



Le novità Sosushi alla fiera "Franchising&Trade"

La catena bianca e magenta di cibo giapponese ha festeggiato il punto vendita n° 20 alla fiera di Milano con Street Food Mobile™, nuovo format di cucina in movimento.

In occasione della 24esima edizione di "Franchising&Trade" Sosushi festeggia l'apertura dei nuovi punti vendita, arrivati a quota 20 in meno di tre anni su tutto il territorio italiano. In anteprima per la fiera, il brand food più espanso su tutto il territorio italiano ha presentato nuovi format di ristorazione, tra i quali *Street Food Mobile™*, una rivisitazione brevettata della storica **Ape Piaggio**.

Tendenza, design e alta qualità del cibo le parole chiave di **Sosushi**. Primo food point a Bologna, nel 2006, dove è nato, prima di espandersi nell'intero territorio nazionale arrivando, in soli 3 anni, a ben 20 punti vendita: Sassari, Rho, Cosenza, Padova, Pinerolo, Rimini, Riccione, Modica, Cesenatico, Torino, Palermo, Taranto, Cortina, Udine, Bologna, Roma e Messina oltre a suggestivi corner sulle spiagge glam della Costa Smeralda.

Un brand foriero di novità Sosushi, che alla fiera milanese dedicata al franchising ha presentato nuovi format di ristorazione: *Kiosk*, *Bar* e *Street Food Mobile™*, una rivisitazione brevettata della storica Ape Piaggio. Già pronto ad "invadere" aeroporti, centri commerciali e stazioni, Kiosk è la forma più classica ma anche più originale del take away, caratterizzato dall'altissima qualità del cibo, come da tradizione di Sosushi. Bar è invece uno dei format più dinamici del brand: un punto vendita con un'ampia area di somministrazione che affianca al cibo giapponese una vasta gamma di bevande, dal tè a ai vini, dalle acque di design ai sakè, e ancora molto sfiziose possibilità. Ha già riscosso ampi successi Street Food Mobile, format di ristorazione mobile assolutamente innovativo.

Street Food Mobile nasce dall'incontro con la mente ideatrice del progetto, l'architetto ligure **Andrea Carletti** e l'idea di Sosushi di sposare questa proposta di ristorazione unica. Da sempre legata nell'immaginario collettivo a un'idea di trasporto di cibo, l'Ape Classic viene così rivisitata e personalizzata per il brand. Omologata come negozio mobile, questa cucina in movimento permette di preparare e distribuire il delizioso

sosushi Italia s.r.l
controlled by you can group

Via Saragozza 1
40123 Bologna · Italy
T +39 051 348999
F +39 051 9525284
info@sosushi.it
www.sosushi.it

P. IVA CF. 02893191201

sosushi.it



sushi di Sosushi e l'alta qualità del cibo in packaging rigorosamente di design - segni distintivi del brand bianco e magenta - che renderanno unico questo remake di cultura da strada. Street Food Mobile concilierà infatti, in un modo insolito e divertente, i raffinati sapori giapponesi alla frenesia quotidiana. Un connubio tra food e design che ha ispirato anche l'architetto di La Spezia Andrea Carletti che ha concepito gli spazi del tre ruote all'italiana per Sosushi come quelli di una barca a vela dove ogni centimetro è vitale e va sfruttato al massimo. Un leitmotiv anche per la scelta di forme e materiali, come per la lamiera zincata di Street Food Mobile™.

Il concept del network Sosushi, che in giapponese significa "sushi creativo", si contraddistingue per l'alta qualità degli alimenti e il forte impatto emozionale del design delle sue location. Quattro i format di ristorazione: Sosushi Lab, Sosushi Light, Sushi & more e Sosushi Restaurant. Proposte esclusive che differenziano l'offerta sul mercato e verso i potenziali affiliati partendo dal laboratorio artigianale con cucina a vista, fino al restaurant e ai due format, Sushi & More e Sushi Restaurant, dedicati rispettivamente ai centri commerciali o alle attività stagionali e alla creazione di concept store uniti al food point. Sosushi offre oltre al classico take away coreografici servizi di catering con chef giapponese a domicilio. Con "Lune di Sushi", invece, il corso semplice e by night si potranno apprendere in poche lezioni le basi della preparazione del sushi. Nella mission del brand food bianco e magenta, inoltre, il sostegno a iniziative ecologiche e solidali, come i Menù Rosa dedicati alla Susan G.Komen Italia Onlus, la fondazione internazionale per la lotta al tumore al seno.

Bologna Belvedere . Bologna Piazza Maggiore .Bologna Le Palais. Catania. Porto Rotondo. Padova. Cortina Corner. Cosenza. Rimini. Sassari. Modica. Cesenatico. Rho (Milano). Palermo. Pinerolo. Torino. Riccione. Taranto. Udine. Roma. Bologna Nova.

**Ufficio stampa
Omnia Relations
tel. + 39 051 5873602_5870818
tel/fax. +39 051 9911922
www.omniarelations.com
Contact: Giulia Berti, giulietta@omniarelations.com
Fabiana Salsi, fabiana@omniarelations.com**

sosushi.it

sosushi Italia s.r.l
controlled by you can group

Via Saragozza 1
40123 Bologna · Italy
T +39 051 348999
F +39 051 9525284
info@sosushi.it
www.sosushi.it

P. IVA CF. 02893191201