





LA STORIA Our History | Histoire

1995

CIGIERRE-COMPAGNIA GENERALE RISTORAZIONE SPA NASCE CON L'OBBIETTIVO DI CREARE, ESPERIMENTARE E GESTIRE DEI FORMATI DI RISTORANTI.

CIGIERRE COMPAGNIA GENERALE RISTORAZIONE SPA was born with the aim to create, test and manage new restaurant formats in a shopping mall in Udine (Italy).

Naissance de CIGIERRE-COMPAGNIA GENERALE RISTORAZIONE SPA dans le but de créer, tester et gérer des concepts de restauration au sein du centre commercial « Città Fiera » à Udine.

2002

IL PRIMO RISTORANTE **OLD WILD WEST** A GESTIONE DIRETTA APRE LE PORTE AL «CITTÀ FIERA»

First OLD WILD WEST opening.

Ouverture du premier restaurant OLD WILD WEST.

2005

COMINCIA LO SVILUPPO IN FRANCHISING DEL FORMAT **OLD WILD WEST**

First wave of openings through franchised models.

Cigierre lance son propre système de franchise.

2007

CIGIERRE CONTINUA LO SVILUPPO DEI SUOI FORMATI E NASCE IL FORMAT **WIENER HAUS**

Opening of the first WIENER HAUS

Ouverture du premier WIENER HAUS

2011

APERTURA DEL PRIMO **OLD WILD WEST** ALL'ESTERO

First OLD WILD WEST opening abroad.

Ouverture du premier Old Wild West à l'étranger.

2012

ACQUISIZIONE DI UNA PARTE DEL CAPITALE DA PARTE DEL GRUPPO L-CAPITAL

The private equity firm L-CAPITAL acquires part of the share capital.

Le fond d'investissement L-CAPITAL acquiert une partie du capital.

2015

ACQUISIZIONE DEL NUOVO FORMATO DI RISTORANTE GIAPPONESE, SHI'S

Cigierre acquires SHI'S, new Urban Japanese restaurant.

Acquisition de SHI'S, un nouveau concept de restaurant japonais.

2016

ACQUISIZIONE DEL GRUPPO DA BC PARTNERS, SOCIETÀ LEADER DEL PRIVATE EQUITY. ACQUISTO DEL NUOVO FORMATO DI RISTORANTE PIZZERIA, PIZZIKOTTO

The private equity firm BC PARTNERS acquires a majority stake of Cigierre. Cigierre acquires PIZZIKOTTO, a new pizzeria concept.

Le fond d'investissement BC PARTNERS acquiert la majorité de Cigierre. Acquisition de PIZZIKOTTO, un nouveau concept de pizzeria.

2017

OLTRE 300 RISTORANTI APERTI. ACQUISIZIONE DI AMERICA GRAFFITI, CONCEPT DINER ANNI '50

Cigierre acquires AMERICA GRAFFITI, a concept with a 50s Diner atmosphere. More than 300 sites opened.

Acquisition de America Graffiti, un concept de diner avec ambiance 50's. Plus de 300 restaurants ouverts au total.

2018

ACQUISIZIONE DI TEMAKINHO, CONCEPT DI RISTORANTE NIPPO-BRASILIANO

Cigierre acquires TEMAKINHO, a concept of Japanese-Brazilian restaurant.

Acquisition de Temakinho, un concept de restaurant nippo-brésilien.

2019

OLTRE 370 RISTORANTI APERTI

More than 370 sites opened.

Plus de 370 restaurants ouverts au total.

2022

RITORNO AI RISULTATI DEL 2019, DOPO LA PANDEMIA COVID

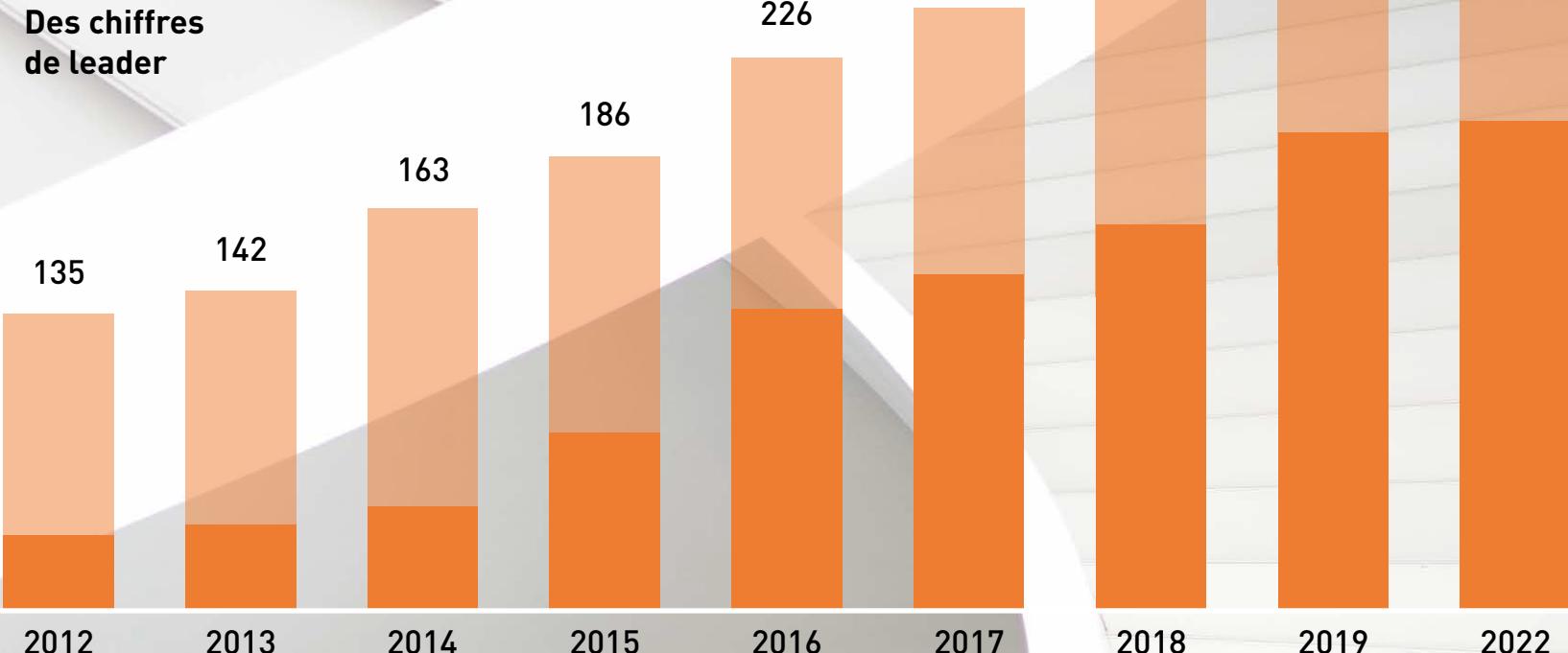
Return to pre-pandemic turnover levels.

Retour aux résultats de 2019, après la pandémie de coronavirus.

Essere grandi leader implica grandi numeri

Being a leader
implies big figures

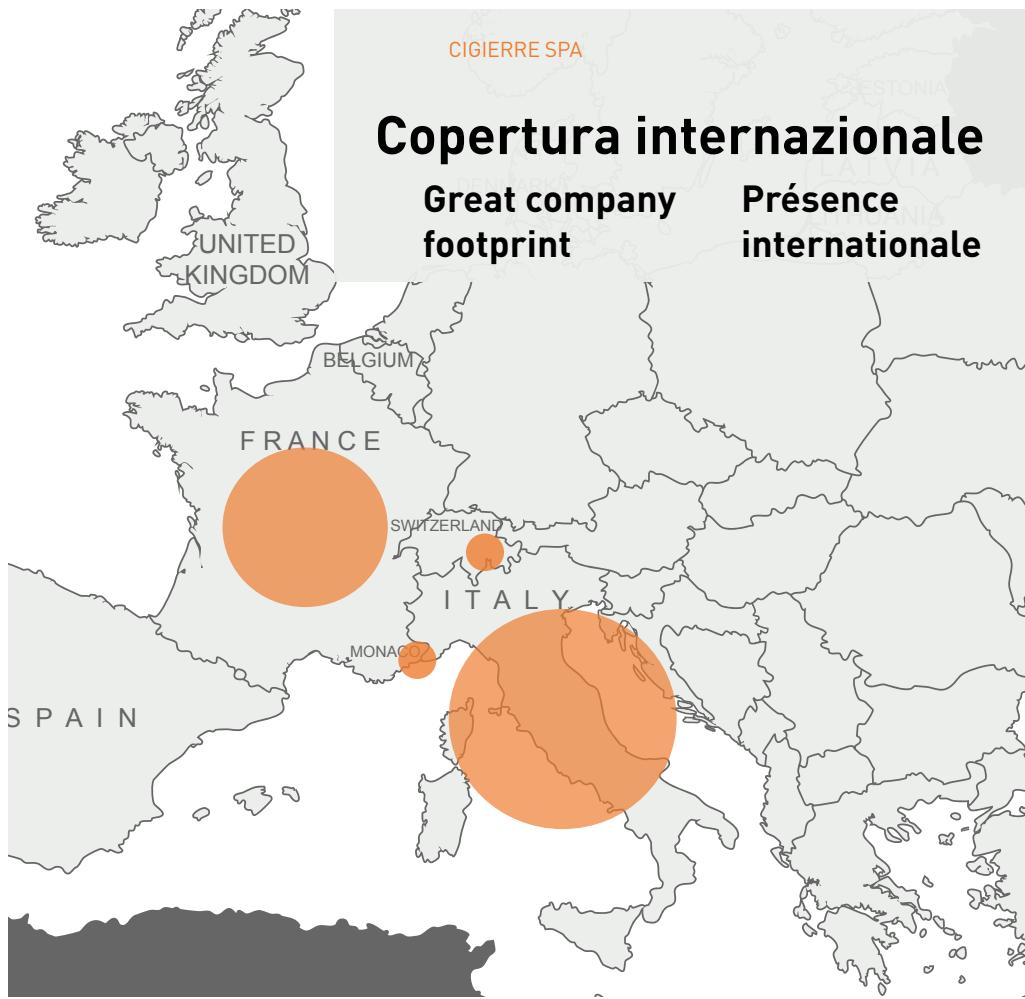
Des chiffres
de leader



CON OLTRE 370 RISTORANTI IN TUTTO IL PAESE,
CIGIERRE È LEADER IN ITALIA NELLO SVILUPPO DI RISTORANTI
DI CASUAL DINING

With more than 370 sites across various formats, Cigierre is the market leader in the Italian casual dining segment

Avec plus de 370 restaurants ouverts Cigierre est le leader en Italie dans la restauration à theme avec service à table



PRESENTE IN 4 PAESI

Present in 4 countries
Présent dans 4 pays

ITALY
228 OLD WILD WEST
27 WIENER HAUS
27 AMERICA GRAFFITI
35 PIZZIKOTTO
15 SHI'S
12 TEMAKINHO

SWITZERLAND
2 OLD WILD WEST
Mendrisio • Locarno

MONACO
1 OLD WILD WEST
Monte Carlo

FRANCE
18 OLD WILD WEST
Toulon • Le Mans •
Lyon Saint-Quentin • Rouen •
Carré Senart • Belle Epine •
Villeneuve-d'Ascq
Torty • Vélizy 2 • Le Havre •
Servon • Lomme •
Carré de Soie • Plaisir •
Saint-Etienne Claye Souilly •
Strasbourg Metz

1 TEMAKINHO
Lyon

CIGIERRE SPA

500 MLN € NEL 2022

500M Euro of network incomes in 2022
500 Mln € de CA en 2022



OLTRE 24 MLN DI PASTI SERVITI NEL 2022

More than 24M served meals in 2022
Plus de 24 Mln de repas servis en 2022



OLTRE 2 MLN / MESE DI CLIENTI SERVITI NEL 2022

More than 2 M / month unique consumers in 2022
Plus de 2 Mln de consommateurs servis par mois en 2022



NEL BIENNIO 2022-23, 40 NUOVE APERTURE E RESTYLING DI LOCALI ESISTENTI

In 2022 and 2023, 40 new openings and different restaurant refits
En 2022 et 2023, 40 nouvelles ouvertures et rénovation de divers restaurants du réseau



CIRCA 5.000 DIPENDENTI

About 5,000 employees
Environ 5.000 salariés

CIGIERRE SPA

Foodtainment

UN GRANDE PRODOTTO IN UN'ATMOSFERA UNICA PER POTER VIVERE UN'ESPERIENZA INDIMENTICABILE

*Great product in an unique atmosphere
for an exciting experience*

*Produits de qualité dans une ambiance
spectaculaire pour vivre une
« food-experience » unique*



OLD WILD WEST



America
graffiti



CIGIERRE SPA

WIENER HAUS

Pizzikotto

shijs

Jemakinho

Garanzie di Business

LEADER NELLA GESTIONE E NELLO SVILUPPO DI RISTORANTI NELLE FOOD COURTS DEI PIÙ IMPORTANTI CENTRI COMMERCIALI IN ITALIA.
CIGIERRE HA APERTO RISTORANTI NEI CENTRI STORICI E STAND ALONE SU STRADA.

55% CENTRO COMMERCIALE E CENTRI LEISURE-CINEMA
45% CENTRI URBANI E RISTORANTI STAND ALONE

CENTRO COMMERCIALE



SHOPPING MALLS
CENTRES COMMERCIAUX



CENTRI LEISURE-CINEMA



ENTERTAINMENT CENTER - CINEMAS
CINÉMA MULTISALLES - CENTRES DE LOISIRS



A portfolio that can suit all locations.

Cigierre has opened restaurants in city centers and on stand alone locations.
It is the leader operator in Italian shopping & entertainment centers

55% shopping malls and entertainment centers
45% urban centers and stand-alone restaurants

Un portefeuille de concepts adaptés à tout type d'emplacement.

Cigierre a ouvert des restaurants en centre-ville et en bâtiment solo.
Cigierre est l'acteur leader en Italie dans les centres commerciaux, Cinémas multisalles et centres de loisirs

55% centres commerciaux et cinéma/loisirs
45% centre-ville et bâtiment solo

CENTRI URBANI



URBAN CENTRES
CENTRE-VILLE



RISTORANTI STAND ALONE



STAND ALONE RESTAURANTS
BÂTIMENT SOLO





LA NOSTRA RICETTA È COMPOSTA DA 4 INGREDIENTI

Our recipe is made of 4 ingredients

Notre recette se compose de 4 ingrédients

PASSION

CI EMOZIONIAMO CON IL BUON CIBO, CI ENTUSIASMIAMO PER LE COSE BELLE MA SEMPLICI, CI IMPEGNIAMO CON LE PERSONE SINCERE ONESTE ED ALLEGRE.

We're are thrilled by good food, we get excited for nice but simple things, we are committed to honest, sincere and joyful people.

La bonne nourriture c'est notre passion, nous nous enthousiasmons pour tout ce qui est beau et simple, nous nous engageons avec des personnes sincères, honnêtes et gaies.

INNOVATION

COGLIAMO LE OPPORTUNITÀ, CAPIAMO LE PRIORITÀ, SPERIMENTIAMO CON CREATIVITÀ E FLESSIBILITÀ.

We grab the opportunity, understand the priorities, experiment with creativity and flexibility.

Nous saisissons les opportunités, nous comprenons les priorités, nous relevons les défis avec créativité et flexibilité.

BUSINESS CONTINUITY

BILANCIAMO LA SPINTA ALL'INNOVAZIONE CON IL CONTROLLO DELLA FATTIBILITÀ, PER MANTENERE SANA LA NOSTRA ORGANIZZAZIONE.

We balance the push to innovate with the feasibility studies, to keep our organisation healthy.

Nous réunissons innovation et expertise afin d'avoir une organisation performante.

RESPONSIBILITIES

CI FACCIAMO CARICO DELLE RICHIESTE, VALUTIAMO CON PROFESSIONALITÀ LE DIVERSE OPZIONI, RISOLVIAMO CON AUTOREVOLEZZA LA SITUAZIONE.

We undertake all requests, professionally appraise all options, solve with assurance any situation.

Nous prenons en charge toutes les demandes, nous évaluons avec professionnalisme toutes les options, nous apportons des solutions à toutes les situations.

PASSION



I piatti di SHI'S sono preparati a mano e al momento, con pesce di prima qualità (utilizziamo solo salmone norvegese e tonno albacore).

Shi's dishes are manually prepared at the time of the order, with first quality fish (e.g. we only use Norwegian Salmon and Yellow Fin Tuna).

Les plats de shi's sont préparés à la main au moment de la commande, avec du poisson de première qualité (nous utilisons uniquement du saumon norvégien et du thon albacore).



Tutte le Carni Rosse OLD WILD WEST sono certificate e consegnate direttamente dall'Argentina in aereo. Creiamo le nostre ricette con il nostro hamburger senza additivi (99% carne, 1% sale)

All Old Wild West's red meats are certified and come from Argentina by air. We create the recipes of our own additive-free hamburgers (99% meat, 1% salt)

Toutes les viandes rouges Old Wild West sont certifiées et sont livrées de l'Argentine par avion. Nous créons nos recettes avec notre steak haché sans additif (99% viande, 1% sel).



Le bistecche di WIENER HAUS sono preparate ogni giorno con ingredienti di prima qualità. Nel 2017, abbiamo introdotto un'offerta molto ampia di birre artigianali.

Wiener Haus' cutlets are pounded and prepared with first quality ingredients on a daily basis. In 2017 we've introduced a range of artisanal beers in our rich beer offering.

Les escalopes de Wiener Haus sont préparées tous les jours avec des ingrédients de première qualité. En 2017, nous avons introduit des bières artisanales dans notre offre de bières très riche.



Le pizze di PIZZIKOTTO sono preparate con ingredienti freschi e naturali. I nostri pizzaioli lasciano maturare l'impasto 72 ore prima di preparare le pizze. Il pomodoro, l'olio d'oliva e la mozzarella sono al 100% italiani e naturali.

Pizzikotto's pizzas are made with fresh and natural ingredients. Doughs rise for up to 72 hours before cooking. Tomato puree, olive oil and mozzarella are 100% Italian and organic.

Les pizzas de Pizzikotto sont préparées avec des ingrédients frais et naturels. Nos pizzaiolos laissent fermenter la pâte 72 heures avant de préparer les pizzas. La sauce tomate, l'huile d'olives et la mozzarella sont 100% italiens et naturels.

PASSION



La cucina di TEMAKINHO lavora con passione per scoprire la massima qualità delle materie prime. I piatti sono preparati al momento dagli chef per garantire tutte le proprietà salutari e renderlo un pasto adatto a tutti.

The cuisine at Temakinho works with passion to discover the highest quality of raw materials.

Our dishes are prepared right after your order by the chefs at Temakinho to guarantee all the healthy properties and making it a meal suitable for everybody.

La cuisine de Temakinho travaille avec passion pour exalter la qualité des matières premières.

Nos plats sont préparés sur place par nos Chefs afin de garantir toutes les qualités nutritionnelles et préparer des recettes adaptées à tout type de clientèle.

Il Diner, è l'icona d'America per eccellenza che offre una vasta gamma di piatti della cucina americana.

Con AMERICA GRAFFITI rivivi l'atmosfera degli anni '50 ed è il luogo ideale per un pranzo prima di tornare a lavoro, una cena fra amici o per festeggiare un evento speciale.

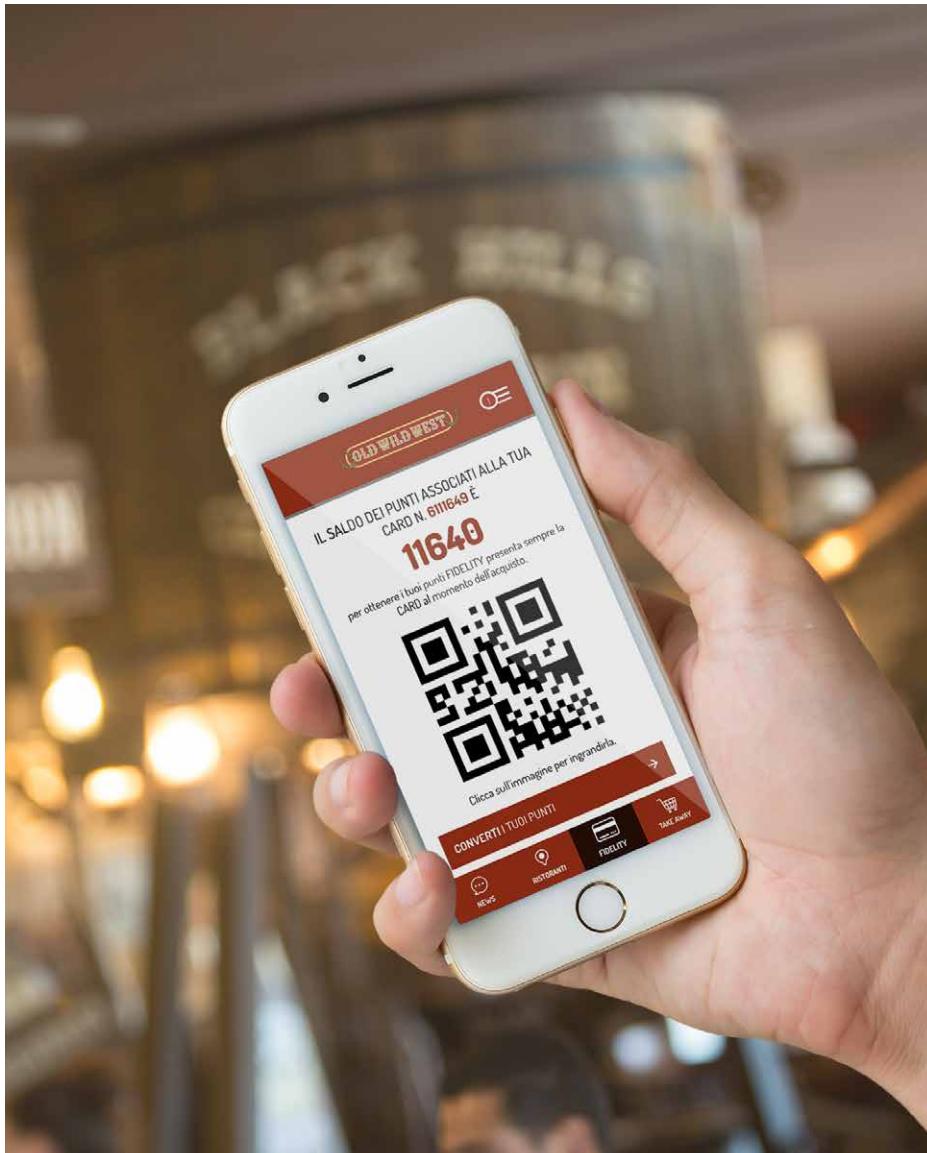
The Diner is the icon of American cuisine, in an informal, casual and characteristic atmosphere. With AMERICA GRAFFITI relives the atmosphere of the 50s is the ideal place for a lunch before going home, a dinner with friends or to celebrate a special event.

Le Diner est l'icône des Etats Unis avec son offre de plats typiques de la cuisine américaine.

Avec AMERICA GRAFFITI, plongez-vous dans l'atmosphère des années '50: le lieu idéal pour votre pause déjeuner, pour un dîner entre amis ou pour fêter une occasion spéciale!



INNOVATION



DIGITAL

OLD WILD WEST È CONSTANTEMENTE ALLA RICERCA DI NUOVE IDEE E SOLUZIONI TECNOLOGICHE PER ESSERE SEMPRE PIÙ DIGITALE, PIÙ INNOVATIVO, E PER SVILUPPARE LA VENDITA MULTICANALE.

Cigierre is always looking for new ideas and solutions to improve the customer experience and to develop multi-channel sales.

Old Wild West est toujours à la recherche de nouvelles idées et solutions technologiques afin d'être toujours plus digital et plus connecté, et pour développer la vente multicanal.



INSTANT MOBILE PAYMENT

CIGIERRE È STATO IL 1° GRUPPO DI RISTORAZIONE IN ITALIA A PROPORRE UN SISTEMA DI PAGAMENTO TRAMITE CELLULARE DIRETTAMENTE COLLEGATO ALLA CASSA.

Cigierre has been the 1st catering group in Italy to introduce mobile payment directly connected to cash registers.

Cigierre a été le 1er groupe de restauration en Italie à proposer un système de paiement par téléphone mobile, directement connecté à la caisse.



DIGITAL TRANSFORMATION E OPEN INNOVATION

CIGIERRE HA VINTO DIVERSI PREMI PER IL SUO IMPEGNO COSTANTE NELL'INNOVAZIONE: PREMIO INNOVAZIONE SMAU & RETAIL AWARDS – CATEGORIA «BEST INNOVATION IN PAYMENT»

Cigierre won several awards thanks to his constant commitment to innovation: "SMAU Innovation Award" & "Retail Awards - Best Innovation in Payment"

Cigierre a remporté différents prix, grâce à son engagement constant dans l'innovation: «Prix Innovation SMAU» & «Retail Awards - Catégorie Best Innovation in Payment»

BUSINESS CONTINUITY

ABBIAMO CREATO UN MODELLO DI BUSINESS EFFICACE E REPLICABILE CON DELLE PROCEDURE OPERATIVE STANDARDIZZATE, UN CONTROLLO RIGOROSO DEL FOOD COST E DELLE RICETTE STUDIATE IN OGNI SINGOLO DETTAGLIO

We adopt a an efficient and replicable business model with standard operating procedures, rigorous food cost control and carefully studied recipes.

Nous avons adopté un business model efficace et replicable avec des procédures opérationnelles standardisées, un contrôle rigoureux du coût produit et des recettes étudiées très attentivement



SUPERVISORS

Una rete di supervisori che visita periodicamente il ristorante per verificare le performance e dare loro il supporto necessario.
Oltre 20 supervisori

A network of supervisors periodically visits stores to check performances and give support if needed.
Highlights:
More than 20 supervisors

Un réseau de superviseurs qui visite périodiquement les points de vente afin d'en vérifier la performance et leur donner le support nécessaire.
A retenir:
Plus de 20 superviseurs



PROCEDURES

Le procedure standardizzate e dettagliate, descritte in un Manuale scritto, garantiscono lo stesso livello di servizio in tutti i ristoranti.

Nota Bene :
Manuale delle ricette
Manuale Marketing
Manuale operativo (procedure di cucina, igiene, logistica,...)

Well defined standard procedures, written in operations manuals, guarantee the same service level in all our restaurants.
Highlights:
Cookbook
Marketing Manual
Standard Procedures Manual (cooking, hygiene, logistics,...)

Des procédures standardisées et bien précises, établies dans un Manuel écrit, garantissent le même niveau de service dans tous les restaurants.
A retenir :
Manuel des recettes
Manuel Marketing
Manuel opératoire (procédures de cuisine, hygiène, logistique,...)

RESPONSABILITIES

CIGIERRE CREDE FORTEMENTE NELL'IMPORTANZA DI TRASMETTERE IL SUO KNOW-HOW ATTRAVERSO UNA FORMAZIONE COSTANTE.



Cigierre strongly believes in the importance of transmitting its culture through continuous training.

Cigierre croît fortement dans l'importance de transmettre son savoir-faire au travers d'une formation constante.

L'ACADEMY È STATA CREATTA PER TRASMETTERE UN KNOW-HOW ACQUISITO IN 20 ANNI DI ESPERIENZA E COSTRUIRE UN'IMMAGINE DI MARCA RICONOSCIUTA PER LA QUALITÀ DEL PRODOTTO E L'ECCELLENZA DEL SERVIZIO.

LE ATTIVITÀ DI FORMAZIONE PROFESSIONALE SONO DEDICATE AI DIPENDENTI CHE HANNO UN RUOLO MANAGERIALE, IN MODO CHE POSSANO TRASMETTERE QUESTE COMPETENZE AI LORO TEAM.



Academy was created to transmit a 25-years longknow-how and to obtain a recognizable style, oriented to product and service excellence.

The professional training activities involve in the first place all employees in a managing role, in order to get in a more direct and coherent way to the rest of the team.

Academy a été créée pour transmettre un savoir-faire acquis en 20 ans d'expérience et construire une image de marque reconnue pour la qualité du produit et l'excellence du service.

Les activités de formation professionnelle concernent les salariés ayant un rôle managérial, pour qu'ils puissent à leur tour transmettre ces compétences à leur équipe.

Il nostro impegno ci porta all'eccellenza

Our commitment leads to an excellent execution

Notre engagement nous amène vers l'excellence



Italy's Best Customer Service 2022-2023

Primo posto per Old Wild West nella categoria «Alimentari & Gastronomia», secondo la ricerca condotta da L'Economia del Corriere della Sera con Statista.

1st place for Old West, in the «Food & Gastronomy» category, according to a study by L'Economia - Corriere della Sera with Statista

1ère place pour Old Wild West, dans la catégorie «Alimentaire & Gastronomie», selon l'étude conduite par L'Economia - Corriere della Sera avec Statista

PER 7 VOLTE INSEGNA DELL'ANNO RISTORAZIONE SERVITA

For 7 times

Brand of the year
Catering with table service

Pour 7 fois

Enseigne de l'année
Restauration avec Service à Table



CNCC Retailer Awards

CNCC RETAILER AWARDS



Categoria Sviluppo, Innovazione e Comunicazione
Category Development, Innovation & Communication
Catégorie Développement, Innovation & Communication



CIGIERRE
Compagnia Generale Ristorazione S.p.A.

Via Nazionale, 35
33010 Tavagnacco (UD) - Italy

Tel. +39 0432 804804
info@cigierre.com

franchising@cigierre.com

WWW.CIGIERRE.COM