



## COMUNICATO STAMPA

### **CHEF EXPRESS INAUGURA “JUICEBAR” E “AMOR DI PATATA” NELLA STAZIONE FS MILANO GRECO PIRELLI**

Milano, 15 ottobre 2015. Chef Express S.p.A., società che gestisce tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini, ha inaugurato gli spazi di ristorazione completamente ristrutturati all'interno della **stazione FS di Milano Greco Pirelli**, importante snodo di traffico pendolare e studentesco situato alla Bicocca.

Il restyling dei locali ha permesso l'inserimento di un **JuiceBar**, un formato *healty food* di successo, e di un corner **Amor di Patata**, la nuova **tendenza dello Street Food**. Entrambi i brand sono utilizzati da Chef Express in licenza.

All'apertura è intervenuto Bruno Vanzan, campione mondiale di Flair Bartending, che ha offerto i suoi eccezionali cocktail preparati con le spettacolari evoluzioni di bottiglie e bicchieri volanti.

Il locale ha un doppio affaccio diretto sia sulla banchina ferroviaria che su Piazzale Egeo, ha una superficie per il pubblico di 160 mq circa, occupa 16 dipendenti, ed è **il 6° locale della catena JuiceBar gestito da Chef Express** - dopo quelli aperti negli aeroporti di Fiumicino e Malpensa, nella stazione di Milano Cadorna, e i due all'interno della Stazione di Milano Centrale - e **il 2° Amor di Patata**, dopo quello aperto nella stazione di Genova Piazza Principe.

Nel locale si inseriscono anche un piccolo market non alimentare e una rivendita tabacchi. Le aree dedicate al pubblico offrono 62 comodi posti a sedere per la consumazione dei prodotti, ai quali si aggiungono 28 sedute nel dehor esterno su Piazzale Egeo, attrezzato con tavolini ed ombrelloni.

**Amor di Patata** è un format specializzato in patate fresche, non surgelate, tagliate con la buccia e cotte al momento: vengono preparate come una volta, **come le faceva la nonna a casa**. Una vera innovazione per il segmento del cosiddetto Cibo di Strada, in un locale con un aspetto caldo ed accogliente, predisposto ad accogliere un bacino d'utenza variegato, dalla famiglia che cerca un luogo per sostare mangiando un pasto rapido, al giovane professionista che di corsa cerca uno snack.

**JuiceBar** è un **format di healty food** veloce e moderno, giovane e dinamico, contraddistinto dal concetto di freschezza pronta, da consumarsi presso il punto vendita oppure *grab&go*. I prodotti, **sono i classici ingredienti della cucina mediterranea** che si contraddistinguono per la freschezza e la semplicità dei cibi, che vengono conditi e abbinati tra loro secondo il gusto personale dei clienti.



Una **particolare attenzione è dedicata al design** di entrambi i formati: i materiali utilizzati, semplici e naturali (legno, metallo, resina, ardesia, pietra, Eraclit per i controsoffitti), seguono le tendenze più d'avanguardia e una cura per i dettagli prettamente italiana. Inoltre, a conferma dell'idea di ecosostenibilità, tutto l'impianto illuminotecnico è totalmente led, quindi con un occhio proiettato al risparmio energetico e alla salvaguardia dell'ambiente.

**CHEF EXPRESS** è la società che racchiude tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini, attiva nei segmenti della ristorazione in concessione (stazioni ferroviarie, aeroporti e autostrade, ristorazione a bordo treno) e commerciale. Nel 2014 ha realizzato ricavi per 493,6 milioni di Euro. Nel settore della ristorazione in concessione in Italia Chef Express ha oltre 326 punti vendita ed è leader nel mercato dei buffet di stazione, con la presenza in 47 scali ferroviari (di cui 11 Grandi Stazioni), è attiva nella ristorazione autostradale, con 43 aree di servizio, ed è presente in 9 aeroporti. La società opera sia con marchi propri come Chef Express, Mokà, Mr. Panino, Gourmé, Gusto Ristorante e Bagel Factory, che con marchi in licenza, come McDonald's, RossoSapore, JuiceBar e Amor di Patata.

**Per informazioni:**

Ufficio stampa Cremonini  
Luca Macario, Tel. 059 754627  
luca.macario@cremonini.com