Il format Viavai di CIR Food premiato ai Cncc Retailer Awards 2016

viavai-cir-food-1-d1898447

Il format di ristorazione Viavai ha ricevuto il premio “Community’s Choice Award” assegnato durante i Cncc Retailer Awards 2016, l’ultima edizione dell’evento organizzato ogni anno dal Consiglio Nazionale dei Centri Commerciali. Il premio – riporta il sito azfanchising.it - viene assegnato al progetto più votato online dai soci CNCC fra tutti quelli presenti sul sito dedicato all’iniziativa.

Viavai - Italian Smart Food è uno dei format di ristorazione inaugurati a Expo 2015 da CIR Food, una delle maggiori imprese italiane attive nella ristorazione collettiva, nella ristorazione commerciale e nei buoni pasto, con un fatturato di gruppo di oltre 550 milioni di euro.

“Le proposte gastronomiche di Viavai sono una risposta di qualità alle esigenze di una ristorazione veloce - ha detto Emilio Fiorani, direttore della Divisione Ristorazione Commerciale di CIR food -. Con i locali Viavai CIR food punta a rafforzare la propria presenza all’interno delle gallerie commerciali”.

Nel 2016 sono stati inaugurati due locali Viavai. Il primo, aperto a giugno, è situato nel Centro Commerciale La Fattoria di Rovigo e vanta un corner caffetteria con miscele pregiate di caffè, focacce e pizze preparate con lievito madre naturale, panini farciti con ingredienti DOP e IGP e un’ampia scelta di piatti per la pausa pranzo. Stesso schema per il locale Viavai aperto a Monza in ottobre nella nuova galleria commerciale dell’Ospedale San Gerardo. Altro elemento distintivo è la presenza del free wi-fi e dei corner per ricaricare in sicurezza cellulari e tablet.

Per il 2017 sono previste nuove aperture di locali Viavai. La prima è in programma a Torino nei primi mesi dell’anno