# Augusto Contract, realizzati 200 locali in 7 anni di attività

augusto-contract-team-5569e7f0

**In 7 anni Augusto Contract ha realizzato 200 locali per oltre 60 brand del fuoricasa, dell'ospitalità e del retail, ma soprattutto ha contribuito ad affermare il concetto di "chiavi in mano" diventando oggi il primo foodservice general contractor d'Italia.**

84 sono le aperture in high street, 13 negli ospedali, 15 nel travel retail, 70 nei centri commerciali e 9 negli hotel. Numeri che parlano di una crescita importante, che ha saputo reggere l'impatto di una pandemia mondiale e che guarda al futuro con ottimismo. *"La metà dei locali li abbiamo realizzati negli ultimi due anni, uno sviluppo che rispecchia il fermento del comparto e la fiducia che i brand ci hanno riconosciuto"* racconta **Giacomo Racugno** CEO Augusto Contract. *"Il nostro marchio si è affermato nel corso degli anni e oggi possiamo dire con orgoglio di essere scelti dai più rinomati brand del food&beverage, da imprenditori di successo, ma anche da tante strat-up che si affidano alla nostra esperienza e al nostro know-how".*

Augusto Contract affianca i suoi clienti non solo nell'espansione sul mercato italiano, ma **anche oltre confine**: Arabia Saudita, Oman, Qatar, Emirati Arabi, Kuwait, Albania, Kosovo, Francia e Svizzera sono solo alcuni dei paesi nei quali l'azienda ha operato.

**La realizzazione di numerose prime aperture**
Augusto Contract viene scelta da tanti brand come general contractor per le prime aperture, riconoscendo all'azienda di Jesi una consolidata esperienza nel settore del fuoricasa. Why Nut, Ripiene e non da ultimo Kebhouze, la catena di kebab firmata **Gianluca Vacchi**, sono solo alcuni dei brand che si sono affidati al know-how di AUGUSTO Contract per la realizzazione dei loro primi punti vendita.

*“Il nostro cliente è un imprenditore della ristorazione che ha compreso l’importanza di delegare a professionisti del settore tutta la parte relativa alla progettazione degli spazi e alla realizzazione del locale, potendosi così concentrare sul puro sviluppo del business”*, spiega Racugno. La realizzazione di un locale è un’opera complessa per la numerosità e la varietà dei soggetti che intervengono e richiede un **coordinamento sistematico e strutturato**. Il general contractor, in qualità di unico interlocutore, ha il compito di garantire una realizzazione efficace e di qualità, nel rispetto dei tempi, delle normative, delle modalità di esecuzione e dei costi.

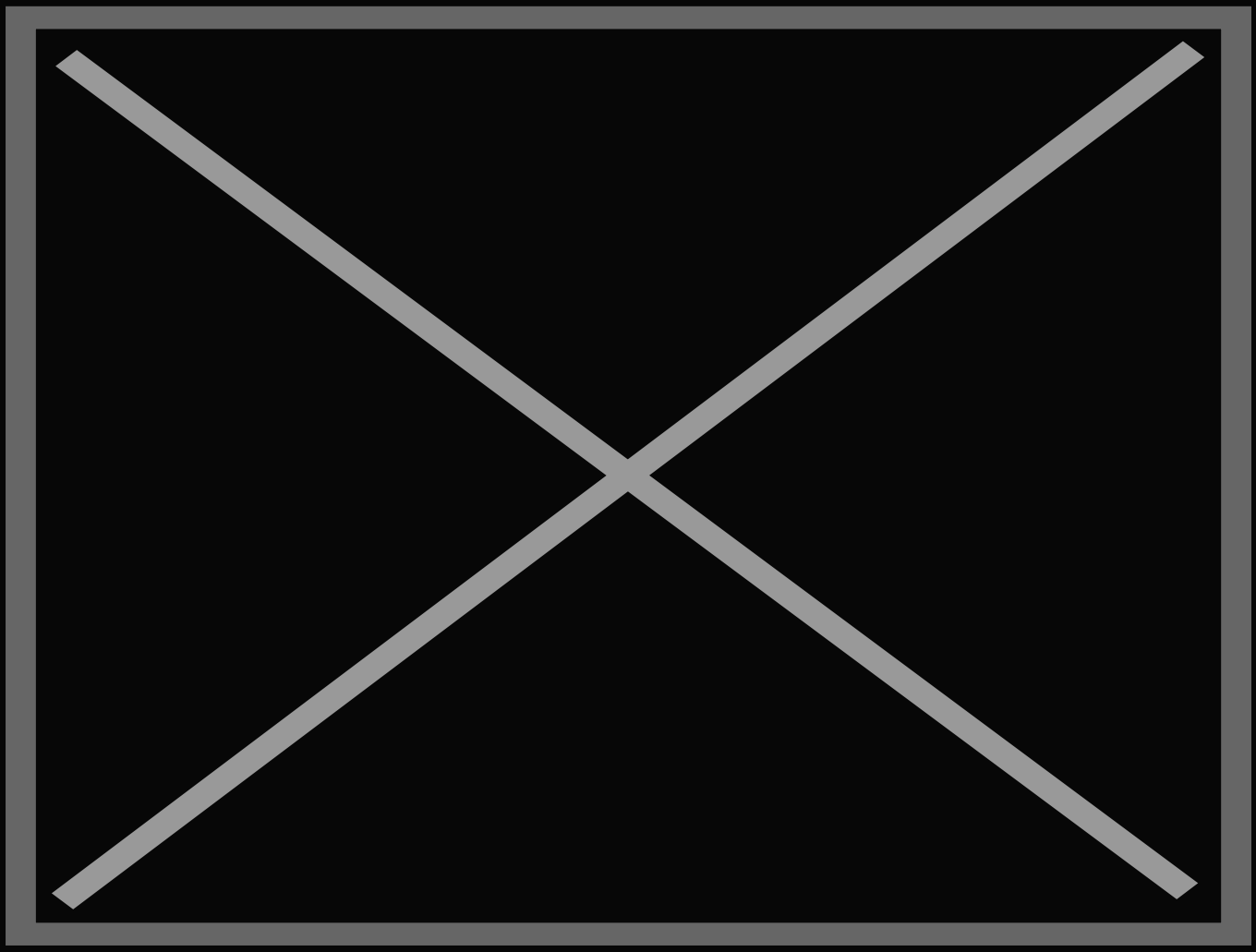
**Il know-how del General Contractor**

Oltre all’arredamento, Augusto Contract realizza **le opere edili, di finitura di interni e gli impianti**, assume la responsabilità della realizzazione del locale dalle fasi di progettazione esecutiva alla fine del costruito; garantisce un servizio di assistenza per tutte le attrezzature installate e di ripristino della qualità delle finiture per tutto il ciclo di vita del locale.

L’azienda lavora con **artigiani e siti produttivi qualificati** per offrire ai propri clienti un servizio completo: vanta infatti una rete di realtà produttive in grado di rispondere alle esigenze specifiche del mercato, lavorando diversi materiali, producendo attrezzature customizzate, realizzando quindi, su progetto esclusivo, gli ambienti dedicati al Foodservice, all’Hospitality e al Retail.

**La specializzazione nel foodservice**

Il mondo del fuoricasa è nel dna di Augusto Contract. Nata nel 2013 da una costola dell'azienda di Augusto Bocchini - pioniere italiano nel design di attrezzature per l’Horeca - oggi Augusto Contract affianca i più importanti brand del food&beverage. In questo settore l’azienda ha maturato **un’esperienza specifica**, tanto da diventare oggi partner di fiducia per tutti quegli imprenditori, società e startup decisi ad aprire un’attività, facendosi carico della completa realizzazione del locale, dagli arredi alle attrezzature per la ristorazione alla strutturazione degli interni e all’impiantistica connessa. Fra i clienti dell’azienda ci sono **Cioccolatitaliani**, **Poke House**, Antica Focacceria San Francesco, BUN Burgers, Panino Giusto, ALICE Pizza, Burgez, O’Fiore Mio, Ripiene, Why Nut, Kuiri Ghost Kitchen e da ultimo Kebhouze.



**Lo sviluppo dell’ospitalità**

Non solo foodservice, Augusto Contract vanta una s**pecializzazione anche nell’hospitality**. Proprio nel settore hotel, il food&beverage assume un ruolo sempre più centrale, divenendo componente fondamentale di un’offerta di soggiorno completa e di qualità.

*“La ristorazione in hotel deve essere una possibilità per tutte le strutture, non solo per le grandi catene* - spiega Racugno - *anche le realtà più piccole, infatti, possono investire in soluzioni alternative come lounge bar o bistrot*”.

Tali contesti alberghieri hanno esigenze che richiedono competenze specifiche, in quanto il know how caratteristico legato a **tecnologia e attrezzature, ergonomia e funzionalità** deve unirsi all’attenzione al dettaglio, alla cura delle finiture, alla ricerca sui materiali, per creare ambienti che soddisfino le attese di tutti gli stakeholders coinvolti nel progetto.

In tali ambienti interviene l’esperienza di Augusto Contract: *“Gestire **la varietà delle richieste dei progettisti**, garantendo allo stesso tempo una realizzazione funzionale ed attenta al dettaglio, il*

*controllo di budget di investimento e tempistiche di realizzazione, è la competenza distintiva del team Augusto Contract”*, conclude Racugno. *“Il portafoglio di realizzazioni effettuate nel tempo per prestigiosi brand nel settore hotel testimonia la capacità di coordinare i molteplici elementi che compongono tali ambienti complessi”.*

L'azienda negli anni è infatti stata scelta da importanti realtà internazionali come Sheraton, Ritz Carlton e, da ultimo, da nuovi brand come Combo, per la realizzazione di aree comuni, bar e ristoranti **sia in Italia ed Europa sia in Medio Oriente**.