



## CHEF EXPRESS, ESG ALLA BASE DELLE STRATEGIE AZIENDALI: PUBBLICATA LA NUOVA EDIZIONE DEL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

Castelvetro di Modena, 23 luglio 2024 – **Chef Express**, società di ristorazione controllata dal Gruppo Cremonini, prosegue l’impegno nelle tematiche ESG e dettaglia le attività messe in campo e le pratiche virtuose adottate in ambito ambientale, sociale ed economico nella nuova edizione del **Bilancio di Sostenibilità** relativo al 2023.

**Sergio Castellano, Chief Quality & ESG Officer di Chef Express** ha dichiarato: *“La redazione del Bilancio di Sostenibilità per Chef Express è importante non solo in termini di rendicontazione e monitoraggio dei KPI, ma è soprattutto la testimonianza della nostra continuità e della passione con la quale strutturiamo progettualità in ambito ESG. Per noi Sostenibilità è un percorso: il viaggio che abbiamo fatto e tutto quello che abbiamo costruito nel 2023 è raccontato all’interno del report in modo trasparente e aperto, con l’obiettivo di trasmettere i valori che animano la nostra azienda, di cui la Sostenibilità è un pilastro. Come tale, lo decliniamo in tutte le attività che svolgiamo. Essere sostenibili per noi vuol dire adottare un approccio innovativo a queste tematiche, ponendole quindi alla base delle strategie aziendali, anche nella selezione di partner leader della sostenibilità che ci accompagnano nel nostro percorso”*.

Chef Express ha dedicato il 2023 alle sue risorse, nella convinzione che non si può parlare di ESG senza parlare di Persone, un imprescindibile pilastro su cui si fondano i successi aziendali. Per poter ascoltare la voce di ognuno, alla fine del 2023 è nata **Next**, uno spazio digitale che collega la rete con le funzioni centrali, dove è possibile reperire informazioni, partecipare a iniziative e condividere i valori di Chef Express, scambiarsi opinioni per stimolare la crescita personale e collettiva. Un progetto che è parte integrante della strategia digitale espressa anche all’interno dell’organizzazione con l’ottimizzazione dei processi per avvicinare le persone, facilitare la comunicazione interna e garantire un ecosistema digitale inclusivo e dinamico. Proprio su Next, le persone di Chef Express hanno espresso la loro personale interpretazione dei valori aziendali attraverso frasi e pensieri, alcuni dei quali sono stati inseriti all’interno del report di Sostenibilità, perché ogni voce è parte integrante del percorso. È confermato inoltre l’impegno nella formazione e valorizzazione delle risorse: nel 2023 sono più che raddoppiate rispetto al 2022 le ore di formazione erogate, per un totale di oltre 300.000 ore.

In termini di riduzione dell’impatto ambientale, le iniziative attivate per la gestione energetica hanno portato a **32.813 tonnellate di CO2 evitata nel 2023** grazie all’acquisto di energia elettrica con garanzia d’origine da fonti rinnovabili e all’utilizzo di energia prodotta da impianti fotovoltaici proprietari. L’intensità del consumo energetico medio sul fatturato è diminuito del 29% rispetto al 2022.

Prosegue inoltre l’impegno nella selezione di fornitori con i più alti standard qualitativi: Chef Express ha incrementato di un ulteriore 22% rispetto all’anno precedente l’acquisto di prodotti da fonti sostenibili certificate con l’obiettivo di garantire un’offerta sempre più responsabile e di promuovere pratiche sostenibili in tutta la supply chain.

Per rafforzare il percorso di Sostenibilità, Chef Express ha consolidato la partnership con **Gruppo Hera**, una delle maggiori multiutility italiane che gestisce servizi ambientali, idrici ed energetici: è stato firmato un **protocollo di intesa triennale** nell’ambito del quale saranno attivati progetti di economia circolare volti al



monitoraggio e valorizzazione dei rifiuti e alla riduzione degli sprechi alimentari, in coerenza con gli obiettivi dell'Agenda ONU 2030. Una collaborazione che conferma la volontà di Chef Express di impegnarsi in modo continuativo e concreto nel fornire il proprio contributo attraverso progetti sostenibili.

Tra le iniziative in campo, Chef Express e Hera hanno attivato un progetto che prevede il ritiro degli oli vegetali esausti su Punti Vendita Chef Express e la loro trasformazione in **biocarburante lungo una filiera completamente tracciata e sostenibile**. Questo progetto ha permesso di recuperare 128 tonnellate di oli, che sono state utilizzate per produrre biocarburante idrogenato, generando un risparmio di CO<sub>2</sub>e pari a 364 tonnellate rispetto alla produzione di gasolio tradizionale.

Importante il contributo fornito per la riduzione degli sprechi alimentari: ad esempio, grazie alla partnership con Too Good to Go, Chef Express ha salvato oltre 10.000 pasti. Va in questa direzione e consolida il valore sociale di questo impegno l'iniziativa #ALTRIPASTI con la Onlus Banco Alimentare per la distribuzione di cibo alle persone e famiglie in difficoltà, a cui Chef Express ha donato l'equivalente di oltre 4.000 pasti.

Il Bilancio di Sostenibilità completo di tutte le iniziative è disponibile a questo link: <https://www.chefexpress.it/wp-content/uploads/Chef-Express-S.p.A.-Bilancio-di-Sostenibilit%C3%A0-2023.pdf>

\*\*\*

**Chef Express** è la società che gestisce tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini, con oltre il 54% dei ricavi derivante dalle attività in concessione (stazioni, aeroporti e autostrade in Italia, e a bordo treno all'estero). In questo settore Chef Express è tra i principali operatori in Italia nel mercato dei buffet di stazione, con punti vendita in 54 scali ferroviari, è presente nel settore della ristorazione aeroportuale in 15 aeroporti italiani, e gestisce 57 aree di ristoro sulla rete autostradale italiana e sulle strade di grande comunicazione. Nel mercato della ristorazione a bordo treno Chef Express è uno dei principali operatori in Europa con oltre 120 treni serviti quotidianamente in 5 Paesi Europei. Nel settore della ristorazione commerciale controlla direttamente le catene casual dining Roadhouse Restaurant, Calavera e Billy Tacos, mentre sviluppa in licenza altri marchi importanti come McDonald's, Pret A Manger, wagamama e Panella. All'estero gestisce la catena anglosassone Bagel Factory.

**Per informazioni:**

**Chef Express**

Fiorella Poppi - Head of Communication

[fiorella.poppi@cremonini.com](mailto:fiorella.poppi@cremonini.com) | +39 3204487937

Lucia Nappa – Communication and Digital Manager

[lucia.nappa@cremonini.com](mailto:lucia.nappa@cremonini.com) | +39 327 4187039