

Augens Capital e BIC Capital al fianco di Bomaki per supportare il futuro sviluppo del Brand

Il format della cucina “che unisce mondi diversi” è pronto ad espandersi rapidamente in Italia e in Europa grazie alla partnership con Augens Capital e BIC Capital.

Milano 2 febbraio 2022 - Bomaki, con 8 sedi tra Milano e Torino, presto 9 con l'imminente apertura di Milano Corso Garibaldi, si prepara a una rapida espansione, nel mercato italiano ed europeo. L'occasione arriva grazie all'annuncio dell'intervento di un gruppo di investitori supportati da **BIC Capital** e **Augens Capital**, che attraverso una JV 50/50 hanno investito in Bomaki con una quota di maggioranza pari al 75%. Giuseppe Grasso, Francesco Zambon e Jeric Bautista, fondatori del brand, rimarranno al fianco di BIC e Augens nel futuro progetto di espansione, con il restante 25%.

Bomaki entra ora in una nuova fase, con un'operazione finanziaria e industriale finalizzata ad accelerare i processi di managerializzazione e sviluppo del marchio. Per Augens Capital, che investe nell'operazione in partnership con il co-investitore BMO Global Asset Management, si tratta del primo investimento nel settore della ristorazione, mentre BIC Capital consolida con Bomaki l'esperienza nel settore, già maturata con i brand Flower Burger, Healthy Poke, La Piadineria, Sushiro, Cigierre, Salvaje e altri.

*“Siamo investitori e gestori, ma soprattutto partner nelle imprese in cui investiamo. Riteniamo che Bomaki abbia grande potenziale di sviluppo e siamo entusiasti di poter concretamente supportare il management team nel perseguimento di un ambizioso piano di crescita”, dice **Massimo Puccio, partner di Augens Capital** – società fondata nel 2014 da professionisti esperti con un background significativo nelle principali istituzioni finanziarie globali, insieme a **Marco Mantica** e **Stefano Costa**.*

Francesco De Mojana, tra gli ex Permira promotori di **BIC Capital** insieme ad **Antonio Zaccheo, Nicola Volpi** e **Carlos Mallo**, nonché a capo di Buono Ventures, dichiara *“siamo onorati di poter mettere le nostre risorse e la nostra esperienza a disposizione di Bomaki e del suo fantastico management team per riuscire a far crescere questo brand dal grande potenziale in maniera ancora più rapida e sostenibile, così come stiamo facendo da anni con altre realtà importanti della ristorazione quali ad esempio La Piadineria, Flower Burger, e Healthy Poke”*; **Antonio Zaccheo, CEO di BIC Capital**, aggiunge *“siamo fieri, oggi più che mai, di aver supportato un gruppo di investitori nell'operazione Bomaki. Il settore della ristorazione è stato duramente colpito dalla pandemia e in un periodo di grandi incertezze come quello di oggi questo è un segnale forte di ripresa e fiducia”*.

Giuseppe Grasso, fondatore di Bomaki con Francesco Zambon e Jeric Bautista, spiega: *“Fin dalla sua nascita, Bomaki ha saputo far nascere e coltivare relazioni vere tra le persone, clienti e colleghi, per condividere momenti di felicità. Questo è sempre stato il segreto che ci ha fatto amare dai clienti, che da Bomaki si sentono davvero bene. BIC e Augens condividono con Bomaki questa visione della ristorazione e siamo davvero orgogliosi di averli al nostro fianco per un futuro che porterà Bomaki a condividere il suo entusiasmo con sempre più clienti, in sempre più città”*.

Bomaki nasce nel 2013 a Milano dalla visione ed energia di Giuseppe Grasso. Dal 2013 ad oggi Bomaki ha aperto 8 ristoranti, di recente il suo secondo a Torino in piazza Carignano e presto aprirà il suo nono punto vendita a Milano. In Bomaki innovazione e creatività si fondono in impareggiabili mix inediti di sapori. Una fusione che si svela già nel nome, che unisce bom (buono in brasiliano) e maki (il delizioso roll della cucina giapponese) definendo un format di successo, apprezzato fin dal suo esordio da tutti, per l'energia e la continua evoluzione. La meticolosa attenzione alla qualità degli ingredienti combinata alla ricerca di nuovi sapori dello chef Jeric Bautista, l'affidabilità di uno staff cortese e professionale, guidato da Francesco Zambon, unitamente all'ambientazione esotica dei locali, curata dall'interior designer Farida El Tantawy, rendono ogni visita al Bomaki una food-experience originale e golosa, da ripetere più e più volte. Nel menu una scelta vastissima di roll, temaki, burritos in stile nippo-brasiliano, tartare, piatti speciali abbinati a favolosi cocktails esotici come quelli al maracuja, al mango e al pompelmo. Tutto all'interno di un vivace e colorato

ambiente ricco di dettagli che ricordano il Sud America... a portata di quartiere! In Bomaki il cliente vive un'esperienza unica, un mix di gioia, allegria e gusto!

Nell'operazione sono stati coinvolti i seguenti consulenti: gli studi legali HiLex e GeALex-Guardamagna e Associati, EY e Studio Nicolini Commercialisti Associati per le tematiche finanziarie e fiscali nonché Jakala per gli aspetti commerciali e di mercato. M&A advisor dell'operazione è stato Ermanno Restano di Finerre.