Pizzium, al via l’espansione: obiettivo over 50 entro fine anno

20230330112736pizzium-aed304cc

Pizzium sforna locali come fossero pizze. Uno dopo l’altro e a grande ritmo, cosa che permette alla catena di pizzerie di rivendicare una **copertura territoriale sempre più capillare**.
A Milano, con il taglio del nastro al civico 1 di Via Arco, a due passi da Brera, è stato **inaugurato il decimo punto vendita** sul suolo meneghino. Il nuovo locale rispecchia lo stile di quelli già esistenti, conta **63 posti a sedere, ai quali se ne aggiungono ulteriori 20 allestiti nel dehor.** Il layout rimane, come detto, fedele alla filosofia del brand, rimandando con le sue pareti illustrate e luminose al tipico mondo partenopeo, dove colori e allegria trasmettono **accoglienza e famigliarità.**

Nemmeno, quindi, il tempo di festeggiare il decimo milanese, che la proprietà si appresta a compiere una **nuova trasferta** in direzione di due città all’esordio per Pizzium, vale a dire **La Spezia** (22 marzo) e l’opening previsto e **Vicenz**a a fine aprile. **Poi toccherà a Genova, Roma e Verona**. In tutto saranno 15 le nuove pizzerie, per un totale che, **a fine anno, supererà i 50 punti di consumo** firmati Pizzium, ma non solo: nel conteggio si darà forte impulso anche a Crocca, altra insegna del gruppo di proprietà dei due soci fondatori, Stefano Saturino e Nanni Arbellini, e del fondo Equinox che detiene il 40% del capitale societario. Per la cronaca, Crocca propone una pizza più croccante e sottile rispetto alla classica napoletana Pizzium, e quest’anno **si moltiplicherà con 10 nuovi ristoranti.**

Un’espansione quindi folgorante, galvanizzata, in primis, da ottimi risultati di cassa. La stagione 2022 ha visto l’insegna realizzar**e un giro di affari complessivo di 32,3 milioni**, con una crescita record del **+121%** rispetto all’anno prima, e un margine operativo lordo di 7,2 milioni di euro. *«L’obiettivo è chiudere l’anno in corso con un giro di affari di 41 milioni di euro e un Ebitda di poco superiore a 9 milioni di euro* – confida **Nanni Arbellini** a Mixerplanet –. *I numeri che abbiamo ottenuto lasciano grande spazio alla soddisfazione e sono il frutto del lavoro di un intero team, in cui ogni singola figura professionale ha dato il suo contributo vitale».*

Allargarsi a macchia d’olio in Italia rimane la priorità per i titolari di **Pizzium**. L’estero ovviamente è un percorso che si intende intraprendere, ma non nell’immediato.
«Abbiamo ancora tanto lavoro da fare sul mercato italiano – ci spiega sempre Arbellini –. *A livello nazionale, infatti, c’è da valutare attentamente la possibilità di esordire in un centro commerciale e nel canale travel, dove siamo tutt’ora assenti. Inoltre, l’ipotesi franchising, fino ad ora scartata, non sembra oggi così remota e la stiamo considerando seriamente. Tutto questo per dire che l’approdo oltreconfine può un attimo attendere. Ma vi svelo che* ***due Paesi sono già stati individuati a livello strategico: Germania e Spagna».***