



**3-4-5 novembre 2016**  
**FIERAMILANOCITY, ingresso Gate 4 via Colleoni - Stand A13-B10**

**"FRATELLI LA BUFALA - PIZZAIOLI EMIGRANTI"**  
**AL SALONE DEL FRANCHISING DI MILANO**

"Fratelli la Bufala - Pizzaioli Emigranti" partecipa alla 31° edizione del Salone del Franchising - fiera organizzata da Rds&Company e Fiera Milano - leader in Italia nel mondo del franchising nonché l'appuntamento più importante per coloro che guardano al futuro per intraprendere un'attività con particolare attenzione alle soluzioni più innovative. Il progetto di ristorazione napoletana che ha come mission quella di aprire ristoranti e pizzerie che siano ambasciatori della "napoletanità" nel mondo, non poteva dunque mancare avendo tra i suoi obiettivi quello di aumentare il numero dei locali affiliati.

Oggi Fratelli la Bufala, marchio gestito dalla holding A Cento Spa fondata nel 2003, conta 63 ristoranti, di cui 50 in Italia e 13 all'estero, una trentina gestiti direttamente e il resto in franchising. Con un giro d'affari nel 2015 di 55 milioni di euro, Fratelli la Bufala intende imporsi come realtà leader nel settore della ristorazione di qualità e conta di proseguire nel percorso di crescita già avviato con recenti e imminenti aperture all'estero, dagli Emirati Arabi alla Cina.

In Italia verranno valutate nuove aperture in centri commerciali o strutture come aeroporti o stazioni. All'estero, per i potenziali *flagship store*, gestiti per lo più in franchising, si propende per location fronte strada oltre che nei centri commerciali.

*"Entro dicembre 2016 inaugureremo due punti vendita, uno presso il Centro Commerciale "Il Maestrale" a Senigallia, l'altro a "Le Gru" a Grugliasco in provincia di Torino" afferma Paolo Aruta, amministratore unico Fratelli la Bufala. "All'estero invece apriremo il terzo e quarto punto vendita a Dubai, il secondo a Shanghai e in Egitto. Per la primavera del prossimo anno, invece, torneremo in Arabia Saudita, e dopo l'apertura del primo FLB a Jeddah, inaugurato ad agosto, porteremo la vera pizza napoletana anche a Riyad".*

L'obiettivo di "Fratelli la Bufala - Pizzaioli Emigranti" è proprio quello, come dice il nome stesso, di diffondere i sapori e la qualità della migliore tradizione italiana garantendo in ogni locale la medesima offerta gastronomica, da Napoli a Milano, da Londra a Dubai, con lo stesso livello di qualità nel cibo e nel servizio. La scelta di materie prime del territorio, l'impegno sociale e l'attenzione alla sostenibilità ambientale sono tra i valori di una realtà che unisce al concetto di catena, garanzia di uno standard elevato in ogni locale, l'appartenenza ad una famiglia al fine di mantenere un livello alto di cura e attenzione ad ogni aspetto del business, dai rapporti interni al servizio al cliente fino alle collaborazioni con altri marchi eccellenti del settore food&beverage, con un severo piano di autocontrollo sui franchisee che appartengono alla rete di Fratelli la Bufala.

Oltre al concept di una ristorazione informale dove il cliente ritrova in tutti i ristoranti Fratelli la Bufala l'atmosfera tipica di Napoli in un ambiente sempre accogliente e confortevole, il format, a cura dell'arch. Lelia Castellano, è 100% italiano e prevede un unico grande spazio che ingloba avvolgendoli il forno per le pizze, il bancone con il blocco dei servizi e la cucina aperta, sempre visibili dall'esterno. Il design punta sui colori mediterranei che rimandano alla natura e alle origini campane, ma ogni locale esprime una propria connotazione che dipende dall'integrazione dei fattori caratteristici con la peculiarità del luogo.



In particolare, la dimensione media dei locali è di circa 350 metri quadrati ed il numero medio dello staff è di 20 persone, che vengono formate attraverso incontri in sede e con il training on the job, principale mezzo di trasferimento del *know how* di Fratelli la Bufala necessario anche per le risorse già professionalmente qualificate, affinché acquisiscano le specificità del format. I pizzaioli, ad esempio, in ogni parte del mondo vengono da Napoli essendo stati formati appositamente per offrire il gusto della vera pizza napoletana doc cotta in un forno a legna realizzato sempre dalla stessa impresa.

Uno degli obiettivi di Fratelli la Bufala è infatti quello di viaggiare nel mondo per far scoprire il gusto della migliore pizza napoletana, forte della appartenenza alla città che nel periodo post rinascimentale diede i natali al piatto più conosciuto e amato da tutti.

Alla base della filosofia del gruppo c'è anche l'idea della diffusione a livello internazionale della cucina tradizionale campana con le sue ricette, i dolci tipicamente partenopei e i suoi vini tipici, attraverso una selezione di prodotti made in Italy e di agricoltura biologica. Il menu servito ogni giorno a più di 10mila persone nei ristoranti sparsi in tutto il mondo comprende antipasti, primi piatti e secondi a base di carne di bufala, realizzati senza mai utilizzare grassi idrogenati, salse industriali, glutammato o alimenti geneticamente modificati.

*Per maggiori informazioni: [www.fratellilabufala.eu](http://www.fratellilabufala.eu)*