



## SPAZIO FUCINA Headquarter Autogrill, Milanofiori – Rozzano (Mi)

**Spazio Fucina**, inaugurato nel 2011, è un laboratorio di ricerca e sperimentazione all'interno dell'headquarter del Gruppo Autogrill e rappresenta il cuore dell'innovazione gastronomica secondo l'azienda.

È un vero e proprio incubatore di idee, dove si dà vita ai sapori e ai prodotti che continuamente arricchiscono l'offerta Autogrill.

Qui gli chef e gli esperti di alimentazione del team interno **New Products Development** sviluppano idee, ricette e concept gastronomici traducendo gli input derivanti dai trend alimentari emergenti, come anche dall'evoluzione degli standard nutrizionali e delle tecnologie alimentari, in prodotti che arricchiscono l'offerta di ristorazione nei punti vendita del Gruppo.

**Spazio Fucina** promuove e ospita, inoltre, numerosi incontri periodici: occasioni di confronto focalizzati su vari temi della ristorazione in cui vengono analizzati i differenti aspetti del mercato e dei consumi, con particolare attenzione all'impatto nutrizionale dei prodotti e di sostenibilità. Si riunisce qui anche il **Coulinary Council**, espressione della partnership tra Autogrill e Magenta Bureau. Il gruppo di lavoro, riunitosi per la prima volta in Autogrill nel dicembre 2012, avvalendosi della collaborazione di figure riconosciute nel settore della ristorazione come chef di fama mondiale e nutrizionisti fino a sociologi dei consumi - si è focalizzato da subito sia sugli aspetti legati alle materie prime, sulle preparazioni e sul packaging, analizzando e valorizzando quanto già in distribuzione e sviluppando nuovi filoni.

Con un'occhio sempre attento alla sostenibilità **Spazio Fucina** è anche il luogo in cui vengono testate le tecnologie di nuova generazione che consentono di contenere i consumi di energia nei processi di preparazione e somministrazione dei prodotti, riducendo così l'impatto ambientale del business.

Nello **Spazio Fucina** vengono riprodotti tutti i concept di Autogrill per studiarli da vicino. Ad esempio, è stato ricreato un Acafé all'interno del quale si eseguono test per migliorare l'esperienza del caffè: vengono testate le macchine, assaggiate le miscele, studiati materiali e forme delle tazzine perché siano capaci di valorizzare al massimo il prodotto.