

COMUNICATO STAMPA

CHEF EXPRESS (GRUPPO CREMONINI): AUMENTA L'OFFERTA NEGLI AEROPORTI DI ROMA

Aperti due nuovi *wine bar* nel Terminal 3 di Fiumicino

A breve inaugureranno i nuovi concept “Bagel factory” e “Naturalmente Mokà”

Castelvetro di Modena, 29 aprile 2014 – **Chef Express (Gruppo Cremonini)** prosegue lo sviluppo della ristorazione in concessione negli Aeroporti di Roma con l'apertura di due nuovi *wine bar* nel Terminal 3 dell'aeroporto di Fiumicino, due corner di degustazione di alta qualità, realizzati in partnership con marchi italiani di eccellenza nel vino.

Il **Wine Bar Santé** è situato nell'area partenze del T3 (area *landside*, prima dei controlli). Occupa una superficie di 180 mq ed è stato realizzato con **Cantine Bolla (GIV-Gruppo Italiano Vini)** e **Pommery**. L'offerta, oltre a salumi al tagliere, appetizer, insalate, ecc., prevede anche un'ampia scelta di primi piatti.

Il secondo locale, **Wine Bar Gustavo**, in partnership con la **Casa Vinicola Zonin** e il salumificio **Principe**, occupa una superficie di 90 mq ed è situato nel Terminal 3 nella zona transiti, dai voli internazionali a quelli extra area Shengen. L'offerta si articolerà in una selezionata gamma di salumi alla quale verranno affiancati crostini, bruschetteria, appetizer, carpacci, piatti componibili e fresche insalate di stagione.

Entrambi i locali garantiranno un'offerta di alto livello, con una vera e propria vetrina del gusto italiano per milioni di stranieri che ogni anno transito nell'aeroporto romano.

A breve, sempre a Fiumicino, apriranno al pubblico anche nuovi locali con format innovativi. Il primo, **Naturalmente Mokà**, formula di ristorazione *healthy*, aprirà nel Terminal 3: un format salutista (insalate, piatti freddi e leggeri, ecc.), ispirato da un trend di matrice internazionale e tradotto in un'offerta «made in Italy» con radici nel nostro territorio. A seguire apriranno due corner a marchio **Bagel Factory**, uno dei nuovi formati del portafoglio brand di Chef Express, incentrato completamente sul Bagel, specialità diffusa e molto apprezzata nel mondo anglosassone. Novità anche nell'area di imbarco B del Terminal 1, dove aprirà un nuovo bar caffetteria a marchio **Lavazza**.

Chef Express è presente a Fiumicino dal 1996 e oggi conta all'interno del principale scalo romano circa 300 dipendenti per 16 punti di vendita tra cui 6 bar/snack Mokà, 3 Ristoranti, 2 Empori, 2 Pizzerie RossoSapore, 1 McDonalds, 2 Gelaterie e un Sushi Bar.



Nel **2013 Chef Express S.p.a.** ha realizzato ricavi totali consolidati per **643 milioni di Euro**. Nel settore della ristorazione in concessione, oltre ai buffet di stazione, dove Chef Express gestisce **300 PdV** distribuiti in **46** stazioni ferroviarie italiane, tra cui **10** Grandi Stazioni su 13, la società è presente in Italia nel settore della **ristorazione aeroportuale in 9 aeroporti italiani e della ristorazione autostradale con 41 aree di servizio**. Nel mercato della ristorazione a bordo treno Chef Express è uno dei **principali operatori in Europa** con circa **300 treni** serviti quotidianamente in **6 Paesi Europei**. Infine nella ristorazione commerciale controlla la catena di steakhouse a marchio **Roadhouse Grill**, che oggi conta **50 locali in Italia**.

Contatti: Luca Macario, luca.macario@cremonini.com, tel. 059 754627