

Comunicato stampa

CIR food cresce e punta a nuovi mercati con 23 milioni di euro di investimenti.



Forte di un fatturato 2014 di 507 milioni di euro, in crescita del 3,3% rispetto all'anno precedente, e di un risultato netto di 12,6 milioni di euro, CIR food Cooperativa Italiana di Ristorazione ha stanziato quest'anno investimenti per 23 milioni di euro destinati allo sviluppo, in particolare nel settore della ristorazione commerciale in Italia e all'estero.

Rezzato (BS), 27 giugno 2015 – L'impresa partner di Expo 2015 per i servizi di ristorazione ha concluso oggi l'iter assembleare di approvazione dell'esercizio 2014, chiuso con **507 milioni di euro di fatturato, +3,3% rispetto al 2013**, di cui il 74,1% proveniente dai servizi di ristorazione collettiva per scuole, ospedali e aziende, il 13% dalla commerciale e il restante 12,9% dai buoni pasto a marchio BluTicket. Significativo il dato della **ristorazione scolastica**, che incide per il **30% sul fatturato totale**. Stabile l'utile netto 2014, pari a **12,6 milioni di euro**.

Nel complesso sono **80 milioni i pasti** prodotti da CIR food nel 2014 e **12 milioni i buoni pasto venduti**. Numeri che confermano questa realtà ai vertici della ristorazione collettiva in Italia, dove opera in **15 Regioni** con oltre **1.200 strutture** e una forza lavoro di **11.229 persone, crescita del 4,9%** rispetto al 2013.

In Italia lo scorso anno CIR food ha rafforzato la sua presenza in Toscana incorporando la cooperativa 8 Marzo di Livorno e acquisendo il 100% delle quote dell'impresa di ristorazione Alisea, che opera nel settore ospedaliero. Ma è stato **l'affido dei 20 spazi di ristorazione di Expo 2015** a consentire all'impresa di fare un salto di qualità verso nuove opportunità di sviluppo commerciale. CIR food gestisce, infatti, circa il **20% dei servizi ristorativi** dell'Esposizione Universale di Milano ed è in grado di servire fino a 50mila persone al giorno. Nel primo mese di Expo 2015 **oltre 300.000 visitatori** hanno scelto i ristoranti di CIR food lungo il Decumano.

“La vetrina internazionale di Expo 2015 è il punto di partenza per rafforzare la nostra presenza in campo commerciale – ha commentato Chiara Nasi, Presidente di CIR food dal 2013 – Stiamo proponendo idee innovative di ristorazione che vanno oltre il menu per creare più condivisione intorno al tema del cibo. Dopo Expo vorremmo proporre questi modelli alla ristorazione in concessione (grandi aeroporti, stazioni, autostrade centri commerciali) e verificare la possibilità di esportarli anche all'estero, partendo dall'Europa”.

Anche il **bilancio consolidato 2014** di CIR food è di segno positivo: **522,4 milioni di euro, + 5,4%** rispetto all'anno precedente. Oltre alle società partecipate italiane Desio Food Spa, Risto4 Srl e Circostanza Srl, fanno parte di questo esercizio le straniere CIR Golden Rest **Bulgaria** ed Esedra **Belgio**, quest'ultima al centro di un progetto innovativo per l'apertura di un nuovo **asilo per i figli dei membri della Commissione Europea**, che si aggiunge ai 3 già funzionanti.

CIR food – Cooperativa Italiana di Ristorazione sviluppa la sua attività in diversi segmenti di mercato con l'obiettivo di promuovere una cultura dell'alimentazione sana ed equilibrata: ristorazione collettiva (ristorazione aziendale, scolastica, sociosanitaria e militare), ristorazione commerciale, banqueting e buoni pasto. Con una produzione annua di circa **80 milioni di pasti**, il Gruppo ha una forza lavoro di oltre

11.000 persone di cui 1.200 sono cuochi e il 90% donne. A numeri così importanti corrisponde un'esperienza trentennale nella gestione diretta di cucine e centri di cottura, un know-how incentrato sui valori imprescindibili della qualità del servizio e della tutela dell'alimentazione tradizionale.

CIR food per Expo 2015

La società Expo Milano 2015 ha affidato a CIR food i servizi di ristorazione per i 20 milioni di visitatori attesi. Nel complesso CIR food garantirà circa il 25% dell'offerta ristorativa nei 6 mesi dell'esposizione, grazie ai 20 locali allestiti lungo il Decumano. Saranno 500 i dipendenti di CIR food in servizio durante Expo 2015, di cui 400 nuove assunzioni. Per gestire una tale complessità organizzativa, CIR food si è affidata ad una selezione di aziende partner leader nel settore food&beverage: A.R.P. (Piacenza), Aceto Balsamico del Duca, Agriform, Amadori Gesco, Assofood, Azienda Agricola Lorenzon Enzo & Co, Bassini, Bepi Tosolini Grappe, Bovinmarche, Caffarel, Cantina Valtidone, Cantine Riunite & CIV, Canuti Tradizione Italiana, Chef Pronto Service, Conor Agribologna, Distillerie Camel, Dolciaria Orsobianco, Eurovo, F.lli Saclà, Ferrero Food Service, Feudi di Romans Vini, Galbani Big, Grandi Salumifici Italiani, Grissin Bon, I-Sandwich, Kellogg Italia, Alemagna, Olibar, Olitalia, Orogel, Ortoromi, Parmareggio, Pasticceria Quadrifoglio, Perfetti Van Melle, Pizzoli, PRIM.OL.JO, Proforec, Righi, Salumificio Fratelli Beretta, Sami, Schar, Sgambaro, Unilever Calvè. Per quanto riguarda allestimenti e attrezzature di servizio sono partner di CIR food a Expo 2015: Allegrini, Angelo Po Grandi Cucine, Baldassare Agnelli, CIFA, Costa Group, Eurocoltellerie, Gnode Service – Columbia e SDS.

Per ulteriori informazioni:

CIR food - Cooperativa Italiana di Ristorazione

Contact: **Daniela Fabbi**, Responsabile Comunicazione
Tel. 0522 53011, Cell. +39 335 5649772
d.fabbi@cir-food.it

Ufficio stampa per CIR food - Homina Pdc

Contact: Maria Grazia Attianese, mob. 339 1060492
Tel. 051 264744