



Stratto décline son concept en 3 formats pour développer son potentiel d'implantations

Après s'être implanté avec succès sur les aires d'autoroute, nationales et centres-villes, l'enseigne Stratto, appartenant au 1^{er} groupe de restauration rapide italienne SO2R, propose désormais 3 formats de son concept pouvant s'adapter ainsi à toute taille d'espaces et de lieux comme les centres commerciaux, les gares et les aéroports. Que ce soit piccolo (petit), medio (moyen) ou spazioso (spacieux), ces déclinaisons proposent une large carte de recettes traditionnelles italiennes et les plats typiques les plus populaires au monde afin de séduire les clients des zones de transit.

STRATTO PICCOLO	STRATTO MEDIO	STRATTO SPAZIOSO
 COMPTOIR & ARRIÈRE COMPTOIR : 7,20 m ²	 COMPTOIR & ARRIÈRE COMPTOIR : entre 15 m ² et 20 m ² minimum	 COMPTOIR & ARRIÈRE COMPTOIR : environ 72 m ²
 BACK OFFICE : environ 10,00 m ² , stockage déportable	 BACK OFFICE : 25 m ² en moyenne	 BACK OFFICE : minimum 70 m ² hors sociaux
 LINÉAIRE : Différents linéaires possibles, avec ou sans bar à café de 2 à 4 m	 LINÉAIRE : adaptable au site	 LINÉAIRE : Différentes configurations possibles pour être en adéquation avec les besoins et spécificités du site
 MOBILIER DE LA SALLE : Proposition de mange debout végétalisés en façade	 MOBILIER DE LA SALLE : varié en type et hauteurs, table à arbre, banquette, zone lounge et séparation de salle végétalisée à partir de 550 €/place	 MOBILIER DE LA SALLE : varié en type et hauteurs, table à arbre, banquette, table ronde, zone lounge et séparation de salle végétalisée 550 €/place en moyenne

Avec une trentaine de Stratto sur les aires d'autoroutes, nationales et centres-villes, l'enseigne est présente sur les grands axes routiers et reçoit des milliers de voyageurs à travers l'hexagone. À partir de produits frais, dans le respect des recettes traditionnelles italiennes, Stratto affiche à sa carte un vaste choix de plats populaires comme les pizzas, les sandwiches, les paninis, les salades ou les pastas, dont certains avec une déclinaison régionale ainsi que des plats prisés par la clientèle internationale comme les burgers et les grillades. Un concept de restauration dans l'air du temps qui s'adapte parfaitement aux différents lieux de transit !

Trois formats pour un concept multiforme et adaptable dans les gares et aéroports

Pour s'adapter aux contraintes de ces différents lieux d'implantation, Stratto se décline désormais en trois formats : piccolo (petit), medio (moyen) et spazioso (spacieux). Parfaitement flexible, le concept propose toujours une cuisine italienne de qualité tout en s'adaptant aux exigences en matière d'espace. La souplesse de ces déclinaisons présente plusieurs avantages : le maintien du service même en cas de rénovation des lieux, la facilité d'intégration à de petits espaces sous forme de kiosques se fondant parfaitement dans les gares et les aéroports. Enfin, les plus petits formats peuvent même être éphémères, et devenir le temps d'un événement le point central d'une restauration rapide.

Le plus petit format, **Stratto piccolo**, s'adapte parfaitement aux sites de petites tailles, qu'ils soient en environnement urbain ou en périphérie. Il met à disposition des clients l'essentiel de la carte Stratto avec une gamme de sandwiches froids et chauds, un bar à pâtes, un bar à pizza et un bar un café accompagné de jus de fruits frais pressés.



Stratto piccolo – Aire du Fond des Prés N104
EG GROUP



Stratto medio – Station Service RN 2 Chantemerle
TOTALENERGIES

S'adressant aux sites de taille moyenne, **Stratto medio** propose une offre complète de restauration rapide avec un service client plus accentué. En plus des produits du piccolo, le medio ajoute une gamme de grillades et burgers et, en option, un libre-service boisson & dessert.

Destiné aux sites de grande taille à fort potentiel, **le format spazioso** dispose de l'intégralité de l'offre Stratto dans un espace mêlant convivialité et élégance. Parmi les services supplémentaires, on retrouve une sandwicherie cafétéria, des grillades, un libre-service boisson & dessert et un bar à crêpes.



Stratto spazioso – Aire de Giberville Nord A13
DYNEFF

Déjà installés à l'aire du Fond des Prés-N104 (Marcoussis), l'aire de la Station-Service RN 2 (Chantemerle) et l'aire de Giberville Nord A13, les trois formats symbolisent bien l'ADN de l'enseigne.

« Aujourd'hui, nous avons des Stratto aux quatre coins de la France qui couvrent une majeure partie des routes les plus fréquentées. Si on nous sollicite c'est d'abord parce que notre concept rencontre un vif succès auprès des voyageurs. Ce qui caractérise Stratto c'est son ambiance conviviale et la qualité de nos ingrédients. Nous proposons des plats que les

français connaissent bien et notre offre produits répond parfaitement à leurs attentes. », a précisé Pierre de Wulf, Co-fondateur du Groupe SO2R.

Il ajoute : « Mais la vraie force de Stratto, c'est sa capacité à répondre aux besoins des clients en fournissant de beaux aménagements. Tout en proposant le meilleur de la cuisine italienne, les formats medio et spazioso apportent un service client plus prononcé dans une ambiance particulièrement conviviale et confortable. Quant au format piccolo, il présente tous nos produits phare, s'adapte aux plus petits espaces, et peut venir en complément des autres services déjà présents sur les sites.

La flexibilité de notre concept va nous permettre de le mettre en place dans tout type d'espaces et nous espérons l'implanter prochainement dans les gares et les aéroports. Ce sont des zones de flux importants et nous pouvons y répondre sans occuper beaucoup d'espace. »



Avec ces trois formats, le concept Stratto répond aux tendances actuelles de consommation. En effet, l'Hexagone est le deuxième plus gros consommateur de pizza au monde derrière les États-Unis. À noter également l'engouement des Français pour les pâtes et les burgers. En effet, en 2019, ils ont consommé environ 8 kilos de pâtes par personne et 1,7 milliards d'hamburgers. Des chiffres qui attestent de la popularité des plats proposés par Stratto.

Deux nouveaux sites récemment ouverts

Au cours du deuxième trimestre, Stratto a ouvert deux sites : le premier, un Stratto piccolo dans la station BP du centre-ville de Villeurbanne, en partenariat avec EG Group et le second, un Stratto medio, à l'Aire de La Chaberte A57 en collaboration avec Eni.

Ces deux nouvelles implantations s'inscrivent dans la volonté du groupe SO2R de mailler progressivement toutes les zones, qu'elles soient de transit, de flux ou les centres villes.

À propos de SO2R :

Le groupe SO2R est né en 2007 de la rencontre de deux professionnels de la restauration : Pierre de Wulf et Hervé Musset. Ces derniers ont choisi de créer des concepts innovants, puissants, rentables et complémentaires reposant sur des produits rigoureusement sélectionnés, frais et italiens : **Stratto** (sandwicherie et véritable cafétéria), **Mezzoday** (pizzas traditionnelles milanaises), **Ottolina Café** (café contemporain accompagné d'un salade bar), **Basta** (restaurant Grill proposant aussi des pizzas, pâtes et grill, plats cuisinés), **Simone Burger** (le burger de nos régions) et **Donatella** (spécialité focaccia). Le groupe SO2R souhaite implanter ses restaurants en centre-ville et sur les lieux de transit (aires d'autoroute, gares et aéroports) en initiant des partenariats avec les pétroliers et institutionnels.



Prêt-à-tweeter : #restauration rapide | Après les aires d'autoroutes et centres-villes, le Groupe SO2R décline désormais l'enseigne Stratto en trois formats, piccolo, medio et spazioso pour toucher aussi les gares et aéroports.

