Expo sceglie CIR Food per la ristorazione

cirfood-1104285f

Sarà **CIR Food** a occuparsi della gestione della ristorazione all'interno dell'Esposizione Universale. "Expo Milano 2015 rappresenta una grande occasione per l'intero settore enogastronomico italiano. Siamo certi che CIR Food saprà cogliere questa opportunità al meglio, puntando sul valore della propria esperienza" ha dichiarato Giuseppe Sala, Commissario Unico per Expo Milano 2015, che ha partecipato all'incontro di presentazione insieme a Piero Galli, Direttore Generale della Divisione Event & Entertainment di Expo 2015 S.p.A., il presidente di CIR Food Chiara Nasi e il Direttore Commerciale e Marketing Giuliano Gallini.

"Una presenza capillare all'interno dell'Esposizione Universale" quella di CIR Food, secondo Piero Galli: diciassette locali distribuiti in sette aree di servizio lungo il Decumano, tre punti all'interno della Cascina Triulza, lo spazio che ospita le organizzazioni della Società Civile, in totale 20 locali tra bar, ristoranti e quick service restaurant, 26 milioni i pasti da preparare per i visitatori e quattro offerte ristorative studiate ad hoc da CIR Food per i visitatori. I format, all'insegna dell'italianità e della sostenibilità, sono stati illustrati da Chiara Nasi: "Tracce-Alla scoperta dei sapori" per il ristorante free flow, "Viavai" e "Let's Toast" per i quick service e "Chiccotosto" per caffetteria e snack bar.

"Siamo orgogliosi di portare a Expo Milano 2015 la nostra consolidata esperienza nella ristorazione – ha continuato il presidente di CIR Food. – La nostra è un'impresa italiana che privilegia la tradizione alimentare italiana ed è in grado di valorizzarla su larga scala e per grandi numeri con strumenti nuovi e funzionali". Con uno staff formato da 500 persone la copertura di CIR Food riguarderà il 25% dell'offerta ristorativa presente sul Sito Espositivo.