

COMUNICATO STAMPA

WAGAMAMA PORTA I SAPORI DELLA CUCINA PAN-ASIATICA NEL CUORE DEL DESIGNER OUTLET DI SERRAVALLE

E con la nuova APP è possibile prenotare, pagare al tavolo, ordinare Take Away e fruire del programma loyalty direttamente dal proprio smartphone

Serravalle Scrivia (AL), 16 dicembre 2020 – Le specialità pan-asiatiche di **wagamama** arrivano nel cuore del **Serravalle Designer Outlet** con l'apertura del **quinto ristorante in Italia**. Dalla piazza del lusso dell'outlet prende forma un **elegante dehor** che estende i suoi 150 mq fino all'interno del ristorante dove ci sono **150 posti** disponibili, oltre ai **116 esterni**, per una superficie totale di **circa 450 mq**. Nel locale lavorano **25 giovani** tutti **neoassunti**.

Cristian Biasoni, AD di C&P sottolinea che *“nonostante le difficoltà di questo periodo storico, siamo lieti di constatare che il format wagamama continua a raccogliere l'entusiasmo dei clienti e siamo certi che appassionerà anche quelli dello storico outlet di Serravalle, uno dei più importanti in Italia. Il nostro impegno è quello di portare un'offerta variegata e di qualità a chi, durante i propri acquisti nei Centri Commerciali, Shopping Mall, centri cittadini, Outlet, Retail Park, vuole ritagliarsi una pausa di gusto. E sicuramente l'asian food segue un trend ormai consolidato che wagamama, con la sua forte identità, non può che incrementare”*.

La **cucina a vista**, elemento tipico di wagamama, si fonde con **finiture naturali e materiche** per donare alla vista il comfort di **un'ambientazione calda e avvolgente**. Ad accogliere i clienti, un **menù gustoso, sano e bilanciato**, preparato con elementi sempre freschi e di alta qualità. Tra le **tipiche specialità**, i deliziosi **ramen** e il tradizionale **donburi** (riso cotto al vapore e saltato in padella con pollo, manzo o gamberetti e verdure miste), il **teppanyaki** (noodles saltati alla piastra con carne, pesce o verdure), ma anche i menù vegetariani e vegani, per una proposta che parla al palato di tutti.

Non solo. Il locale di Serravalle è pronto a servire i clienti anche con lo speciale **“Good morning wagamama”**. Le porte del ristorante si aprono infatti **alle 9.00 del mattino con un menù colazione** che propone brioches, caffetteria, centrifughe, te caldi, cornetti vegani, ma anche una specialità dal profumo orientale, i **dorayaki** – dolce tipico giapponese – con marmellata e crema al cioccolato.

Tanti ingredienti e un denominatore comune: **diffondere positività “from bowl to soul”**, base della filosofia stessa del brand, racchiusa nell'iconico motto **“positive eating for a positive living”**.

E per accedere direttamente e comodamente dal proprio smartphone a tutti i servizi riservati agli amanti della cucina pan-asiatica, c'è **la nuova App wagamama** con cui è anche possibile **prenotare il proprio tavolo e pagare il conto finale con un semplice click**, senza tempi di attesa all'ingresso e alle casse del locale, oltre ad accumulare sconti dedicati.

Tra gli altri strumenti messi a disposizione dall'applicazione, l'ordinazione **take-away**, un servizio che l'insegna accompagna con un **packaging eco-sostenibile**, confezioni speciali nel pieno rispetto dell'ambiente. La nuova App wagamama permette di accedere anche allo speciale **programma**

fedelta che, come una sorta di videogioco a tre livelli - Ninja, Samurai e Sensei - assegna un numero di punti proporzionale a spesa e ingressi: un modo in più per ringraziare i clienti con **sconti dedicati**.

Quello di Serravalle è il **quinto ristorante wagamama in Italia**, dopo il primo inaugurato nel 2017 nell'Orio Center a Bergamo, quello nell'aeroporto di Malpensa e i due nel centro di Milano, in Via San Pietro all'Orto e nello Shopping District di CityLife. Nel mondo se ne contano oltre 190 in ben 22 paesi.

A proposito di wagamama: propone cucina di ispirazione giapponese in grado di unire cibo fresco e nutriente ad un servizio amichevole dal buon rapporto qualità-prezzo. Dall'apertura del primo ristorante a Londra nel quartiere di Bloomsbury nel 1992, wagamama ha proposto una nuova esperienza gastronomica nel Regno Unito ed è attualmente presente in 22 paesi con più di 190 ristoranti.

wagamama ha ricevuto diversi premi e riconoscimenti, tra cui il premio Confimprese 2018 come miglior format premium internazionale in Italia e il prestigioso premio britannico per l'azienda migliore e più ammirata nei CGA Peach Hero e Icon Awards 2017. Sempre nel 2017 ha ricevuto il multiple casual dining award come marchio dell'anno e, in precedenza, il CGA Peach Honours Award nel 2015 come "Best Evolutionary Brand". Da ricordare anche il il Consumer Choice Award nel 2014 (votato da oltre 20.000 consumatori inglesi) come brand numero uno del Regno Unito. wagamama è presente in Italia dal 2017, con locali nell'aeroporto di Malpensa, a Milano (via San Pietro all'Orto e nello Shopping District di CityLife) e nel centro commerciale Orio Center (BG).

C&P è la società nata nel 2019 da un accordo con il Gruppo Percassi e Chef Express per la creazione di un operatore di riferimento nell'offerta di ristorazione multi-brand, dedicato al settore dei Centri Commerciali, Shopping Mall, Outlet e Retail Park.

C&P, controllata da Chef Express, si posiziona come punto di riferimento per gli sviluppatori e gestori dei centri commerciali, shopping mall, outlet e retail park con un'offerta di ristorazione moderna ed efficiente, competitiva e diversificata su più marchi. L'azienda opera gestendo in licenza i marchi di Piadina di Casa Maioli, Caio Antica Pizza Romana e Wagamama, con circa 15 locali distribuiti in Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche e Toscana. L'azienda ha un importante piano di sviluppo di nuove aperture per i prossimi anni.

Chef Express, società controllata dal Gruppo Cremonini, nel 2019 ha realizzato ricavi totali consolidati per 662 milioni di Euro, di cui oltre il 70% 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 punti vendita in 49 scali ferroviari, è presente nel settore della ristorazione aeroportuale in 12 aeroporti italiani, e gestisce 54 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 140 treni serviti quotidianamente in 5 Paesi Europei. Nel canale dei mall e centri commerciali opera con la società C&P. Infine nella ristorazione commerciale controlla le catene casual dining Roadhouse Restaurant e Calavera, e la catena inglese Bagel Factory.

Per ulteriori informazioni: www.wagamama.it

Ufficio stampa Chef Express: Luca Macario, tel. +39 059 754627, luca.macario@cremonini.com