sul canale autostradale. Anche qui i viaggiatori potranno gustare oltre 31 diverse ricette, partendo dagli ingredienti delle piadine e dei rotoli proposti nel menu on board, con 3 tipi di impasto (classico, integrale e kamut).
- **L'area Fast**, invece, prevede un servizio più veloce, dove i clienti con meno tempo a disposizione potranno scegliere tra **'Gusti di Strada'**, nuovo format di Autogrill dedicato allo *street food* italiano con prodotti locali e tradizionali e sapori regionali come le cotolettine alla milanese, le alette di pollo, i mondeghili, il merluzzo fritto e gli arancini, il tutto accompagnato da salse, contorni di verdure e disponibile in versione da asporto o degustabile sul posto; per chi non vuole rinunciare alla tradizione, da **'Camogli&Friends'** - il primo concept che prende il nome dal panino più iconico di Autogrill - si potrà scegliere tra il 'classici' di Autogrill e i nuovi panini, tra abbinamenti inediti ed eccellenze del territorio, oltre a **pizze e focacce** con impasto a lievitazione naturale di 72 ore e caratterizzate dalla stagionalità dei prodotti, che sono state rivisitate per Autogrill dal "pizza ricercatore" **Renato Bosco**; **'Mr Good'** è invece l'area fast dedicata ai prodotti *healthy* e *green*, con *iced tea*,



**Comunicato stampa**

Group Corporate Communication  
Centro Direzionale Milanofiori  
Palazzo Z, Strada 5  
20089 Rozzano (MI) – Italia

tel. + 39 02 4826 3250  
e-mail: [dir.com@autogrill.net](mailto:dir.com@autogrill.net)  
[www.autogrill.com](http://www.autogrill.com)

spremute, *smoothies*, *bowl* di frutta, accompagnata da un'offerta *bakery* in stile anglosassone, che va incontro alle esigenze dei più giovani, con bevande *trendy* come il *matcha*, il golden tea e il *chai tea* sia nella versione calda che in quella fredda.

A completamento dell'offerta di **Autogrill Più** sono state introdotte due novità che permettono di diminuire il tempo di attesa dei clienti: il **buzzer** e il **pick-up point**. Il primo permette di aspettare seduti al tavolo i piatti che vengono preparati nell'area Comfort e di ritirarli grazie all'avviso sonoro del buzzer. Il pick - up point, invece, consente di gestire in modo più veloce i flussi nell'area Fast: si ordina, si paga e poi si aspetta che l'ordine sia pronto per consumarlo in loco o per il *take-away*.

**Autogrill Più** si trova nelle aree di servizio di **Crocetta Sud (Alessandria)** e di **Somaglia Est (Lodi)**, con l'obiettivo, a tendere, di esportarlo anche in altri punti vendita del canale autostradale.

Presso l'area di servizio di **Somaglia Est** i clienti potranno provare tutte le novità di Autogrill Più, sia nell'area Comfort, sia nell'area Fast, mentre nel punto vendita di **Crocetta Sud** è presente solo l'area Fast. In entrambe le aree di servizio si può trovare l'assortimento della caffetteria fredda, lanciata all'inizio dell'estate, con 18 nuovi tipi caffè 'summer edition'.

Per ulteriori informazioni:

Group Corporate  
Communication  
[dir.com@autogrill.net](mailto:dir.com@autogrill.net)  
+39 02 48263250