

COMUNICATO STAMPA

IL RISTORANTE “ATTIMI BY HEINZ BECK” A MILANO INAUGURA IL COCKTAIL BAR

Il concept nasce da una partnership tra Chef Express e Beck&Maltese Consulting

Milano, 17 maggio 2019 – “Attimi by Heinz Beck”, il bistrot e ristorante dining, ideato e curato dalla Beck&Maltese Consulting in collaborazione con Chef Express all’interno della food court di CityLife Shopping District, si arricchisce di un **nuovo spazio cocktail bar**.

La passione per il bartending e l’amore per l’ospitalità sono gli ingredienti principali all’interno di ogni bicchiere offerto agli ospiti, caratterizzati da eleganza e stile con cui vengono presentate rivisitazioni classiche e contemporanee di cocktail tradizionali.

Completa l’offerta l’ampia e prestigiosa carta dei vini e distillati scelti con cura e approvati dallo Chef: all’interno della Wine cellar si possono trovare etichette italiane e straniere frutto di un’accurata ricerca e selezione, inseguendo formati particolari e produzioni limitate.

Il risultato è un fiore all’occhiello che rende il locale il luogo ideale per un aperitivo di alta qualità immersi nel cuore di Milano.

Il tutto, accompagnato da assaggi gourmet dello Chef Heinz Beck, per una *food experience* davvero indimenticabile.

“Attimi by Heinz Beck” è il brand nato da una partnership tra Chef Express (Gruppo Cremonini) e Beck&Maltese Consulting: lanciato con successo nel 2017 nell’aeroporto di Roma Fiumicino, l’esperienza del ristorante è stata proposta anche a Milano, impreziosita dal design elegante ed esclusivo dell’architettura e degli arredi, firmato dallo Studio Novembre.

Secondo **Cristian Basoni, AD di Chef Express**, “L’apertura del cocktail bar di “Attimi di Heinz Beck” completa l’offerta del ristorante in un contesto estremamente stimolante come quello di CityLife Shopping District. L’obiettivo è suscitare l’emozione della cucina di altissimo livello alla portata di tutti, in un contesto urbano di lavoro e di svago, arricchito ora anche da uno spazio per cocktail e aperitivi che, sono certo, diventerà un punto di riferimento per Milano”.

Chef Express è la società che gestisce tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini, attiva nei segmenti della ristorazione in concessione (stazioni ferroviarie, aeroporti e autostrade, ristorazione a bordo treno) e commerciale. Nel 2017 ha realizzato ricavi per 573 milioni di Euro. Nel settore della ristorazione in concessione in Italia Chef Express ha 200 punti vendita ed è leader nel mercato dei buffet di stazione, con la presenza in 46 scali ferroviari (di cui 11 Grandi Stazioni), è attiva nella ristorazione autostradale, con 50 aree di servizio, ed è presente in 11 aeroporti. La società opera sia con marchi propri come Chef Express, Mokà, Mr. Panino, Gourmé, Gusto Ristorante, JuiceBar e Bagel Factory, che con marchi in licenza, come McDonald’s, RossoSapore, Cioccolati Italiani. Nella ristorazione commerciale la società controlla la catena di ristoranti Roadhouse Restaurant, con 125 locali in Italia.

Heinz Beck è riconosciuto come uno dei più noti esponenti della gastronomia mondiale. Dal 1994 è alla guida de “La Pergola” del Rome Cavalieri, ristorante che porterà dagli inizi alle 3 Stelle Michelin. La **Beck & Maltese Consulting** è una company che opera nel mercato internazionale della Ristorazione e dell’Hospitality, con particolare riferimento al segmento Luxury del settore. Fondata nel 2005, segue la clientela in ogni aspetto di consulenza manageriale e di gestione; dagli studi di ideazione e fattibilità-sostenibilità, alla progettazione dei format, sino al posizionamento strategico ed al controllo di gestione. Il management della società, oltre che dai soci fondatori Teresa Maltese, CEO, e Heinz Beck, Executive Chef, è composto da professionisti di altissimo livello in grado di assistere la clientela in ogni area dei servizi richiesti. Ad oggi, questi i Ristoranti nel mondo, gestiti dalla B&M Consulting, oltre “La Pergola”*** di Roma: “Café Les Paillotes”* di Pescara, “Gusto by Heinz Beck”* nell’ Algarve in Portogallo, “Social Heinz Beck”, presso il Waldorf Astoria Dubai Palm Jumeirah, l’avventura di “Heinz Beck”* (premiato con le 3 forchette tricolori nella Guida 2017 Top Italian Restaurants del Gambero Rosso) a Tokyo, “Attimi by Heinz Beck” all’interno dell’aeroporto Leonardo da Vinci di Roma Fiumicino, già vincitore del premio per il “Concept più innovativo dell’anno 2017” assegnato durante il Food Service Awards Italy, il “St. George Restaurant by Heinz Beck” dentro l’Ashbee Hotel di Taormina e “Ruliano with Heinz Beck” in collaborazione con l’omonimo prosciuttificio, all’interno di “F.I.CO – Eataly World” a Bologna. Le ultime, recenti aperture; “Beck at Brown’s”, al Brown’s Hotel di Londra, ed “Attimi by Heinz Beck” a Milano Citylife, inaugurato nel 2018.

Contatti:

Ufficio Stampa Chef Express

Luca Macario,

luca.macario@cremonini.com

tel +39 059 754630