



## COMUNICATO STAMPA

### **CHEF EXPRESS (Gruppo Cremonini) INAUGURA I NUOVI PUNTI DI RISTORAZIONE A MILANO MALPENSA**

#### **Una nuova *food court* valorizza le tipicità del territorio italiano e regionale**

Da oggi gli oltre 19 milioni di passeggeri che ogni anno transitano nell'aeroporto di Milano Malpensa hanno a disposizione una nuova offerta di ristorazione che valorizza le tipicità regionali. **Chef Express S.p.a.**, società controllata al 100% dal Gruppo Cremonini, ha infatti inaugurato i nuovi spazi di ristorazione in due aree distinte all'interno dell'aeroporto lombardo. Cremonini ha acquisito i locali precedentemente gestiti dalla società Onama (Gruppo Compass) e li ha completamente ristrutturati con un investimento di circa 1,5 milioni di Euro.

I nuovi locali sono entrambi ubicati nel Terminal 1: nella zona arrivi sono stati realizzati un bar **Mokà** e un Bakery Concept a marchio **Mr. Panino**, mentre nella zona partenze Area Schengen è stato inserito un altro bar **Mokà** ed è stata realizzata una *food court* a marchio **SapoRE**, un nuovo concept destinato specificatamente agli scali aeroportuali e alle stazioni ferroviarie più importanti.

Il fatturato complessivo previsto è di circa **36 milioni di Euro** nell'arco dei sei anni della concessione.

Secondo **Valentino Fabbian**, AD di Chef Express, *“essere presenti a Milano Malpensa, uno dei principali aeroporti europei, è un motivo di particolare orgoglio. Questo aeroporto è un biglietto da visita per l'Italia e siamo contenti di aver contribuito ad arricchire l'offerta di ristorazione valorizzando anche le componenti gastronomiche locali, che sono poi una delle principali vetrine del Made in Italy nel mondo. Qui abbiamo fatto un investimento importante perché siamo convinti che la ristorazione aeroportuale abbia forti prospettive di sviluppo e siamo pronti a replicare i nostri format innovativi anche in altri scali, oltre a quelli che già presidiamo”*.

*“Siamo molto lieti che Chef Express del Gruppo Cremonini abbia scelto Milano Malpensa, come uno dei principali aeroporti per arricchire l'offerta di ristorazione, che rappresenta un elemento qualificante del servizio aeroportuale. - ha dichiarato **Giulio De Metrio**, Chef Operating Officer & Deputy CEO di SEA – Siamo operando e lavorando per sviluppare e migliorare qualitativamente l'offerta di prodotti, spazi e servizi di Milano Malpensa con l'obiettivo di rispondere al meglio alle esigenze dei passeggeri. La strategia attuata è quella della differenziazione dell'offerta, con l'introduzione di marchi di prestigio e la stretta collaborazione tra gestore aeroportuale e grandi gruppi di ristorazione, per l'introduzione di nuovi format che valorizzino l'aerostazione e tutti i servizi offerti al passeggero”*.

Il bar-caffetteria a marchio **Mokà** è un format di Cremonini dedicato alle location di profilo medio-alto: offre un'ampia gamma di prodotti selezionati di caffetteria, croissanteria, pasticceria e piatti gourmet. Il locale **Mr. Panino** è un *Bakery Concept* recentemente rivisitato, con ricettazioni originali, ingredienti genuini e legati alla tradizione italiana.

Il locale della zona arrivi occupa una superficie di 200 mq, di cui 80 mq destinati ai tavoli con 60 posti a sedere.

**La novità maggiore** è nella zona delle partenze e risiede nella **food court realizzata sotto il brand SapORE**, un format di ristorazione che vuole essere il RE del sapore e del gusto italiano, con una struttura modulare formata da diversi corner, ciascuno caratterizzato da un'offerta gastronomica tipica del territorio italiano e regionale. I corner proposti a Malpensa sono tre: **Cotoletta&Co**, dove si può gustare la classica cotoletta alla milanese con la tipica "orecchia d'elefante"; **Focaccia & Mortadella** dove il cliente può scegliere di farcire a piacimento varie tipologie di pani e focacce preparate al momento con salumi affettati a vista; e infine **Pasta&Primi** dove vengono proposti primi piatti d'eccellenza. L'offerta è completata da un altro bar **Mokà** e complessivamente la superficie occupata è di circa 200 mq, con tavoli per 80 posti a sedere.

I nuovi locali di Malpensa impiegheranno circa 80 persone e saranno aperti orientativamente dalle 5 di mattina alle 22.

Con questo nuovo locale si rafforza la presenza di Chef Express nel settore della ristorazione aeroportuale con la presenza in sette aeroporti (oltre a Malpensa, Genova, Bergamo, Roma Fiumicino, Roma Ciampino, Cagliari e Parma) per complessivi **40 punti vendita** e un **fatturato 2010 pari a 38,4 milioni di Euro**. Per il **2011** si prevede di raggiungere un fatturato di **50 milioni di Euro**.

Nel 2010 **Chef Express S.p.a.** ha realizzato ricavi totali consolidati per **675,8 milioni di Euro**, in crescita del **21,1%** rispetto al 2009. Anche nel **2011** è prevista una crescita, con un fatturato che si attesterà intorno ai **700 milioni di Euro**.

Nel settore della ristorazione in concessione, oltre agli aeroporti, Chef Express è leader in Italia nel mercato dei buffet di stazione, con la presenza in **43 scali ferroviari**, ed è presente anche nel settore della **ristorazione autostradale**, con **36 aree** di ristoro. Nel mercato della ristorazione a bordo treno Chef Express è il **1° operatore in Europa** con oltre **1.000 treni** serviti quotidianamente in **6 Paesi Europei**. Infine nella ristorazione commerciale ha lanciato una catena di steakhouse a marchio **Roadhouse Grill**, che oggi conta **27 locali in Italia**.

**Cremonini**, con oltre **12.300 dipendenti**, e un fatturato complessivo 2010 di **3,04 miliardi di Euro**, di cui oltre **35%** realizzato all'estero, è uno dei più importanti gruppi alimentari in Europa ed opera in tre aree di business: **produzione, distribuzione e ristorazione**. Il Gruppo è leader in Italia nella produzione di carni bovine e prodotti trasformati a base di carne (**Inalca e Montana**) e nella commercializzazione e distribuzione al foodservice di prodotti alimentari (**MARR**). È leader in Europa nella gestione delle attività di ristorazione a bordo treno e detiene la leadership in Italia per quanto riguarda i buffet nelle stazioni ferroviarie; inoltre vanta una presenza rilevante nei principali scali aeroportuali italiani e nella ristorazione autostradale (**Chef Express**). È infine presente nella ristorazione commerciale con la catena di steakhouse a marchio **Roadhouse Grill**.

Malpensa (Varese), 27 luglio 2011

Ufficio stampa Cremonini: Luca Macario

tel. 059 754628

Email [luca.macario@cremonini.com](mailto:luca.macario@cremonini.com)