

<https://www.italiaoggi.it/news/sirio-fa-l-ingresso-nelle-citta-2338584>

L'azienda non si ferma a ospedali e centri commerciali. Sbarcherà a New York e in borsa

Sirio fa l'ingresso nelle città

Dai Burger King a CioccolatoItaliani, ma a misura di cliente

DI CARLO VALENTINI

Da un bar nella zona industriale di Ravenna a un'azienda (nata nel 1993) che fattura 64 milioni, con 700 dipendenti (entro giugno sono previste 100 assunzioni) che sarà quotata all'Aim di piazza Affari prima dell'autunno (unica azienda che fa esclusivamente ristorazione a essere quotata). L'exploit ha la firma di una donna, **Stefania Atzori**, presidente e a.d. di Sirio, società specializzata nella ristorazione in concessione, cioè locali all'interno di ospedali, aeroporti (col marchio La Ghiotta), centri commerciali, lungo le autostrade, cioè laddove viene emesso un bando di gara e chi vince gestisce bar e ristoranti.

Sirio ha 77 locali e altri 10 saranno aperti entro l'anno, uno dei quali all'interno dell'aeroporto di Fiumicino. Mentre per quanto riguarda gli ospedali l'azienda opera, per esempio, al Niguarda e al San Paolo di Milano, al Tor Vergata di Roma, al Sant'Orsola di Bologna.

Dice Stefania Atzori: «La nostra filosofia è trasformare in



Stefania Atzori

luoghi accoglienti e ospitali, con offerte di qualità (valorizziamo i prodotti naturali e a km0) e tanta attenzione al cliente, una tipologia di locali che per una certa cattiva tradizione erano considerati mordi-e-fuggi e sui quali non si investiva in comfort. Noi abbiamo ribaltato questo concetto: anche una breve sosta in autostrada deve dare soddisfazione al cliente, che deve ripartire soddisfatto per il servizio che gli è stato dato. È risultata una strategia vincente anche perché nelle gare finalmente viene premiata la peculiarità della proposta e non solo il lato economico».

L'a.d. di Sirio spiega che



Un Sirio Café

l'obiettivo della sua azienda è mettere il cliente al centro di un'offerta di ristorazione commerciale che non solo non abbia nulla da invidiare alle cucine dei grandi chef ma riesca a soddisfare ogni tipo di consumatore. Un aiuto viene dall'innovazione tecnologica, sia nella gestione che nell'offerta. «Disponiamo di sistemi di rilevazione delle presenze nel punto vendita», racconta Atzori, «delle scorte a magazzino, del controllo di gestione e visibilità. Inoltre con un'app è possibile effettuare l'ordine direttamente dal tavolo, con pagamento tramite smartphone e servizio diretto. I moderni

strumenti di dialogo ci consentono di sviluppare il senso di appartenenza del cliente, arrivando a raccontargli come viene preparato perfino il panino che sta mangiando».

Le strategie di crescita di Sirio prevedono di «entrare nelle città», cioè replicare il format dei locali in concessione nella più usuale ristorazione, in abbinamento con marchi già sul mercato. Così Sirio ha aperto Burger King a Ravenna, Jesolo, Venezia e tra poco Ancona, poi sta aprendo a Milano un locale in tandem col marchio CioccolatoItaliani per intercettare la crescita del consumo dei pasti fuori casa, che oggi valgono

83 miliardi di euro. «Anche in questo segmento di mercato», aggiunge l'a.d., «puntiamo a ricreare l'ambiente in grado di dare emozioni, studiato a misura di cliente al pari dei ristoranti blasonati. Nei nostri Burger King offriamo il wi-fi gratuito, l'area giochi per i più piccoli, i chioschi digitali per le ordinazioni».

I soci di Sirio sono Stefania Atzori (54%), **Luciano Lomonaco** (33%) e **Damiano Rosini** (12%). Nel 2021 è previsto lo sbarco all'estero, a New York, con due insegne: Sirio Café e CioccolatoItaliani. Personale e ingredienti saranno rigorosamente italiani «per offrire un ambiente autenticamente tricolore». Inoltre è stato siglato un accordo col gruppo Crai e a Vimercate (Monza) è stato aperto il primo locale in cui accanto alla ristorazione vi è un corner coi prodotti alimentari Crai. «Il nostro trend di crescita è costante», conclude Atzori, «speriamo non venga imposta la chiusura domenicale dei centri commerciali perché penalizzerebbe ovviamente anche i nostri locali al loro interno».

—© Riproduzione riservata—