



Inspiring Travel Hospitality

COMPANY PROFILE

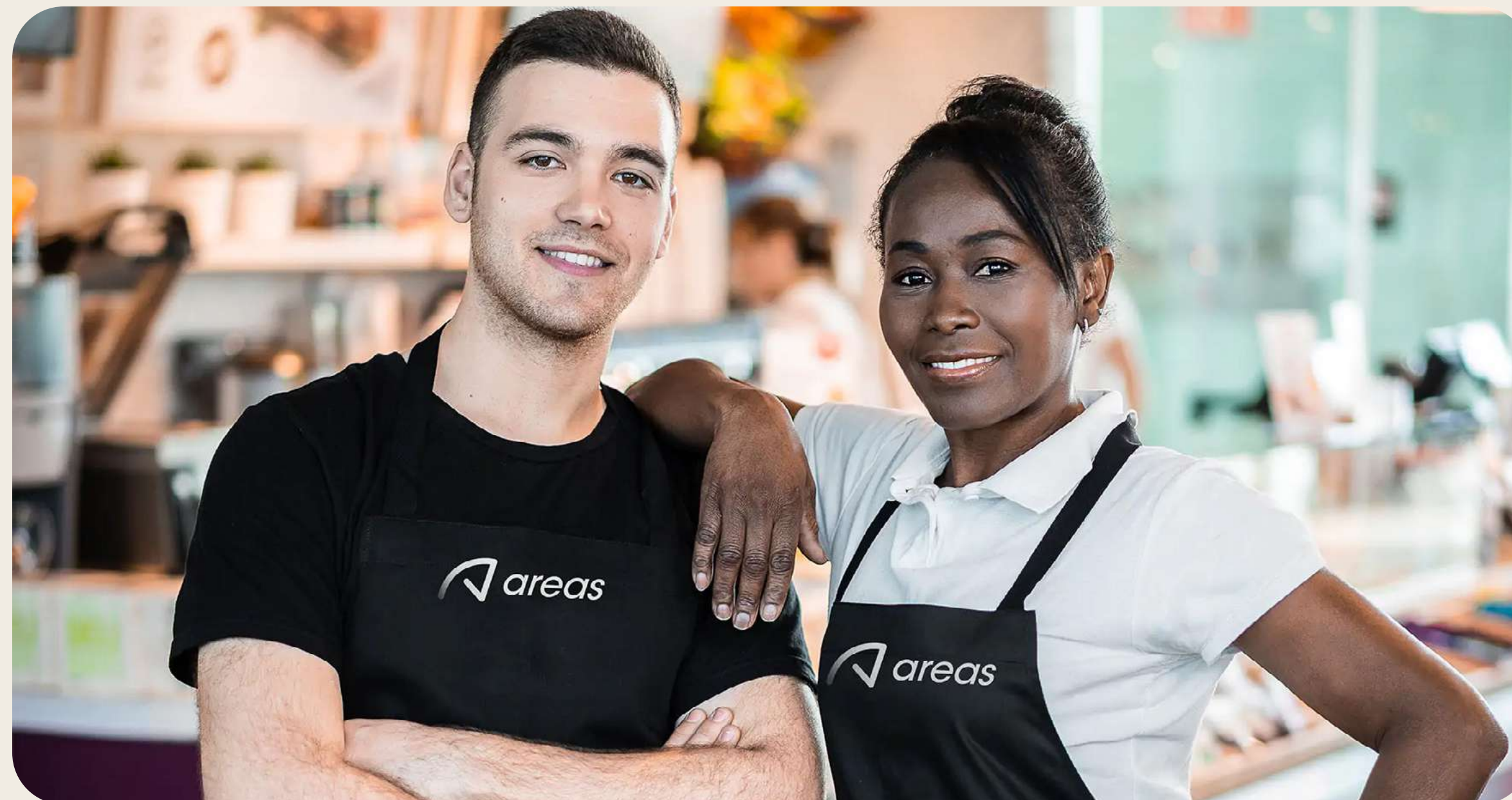
Agenda

- 01 Areas World Wide
- 02 I numeri di Areas WW
- 03 I valori di Areas WW
- 04 Le insegne di Areas WW
- 05 Areas Italia – MyChef
- 06 I numeri di MyChef
- 07 Le insegne di MyChef
- 08 I riconoscimenti di MyChef
- 09 Collaborazioni con Chef stellati

01 Areas World Wide

Leader nella
ristorazione nel
mondo dei viaggi

Areas World Wide gestisce la
ristorazione nelle location più trafficate
al mondo: aeroporti, autostrade, location
leisure ed eventi.



Presenza in 11 Paesi
in Europa e USA,
Areas offre una
vasta gamma di
servizi progettati per
soddisfare le esigenze
e le aspettative dei
clienti nazionali e
internazionali.

Offerta unica che combina il meglio della
ristorazione contemporanea, che spazia dai
ristoranti stellati alle caffetterie passando per lo
street food, proponendo un **servizio innovativo**
rispettando gli standard di sostenibilità.



02 I numeri di Areas WW

1.783

Ristoranti e punti vendita

Aeroporti

81

599

Ristoranti e PV

Aree di servizio
autostradali

202

766

Ristoranti e PV

Stazioni
ferroviarie

78

233

Ristoranti e PV

Leisure
e Città

27

185

Ristoranti e PV

11

Nazioni

350M

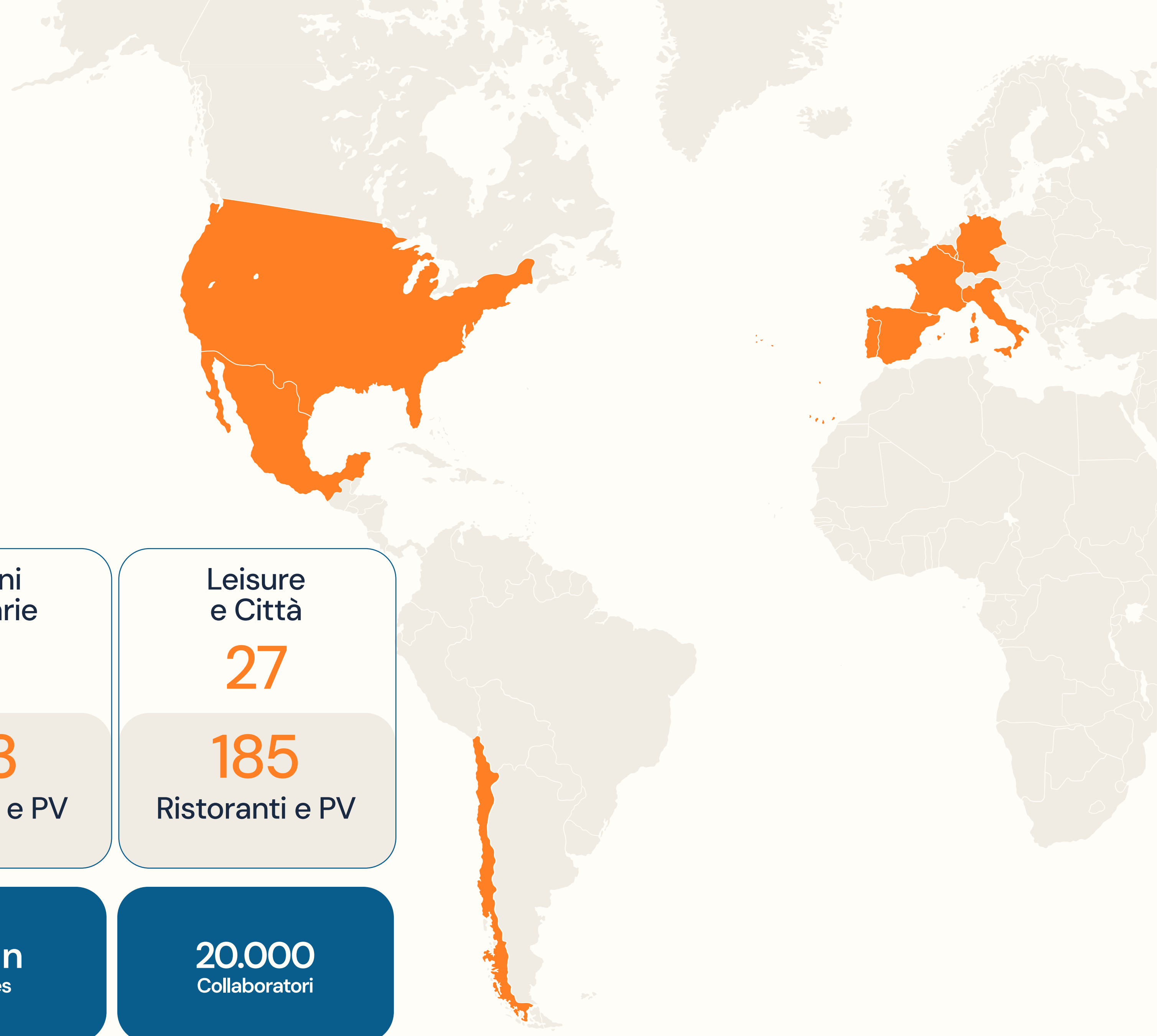
Clienti

€2,2Bn

Revenues

20.000

Collaboratori



3°
**World
Wide**

nel turismo e
mobilità F&B

1°
**Portogallo
Spagna
e Francia**

1°
Italia
aeroporti e
ristorazione in
concessione

2°
USA

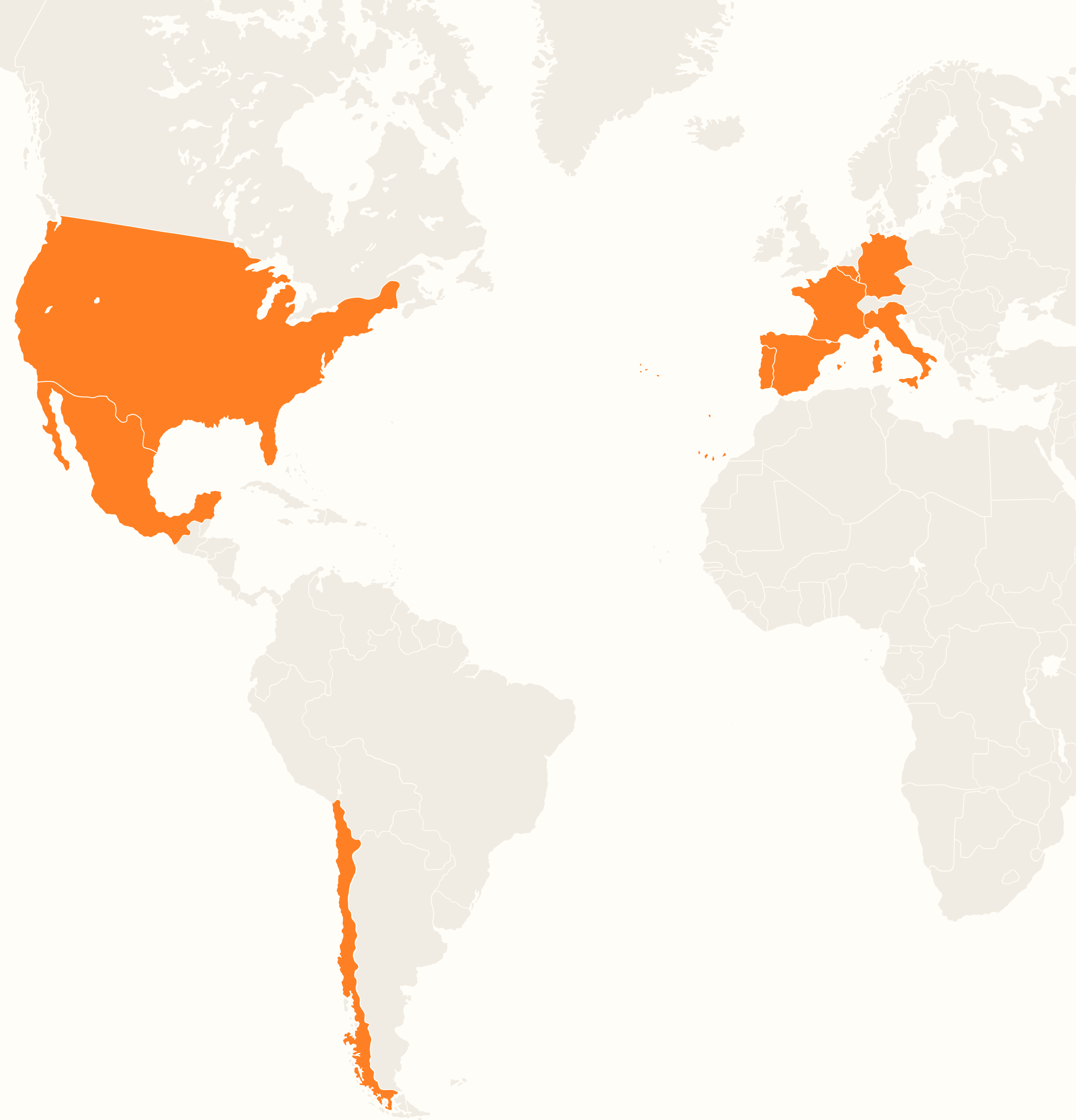
autostrade e
ristorazione in
concessione

1°
Messico

aeroporti e
ristorazione in
concessione

1°
Chile

in Santiago
de Chile
aeroporto



03 I valori di Areas WW

**Creiamo
esperienze uniche
per i viaggiatori**

Tutti i format sono studiati
in base alle esigenze dei
passeggeri non lasciando
nulla al caso. L'attenzione
ai dettagli è quello che
ci differenzia dai nostri
competitors.



Responsabilità

Affidabilità, integrità
e trasparenza



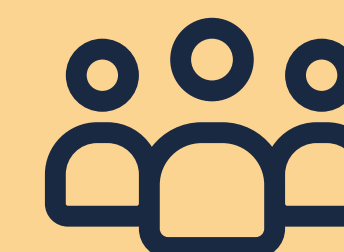
Impegno

Servizio eccellente
e orientamento al cliente



Innovazione

Soluzioni creative
e miglioramento continuo



Forza collettiva

Inclusività e valorizzazione
del team

04 Le insegne di Areas WW

Brand di proprietà



Franchising



Co-branding



05 Areas Italia – MyChef

Areas Italia

Areas Italia fa parte del gruppo Areas WW (World Wide) ed è conosciuta sul territorio nazionale e internazionale come **MyChef**.



MyChef

Leader negli aeroporti ed è fra i primi operatori nel comparto autostradale, oltre a essere presente nelle principali stazioni ferroviarie italiane, in siti ad alta affluenza quali fiere e centri direzionali.

Areas è il nome del Gruppo al quale MyChef appartiene, poiché è parte di una società più grande che opera in diverse parti del mondo. **MyChef** è il nome storico che aveva la società prima dell'acquisizione da parte del gruppo Areas WW, tuttavia è stato mantenuto in quanto si tratta di un brand che sul territorio italiano risulta molto più conosciuto rispetto ad Areas Italia.



06 I numeri di MyChef

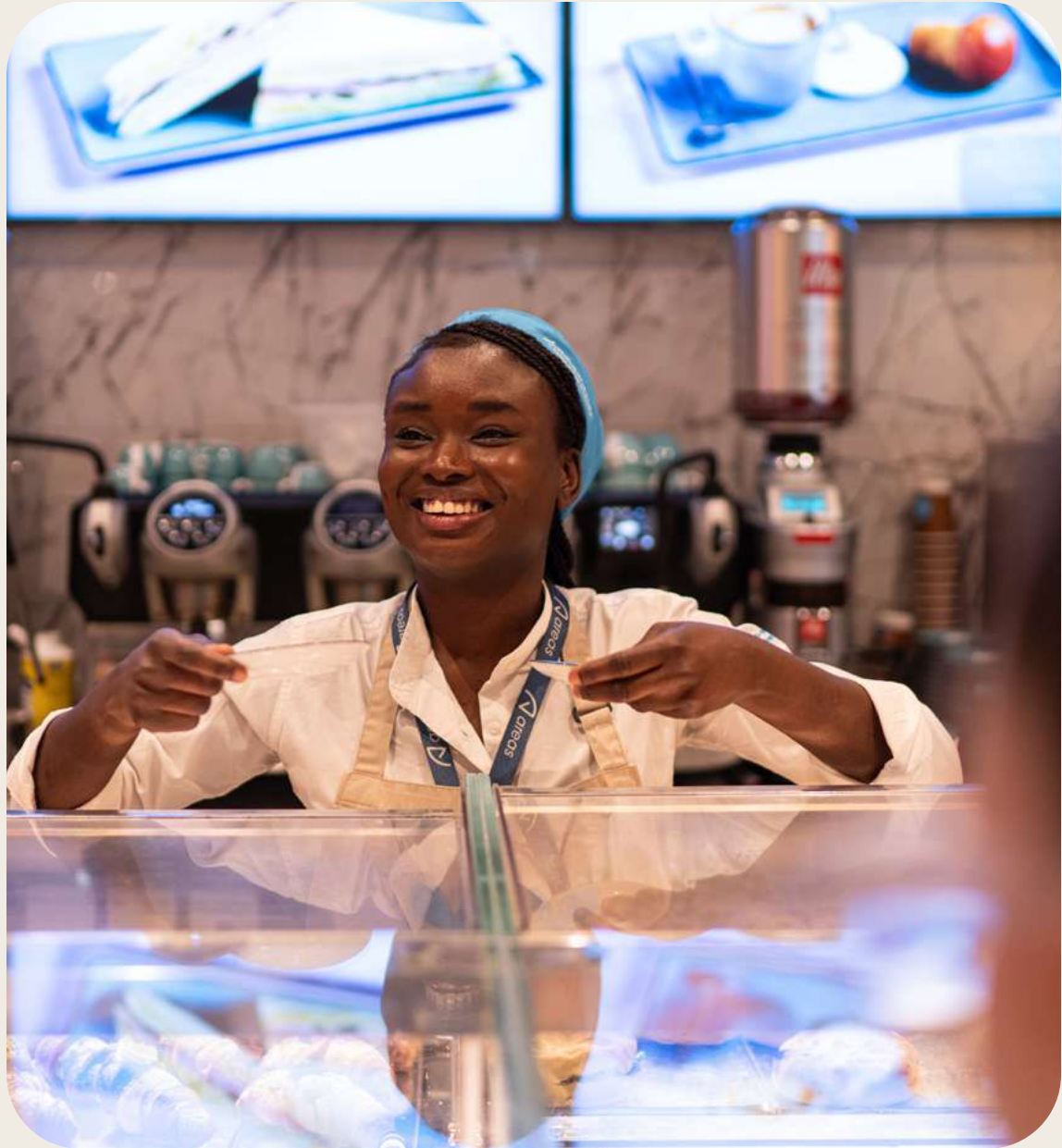
251 Mln
Fatturato
Fiscal year
2024

(01.10.23 – 30.09.24)

2300
Dipendenti

129
Punti vendita

50mln
Clienti all'anno



COMPANY PROFILE 2025



Leader nel mercato aeroportuale Italiano

16

Aeroporti

35ml

Clienti all'anno

159mln

Di fatturato

12

Sale VIP

84

Punti vendita





Oltre 80 punti vendita in 16 Aeroporti

- ➔

Milano Malpensa T1
- ➔

Milano Malpensa T2
- ➔

Milano Linate
- ➔

Bergamo Orio al Serio
- ➔

Bologna
- ➔

Firenze
- ➔

Pisa
- ➔

Roma Fiumicino
- ➔

Napoli
- ➔

Bari Palese
- ➔

Lamezia Terme
- ➔

Trapani Birgi
- ➔

Alghero
- ➔

Catania
- ➔

Palermo
- ➔

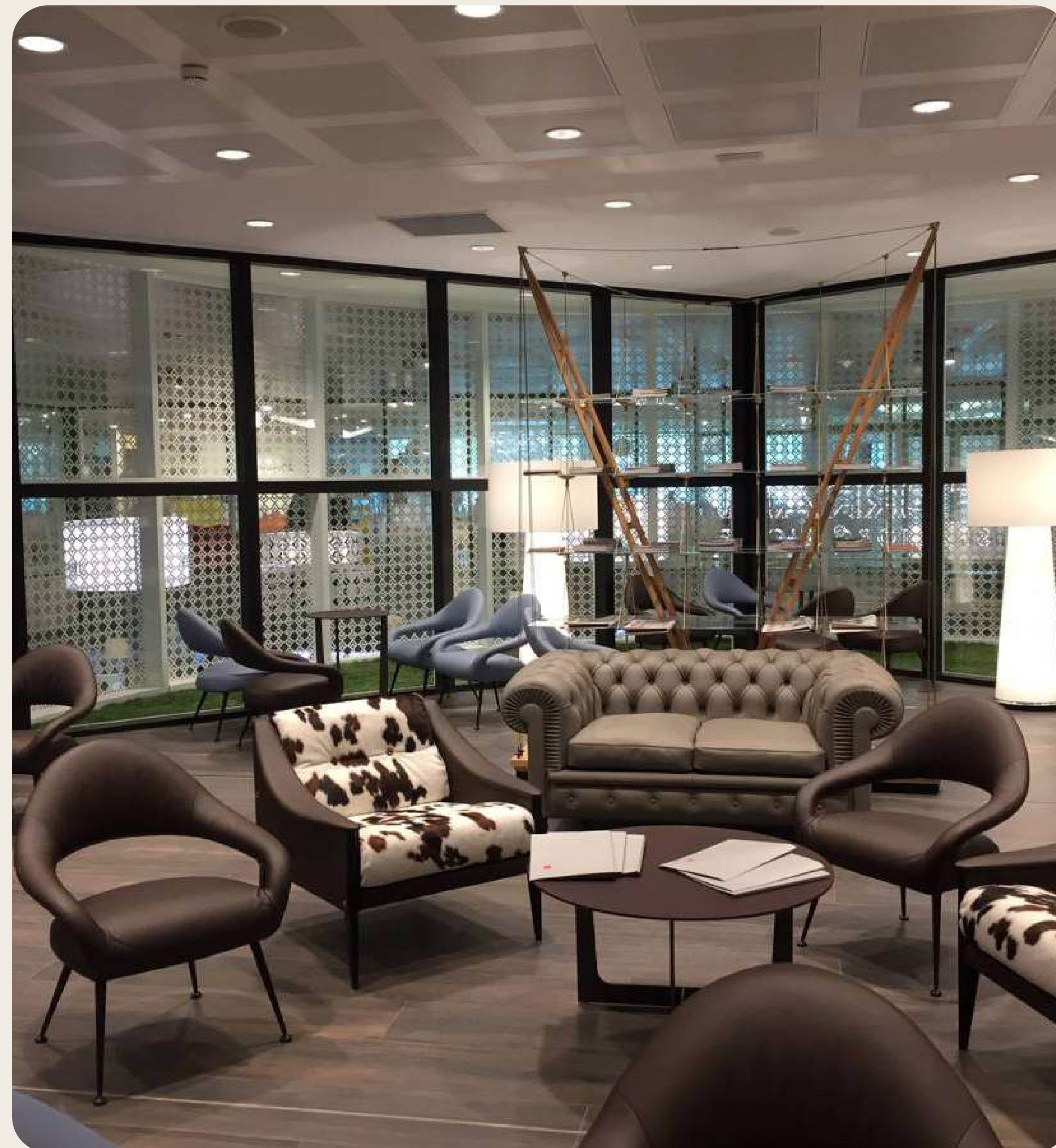
Reggio Calabria



Gestione sale VIP e banqueting

Areas Italia – MyChef ha una solida e comprovata **esperienza nella gestione delle sale VIP aeroportuali** per conto di Landlord e compagnie aeree di bandiera; garantisce un altissimo livello di servizio con particolare focus sulla proposta e gestione del catering, offrendo:

- ➔ Prodotti selezionati di **elevata qualità**;
- ➔ **Ampia scelta di referenze** divise per fasce orarie;
- ➔ Ideazione di **ricette gourmet** a cura dell'**Executive Chef Michelangelo Citino** (migliore airport chef dell'anno – FAB 2019, 2 cappelli Guida Espresso 2020 e menzione sulla Guida Michelin 2020);
- ➔ **Elevati livelli di servizio** (pulizia e sbarazzo)
- ➔ **Cura dell'esposizione dei prodotti**
- ➔ **Attenzione nella selezione della migliore attrezzatura**



COMPANY PROFILE
2025



Quarto operatore nel
mercato Autostradale

22

Aree
di servizio

72m

Fatturato

10m

Clients
all'anno



22 Aree di servizio

Nord Italia

- ➔ Lambro Nord
- ➔ Bormida Ovest
- ➔ San Zenone Est
- ➔ San Martino Est
- ➔ Ponte Nelle Alpi Ovest
- ➔ Cascina Gobba Est
- ➔ Cascina Gobba Ovest
- ➔ Muggiano Ovest
- ➔ Chatillon Nord
- ➔ Marengo Nord
- ➔ Marengo Sud
- ➔ Turchino Ovest
- ➔ Sant’Ilario Nord
- ➔ Sant’Ilario Sud
- ➔ Riviera Nord
- ➔ Crocetta Nord

Centro Italia

- ➔ Savalano Ovest
- ➔ La Pioppa Ovest
- ➔ Salaria Est
- ➔ Aglio Est
- ➔ Giove Est
- ➔ Alento Ovest



Stazioni ferroviarie, Location leisure ed eventi

16

Punti vendita leisure

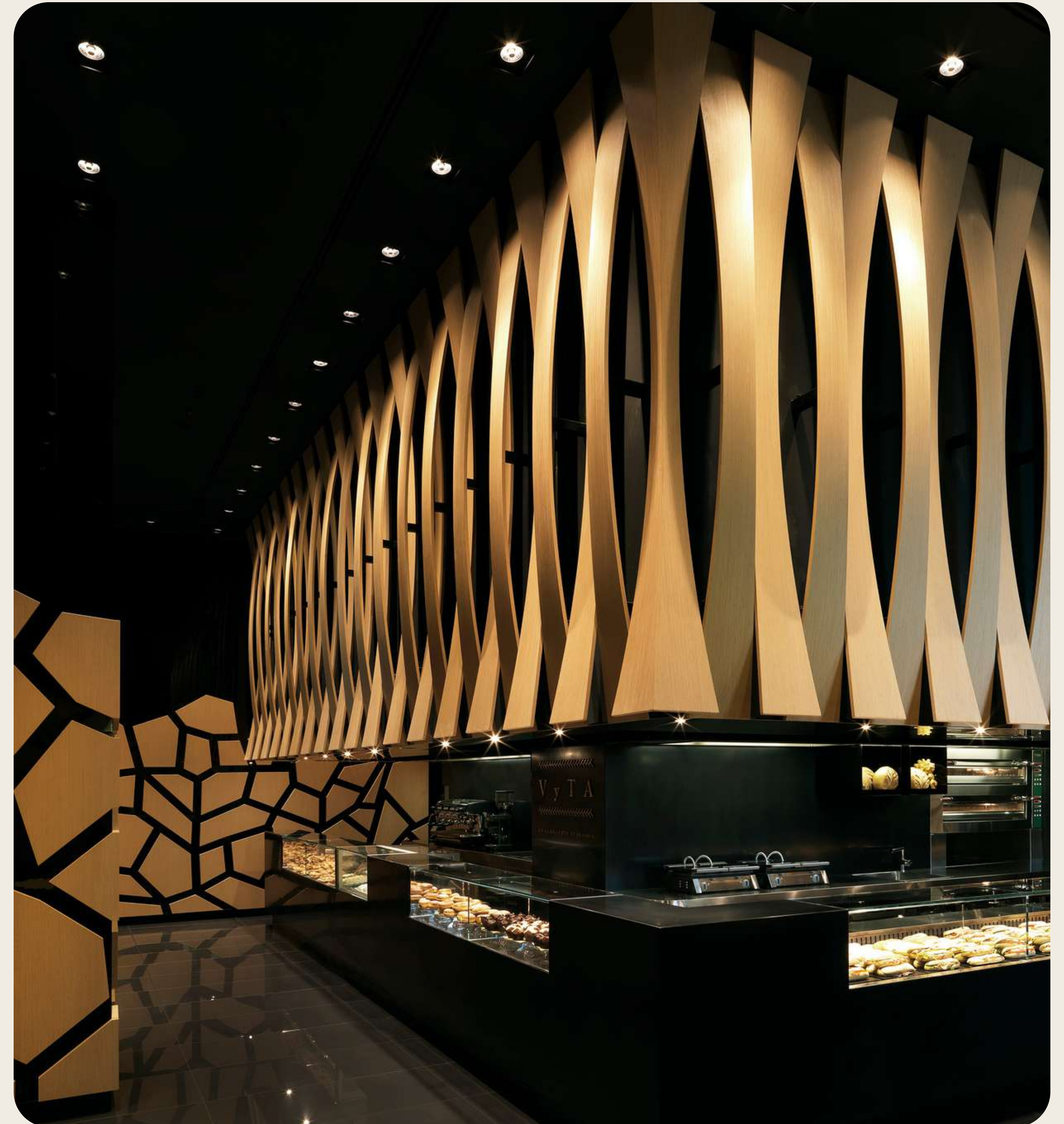
14

Punti vendita
Stazioni ferroviarie

20ml
Fatturato

Decine
Di eventi

(Progettazione, allestimenti, catering,
street food e staff)



30 Punti vendita nelle stazioni e location leisure

Stazioni

- ➔ Torino
- ➔ Milano
- ➔ Venezia
- ➔ Bologna
- ➔ Firenze
- ➔ Roma
- ➔ Bari
- ➔ Napoli

Location leisure

- ➔ Milano Rho
- ➔ Rimini



07 Le insegne di MyChef

Brand di proprietà



Franchising/ Co-branding



08 I riconoscimenti di MyChef



Premi e riconoscimenti recenti di MyChef



FAB Awards 2024
Airport New
Food & Beverage
Opening of the
Year

PizzaFlor



FAB Awards 2024
Airport casual
Dining
Resturant of the
Year

Antonino, il banco di
Cannavacciuolo (Milan
Malpensa Airport)

FAB Awards 2023
Airport Coffee/
Tea Shop of
the Year (Highly
Commended)

VyTA Aeroporto di Milano
Linate e VyTA Aeroporto di
Bologna

**Miglior insegna
2023**
Largo Consumo

Michelangelo Citino



Best airport chef 2019

2 Cappelli
Guida i ristoranti d'Italia 2020
De L'Espresso

Guida Michelin 2020
Citato nella guida



**BGY AIRPORT
AWARDS 2023**
Categoria Food &
Beverage

Rossopomodoro Aeroporto
di Bergamo Orio al Serio

3° Classificati
Categoria Store
Design 2024
Smart Retail Award



09 Collaborazioni con Chef stellati

Essere leader negli aeroporti,
oltre alla presenza capillare in
autostrada e nelle principali
stazioni italiane ci ha permesso
di **collaborare con brand e
chef di fama internazionale**,
accrescendo così il nostro livello
di affidabilità e competenza.

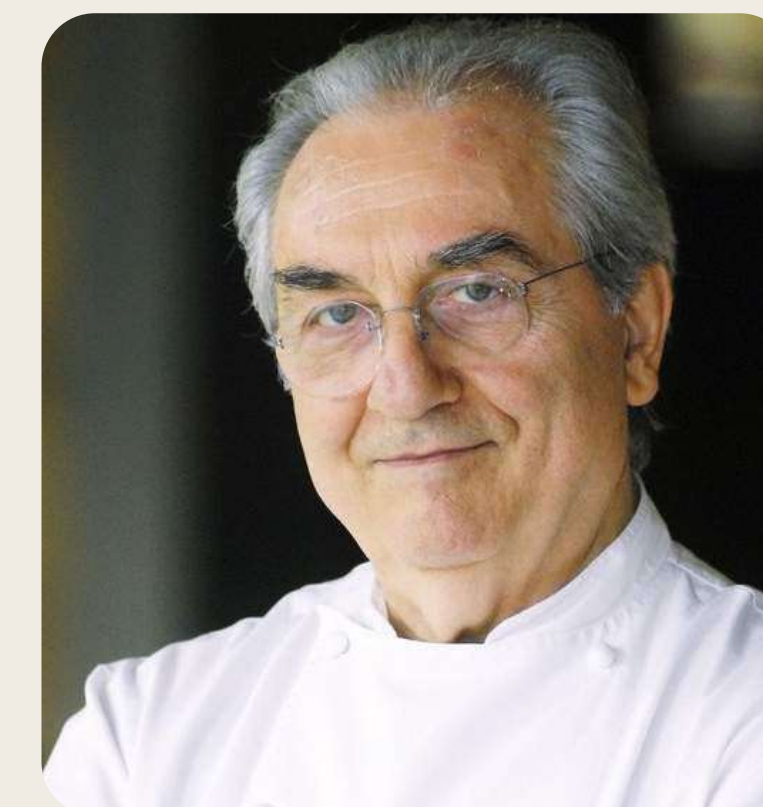
Antonino
IL BANCO DI CANNARAACCIUDDO



DAVIDE OLDANI *café*



FRATELLI
DESIDERI
PRANZI E CENE STELLATE



IGINIO MASSARI
ALTA PASTICCERIA

R
RINALDINI

GVALTIERO *Marchesi*

