Gruppo UNA incrementa l’offerta di ristoranti in gestione diretta

milano-verticale-esterno-2100x1401-da7eeff5-11d5-4872-bd4c-4d78c9085fa0-1-wide-6862774f

Gruppo UNA spinge l’acceleratore sulla ristorazione e si afferma tra le principali catene ristorative in Italia. La più grande catena alberghiera italiana conquista una posizione di rilievo tra i leader del settore grazie all’ingresso di cinque nuovi ristoranti nella collezione “UNA cucina”.

Lo scorso 1° maggio, al concept ristorativo ideato da Gruppo UNA e applicato in tutti i suoi ristoranti a gestione diretta, si sono aggiunti tre ulteriori indirizzi sulla piazza di **Bologna**: Il Portico Bar & Restaurant by “UNA cucina” all’interno dell’UNAHOTELS Bologna Centro; il Bolognese Bar & Restaurant by “UNA cucina” nell’UNAHOTELS Bologna Fiera; Fuori Porta Bar & Restaurant by “UNA cucina” nell’UNAHOTELS San Vitale Bologna.
I tre nuovi indirizzi si sommano ad altri due recenti ingressi nell’**area milanese**: The Hall Bar & Restaurant by “UNA cucina” all’interno dell’UNAHOTELS Century Milano e La Corte Bistrot Bar & Restaurant by “UNA cucina” nell’UNAHOTELS The One Milano.
Grazie a questi nuovi inserimenti, con la **collezione “UNA cucina”** Gruppo UNA gestisce direttamente 25 ristoranti, dei quali 18 già aperti ai clienti che non utilizzano i servizi alberghieri. A questi si aggiungono gli 11 ristoranti gestiti dagli hotel in affiliazione raggiungendo così un totale di 36 strutture. Con questi numeri “UNA cucina” diventa una delle principali catene ristorative in Italia, la prima escludendo pizzerie e fast food.
“*Gli inserimenti di cinque nuovi ristoranti all’interno della nostra collezione “UNA cucina” segnano il raggiungimento di un importante traguardo per Gruppo UNA, frutto di un percorso iniziato nel 2021, con l’obiettivo di conquistare uno spazio sempre più rilevante nell’ambito della ristorazione, controllandone direttamente la gestione*", commenta **Fabrizio Gaggio**, Direttore Generale Gruppo UNA. "*Siamo molto orgogliosi di affermarci tra le principali catene ristorative in Italia; un primato che si aggiunge a quello di più grande catena alberghiera italiana, andando ulteriormente ad arricchire la nostra offerta di ospitalità con una proposta gastronomica d’eccellenza. Gli ingredienti imprescindibili*

su cui si fonda il concept ristorativo “UNA cucina” sono un’ispirazione regionale orientata all’alta qualità, un servizio su misura sempre più attento alle singole esigenze degli ospiti e la proposta di autentiche esperienze enogastronomiche, valorizzate da iniziative speciali all’interno delle nostre strutture durante tutto l’anno”.

Il concept gastronomico “UNA cucina” è un invito alla scoperta dei **sapori del territorio** in cui si trovano i 25 ristoranti dislocati lungo tutta la Penisola, dal Piemonte alla Sicilia, dalla Campania alla Lombardia, passando per Lazio e Toscana.