Pret À Manger arriva a Milano Malpensa e debutta in Italia con Chef Express

20230605194417shutterstock-1937988406-d9c8c4f7

A partire da giugno **Pret À Manger** atterra **al Terminal 2 dell'aeroporto di Milano Malpensa** in accordo con **Chef Express** per lanciare il suo brand anche in Italia. Questo è infatti il primo locale della catena su suolo nazionale italiano.

Ma non sarà l'ultimo: **entro il 2023 sono previste altre tre aperture**, una al Terminal 1 dello stesso aeroporto e due nel circuito di Grandi Stazioni Retail, per un totale di **40 nell'arco dei prossimi 15 anni**. La partnership segna un altro passo nell'ambizioso piano di crescita di Pret, che mira a espandersi in nuovi Paesi e regioni del mondo. **Ad oggi conta oltre 550 locali**, e ha recentemente annunciato nuove aperture in Portogallo e in Spagna.

Confermano l'entusiasmo per l'operazione le parole di **Cristian Biasoni**, Amministratore Delegato di Chef Express: "*L'approccio familiare e i valori del Gruppo, combinati con quasi 40 anni di storia e con le preziose competenze sviluppate in tutti i canali, sono la base del nostro successo nel settore della ristorazione in Italia. Con questo nuovo accordo, che si aggiunge alle partnership con McDonald's e wagamama, Chef Express si conferma il partner ideale per lo sviluppo multicanale dei brand internazionali in Italia*".

Parole riprese da **Pano Christou**, Chief Executive Officer di Pret A Manger: "*Sappiamo che Pret ha tantissimi fan in Europa, quindi sono lieto di portare il nostro cibo fresco e il nostro caffè biologico ad un numero ancora maggiore di persone in tutto il continente. Il lancio in Italia è un momento importante per noi e qualcosa che personalmente aspettavo con ansia. Siamo entusiasti di lavorare con Chef Express che ci aiuterà a far conoscere l'esperienza Pret prima a Milano e poi in tutto il Paese*".

IL NUOVO PRET À MANGER

Il nuovo punto vendita, come detto, è situato nell’area partenze del terminal gestito da SEA, appena riaperto dopo importanti lavori di ristrutturazione. Vi lavorano 25 persone, tutte neoassunte e ha 15 posti a sedere. Il locale si sviluppo sia all’interno sia all’esterno, dove è presente un dehor. **È aperto tutti i giorni dalle prime ore del mattino fino alle 22**.

Il menu del locale, in corrispondenza con il luogo che lo ospita, comprende un’ampia offerta per il pranzo e la cena: i panini il Classic Super Club, con petto di pollo, pancetta affumicata e pomodori freschi, un'ampia varietà di baguette, come la vegetariana Cheddar & Onion Chutney, e il bestseller Chicken & Bacon Baguette con salsa caesar. Inoltre, sono previsti wraps, zuppe e insalate fresche come Avocado, Wild Crayfish & Cucumber bowl o la Smoked Salmon, Egg & Edamame Protein Box con avocado fresco e uova da allevamento a terra.

I menu della colazione e del pomeriggio offriranno invece dolci, croissant salati, vasetti di yogurt e frutta, frullati e una vasta gamma di bevande. Anche biscotti, muffin e barrette saranno abbinabili a prodotti di caffetteria (latte, cappuccino, moka) e tè serviti caldi o ghiacciati con latte biologico o bevande alternative, adatti alle pause.