Johnny Rockets scommette sull'Italia e cerca nuovi sub-franchisee

03-johnny-rockets-elnos-603c6d37

Johnny Rockets, brand di ristorazione ispirato all’American diner nato a Los Angeles nel 1986 e portato nel nostro Paese dalla famiglia Groppetti di Brescia nel 2016, conta già 6 locali e non ha nessuna intenzione di fermare la sua crescita anzi, scommette sull’Italia ed è pronto ad avviare tante nuove collaborazioni per aprire nuovi punti vendita in tutto lo Stivale.

Un successo che conta numeri da capogiro: **17 milioni di hamburger, 8 milioni di shakes e 4.000 tonnellate di patatine fritte** vengono serviti ogni anno da una parte all’altra del globo nei suoi 350 ristoranti. Parola chiave: esperienza autentica, nello stile così come nel gusto. Entrare in Johnny Rockets vuol dire, infatti, tuffarsi nell’«Original American», ovvero nel **sogno americano per eccellenza**, con atmosfere uniche e materie prime di alta qualità.



Un modello che, dopo aver conquistato Roncadelle (BS), Lonato (BS), Arese (MI), Roma (Euroma2 e Maximo) e Curno (BG), **punta ad arrivare in molte altre città italiane**, a partire da Milano, Bologna, Verona, Firenze, Napoli, Torino. Ma non solo: perché nuovi locali saranno aperti in stazioni, outlet, aeroporti e centri commerciali. E per ognuna di queste nuove aperture, Johnny Rockets è **alla ricerca di gestori di ristoranti esperti che vogliano operare come suoi sub-franchisee**, sposando un brand che intende diventare leader nella categoria dei ristoranti

occasionali, facendo da apripista per una ripresa che, soprattutto nel settore food, è caratterizzata da una grande voglia di tornare alla normalità, con un pizzico di innovazione in più.

La crisi da Coronavirus, infatti, per quanto abbia colpito duramente la ristorazione, ha al tempo stesso aperto molte nuove opportunità. Un caso su tutti è quello del food delivery e dell'asporto, due servizi che hanno visto un **deciso incremento**. Un aspetto su cui anche Johnny Rockets ha investito, introducendo la consegna a casa attraverso le principali piattaforme come Deliveroo, Just eat e Foodracers.

Ma c'è di più. A guidare la crescita del marchio in Italia è la capacità di **coniugare il cibo di qualità con l'attenzione per la filiera**, aspetti sempre più importanti per i consumatori. Il 62% degli italiani ha ormai cambiato il modo di intendere la spesa e l'alimentazione, orientandosi in misura crescente verso cibi salutari e vegetali; il 43,3% degli italiani, inoltre, ha mostrato la disponibilità a **sperimentare sapori nuovi** e a preferire nel complesso prodotti di provenienza locale.



A questi bisogni Johnny Rockets risponde da sempre con le sue **proposte di qualità**. Come il pane, ad esempio, un classico **brioche bun** preparato quotidianamente da fornerie artigianali italiane partendo da una ricetta 100% USA che risulta particolarmente soffice, con una alveolatura ben proporzionata e un avvolgente retrogusto di burro che si sposa perfettamente con ogni preparazione. O la **carne**, rigorosamente selezionata da allevamenti del nord Europa e lavorata in Italia, sempre fresca e mai surgelata, porzionata a mano ogni giorno, nel pieno rispetto della filosofia Johnny Rockets "Fresh never Frozen". Altrettanto fresche e croccanti sono le abbondanti **insalate**, perfette per restare leggeri senza rinunciare al gusto: disponibili in varie versioni, possono essere composte a piacere, con base pollo grigliato oppure crispy. Non ultimi, gli **shakes** montati a mano, altro fiore all'occhiello di Johnny Rockets, nati da un

cremoso gelato alla vaniglia arricchito con topping di alta qualità e frutta fresca.

E a tutto ciò si aggiunge un’attenzione ancora più spiccata verso la **sicurezza, la pulizia e la trasparenza nelle preparazioni**. Valori che oggi sono ancora più importanti e che Johnny Rockets sostiene da tempo. Non a caso, ha realizzato un vlog con Mocho, tra i più seguiti food blogger amanti di fast food, portando così i clienti nel “dietro le quinte” dei suoi locali, tra piastre fumanti e friggitrici bollenti, mostrando tutta la cura e la sicurezza con cui vengono creati i suoi mitici hamburger.