



## Comunicato stampa

# CHEF EXPRESS PUBBLICA LA NUOVA EDIZIONE DEL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

***Il perimetro del documento 2021 comprende ora tutte le controllate italiane della società che gestisce oltre 400 bar e ristoranti***

**Castelvetro di Modena, 3 febbraio 2023** – Chef Express, società che gestisce tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini, mantiene il suo impegno nella rendicontazione di Sostenibilità e pubblica la **nuova edizione** del Bilancio di Sostenibilità, aggiornato all'esercizio 2021 e con perimetro esteso a tutte le Società controllate – in particolare Roadhouse Spa e C & P Srl - con sede legale in Italia, che gestiscono oltre 400 punti vendita.

Il documento, redatto con il supporto metodologico di ALTIS – Alta Scuola Impresa e Società dell'Università Cattolica di Milano, è stato realizzato in conformità agli standard internazionali più riconosciuti quali i **GRI-Global Reporting Initiative** e **SASB-Sustainability Accounting Standards Board**.

Come spiega **Cristian Biasoni, Amministratore Delegato di Chef Express**, *“Oggi, in questa fase di ripresa post-pandemica, la volontà di ripartire più forti di prima ci ha fatto scegliere con coraggio di confermare le aperture di nuovi Punti Vendita e Ristoranti e programmarne altre: la nostra risposta è stata quella di accelerare gli investimenti per le infrastrutture e l'innovazione, mantenendo come premessa della crescita la sostenibilità declinata lungo le direttrici ESG”*.

### **Le cifre della sostenibilità**

Dai numeri del *Bilancio di Sostenibilità* emergono dati che dimostrano nei fatti l'impegno di Chef Express nei tre ambiti – **economico, sociale e ambientale** – in cui si declina la sostenibilità. Emerge, per esempio, che la società crea ricchezza per il territorio e la condivide con tutta la filiera: infatti, **il valore economico generato** nel 2021 mostra una **crescita del 25%** rispetto al 2020 e, dei **345 milioni di euro** generati, il 97% sono stati **distribuiti agli stakeholder** quali dipendenti, fornitori e comunità locali.

Per quanto riguarda l'**ambiente**, Chef Express e le sue controllate da diversi anni utilizzano il **100% di fonti rinnovabili con Garanzia d'Origine** per il proprio fabbisogno di energia elettrica, di cui oltre **1.413 MWh** sono autoprodotti da propri **impianti fotovoltaici**.

Calcolando l'intensità di consumo energetico sul fatturato, emerge che i sistemi di efficientamento hanno permesso di **ridurre del 22% il consumo di energia elettrica e del 19% le emissioni di gas a effetto serra** rispetto al 2020. L'utilizzo di energia da fonti rinnovabili ha permesso inoltre di **evitare l'emissione di oltre 28.000 tonnellate di CO<sub>2</sub>** in atmosfera solo nel 2021.

Avendo ampliato il perimetro di rendicontazione a tutti i siti della ristorazione gestiti in Italia, si registra che la **metà dei rifiuti prodotti** viene avviata a **riciclo o recupero** e, nel complesso, l'intensità dei rifiuti



sul fatturato è **diminuita del 15%** in un anno. Inoltre, l'ottimizzazione e il monitoraggio degli **utilizzi di acqua** hanno permesso di **ridurre del 26%** l'intensità dei consumi idrici rispetto al fatturato. Gli scarti alimentari dei Ristoranti e dei Punti Vendita sono diminuiti del 24% rispetto all'anno precedente e alimenti per oltre **35.000 euro** di valore sono stati recuperati e donati tramite la collaborazione con Banco Alimentare, mentre i restanti progetti a sostegno della Comunità e del territorio hanno raggiunto **oltre 76.000 euro in donazioni** a favore delle Associazioni Non Profit.

Nella **gestione della catena di fornitura** il 2021 ha registrato un **aumento del 20%** rispetto alla quantità di prodotti alimentari acquistati da **fonti sostenibili e certificate**: circa il 41% delle arance, 17% del caffè e 34% delle uova acquistate sono infatti associati a progetti di sostenibilità; inoltre, il 100% della carne proviene dalla filiera tracciata e controllata di Inalca, società del Gruppo Cremonini.

Per quanto riguarda il **packaging**, l'impegno di Chef Express e delle sue controllate si muove nella direzione della progressiva sostituzione della plastica con plastica riciclata, bioplastica e carta. Nel 2021 il 16% dei materiali per il packaging provengono da **fonti rinnovabili certificate** e il 7% da **riciclo**.

Infine, investire nel **digitale** significa anche migliorare la qualità delle attività con un importante risvolto operativo: dopo la pandemia, Chef Express ha avviato la ricerca di nuove risorse, arrivando ad **assumere oltre 1.200** dipendenti nell'ultimo anno. Grazie alle innovazioni digitali che consentono di automatizzare i processi, i dipendenti possono concentrarsi su aspetti a maggior valore aggiunto, legati al servizio al Cliente. In linea con questa iniziativa è stato fatto un investimento ulteriore sulle persone, progettando e realizzando diversi **percorsi di formazione** per tutti i livelli, dedicati a competenze trasversali e manageriali, ed erogando complessivamente nell'ultimo anno oltre **30.000 ore di formazione**.

Il Bilancio di Sostenibilità completo è consultabile a questo link:

[https://www.chefexpress.it/wp-content/uploads/Bilancio-di-Sostenibilita%CC%80-Chef-Express-2021-compresso\\_compressed.pdf](https://www.chefexpress.it/wp-content/uploads/Bilancio-di-Sostenibilita%CC%80-Chef-Express-2021-compresso_compressed.pdf)

***Chef Express**, società controllata dal Gruppo Cremonini, realizza il 54% dei ricavi nell'ambito delle attività in concessione (stazioni, aeroporti, autostrade e ospedali, e a bordo treno): la società è leader in Italia nelle stazioni ferroviarie, con punti vendita in 50 scali ferroviari, è presente nel settore della ristorazione aeroportuale in 13 aeroporti italiani, e gestisce 55 aree di ristoro sulla rete autostradale italiana e sulle strade di grande comunicazione. Nel mercato della ristorazione a bordo treno la società è leader in Europa con oltre 140 treni serviti quotidianamente in 5 Paesi Europei. Nel canale degli shopping mall, outlet e retail park opera con la società C&P (JV col Gruppo Percassi) che, tra gli altri, annovera in portafoglio il noto brand internazionale di asian food Wagamama. Infine nella ristorazione commerciale controlla le catene casual dining Roadhouse Restaurant, Calavera e Billy Tacos. All'estero gestisce la catena anglosassone Bagel Factory.*

#### **Contatti:**

Ufficio stampa: Luca Macario

Tel. +39 059 754630

E-mail: [luca.macario@cremonini.com](mailto:luca.macario@cremonini.com)