



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

Castelvetro di Modena, 22 ottobre 2025 – Chef Express, società di ristorazione del Gruppo Cremonini ha pubblicato il **Bilancio di Sostenibilità 2024** confermando il proprio impegno sui temi ESG e illustrando le principali iniziative e le buone pratiche adottate in ambito **ambientale, sociale ed economico**.

Sergio Castellano, Chief Quality & ESG Officer di Chef Express ha dichiarato: *“La redazione del Bilancio di Sostenibilità di Chef Express rappresenta un momento fondamentale, non solo per la rendicontazione e il monitoraggio dei KPI, ma soprattutto come testimonianza concreta della continuità e della passione con cui sviluppiamo le nostre progettualità in ambito ESG. Per noi la sostenibilità è un percorso: il viaggio compiuto e le iniziative portate avanti nel 2024 sono raccontati nel report in modo trasparente e aperto, con l’obiettivo di trasmettere i valori che animano l’azienda, di cui la sostenibilità costituisce un pilastro essenziale. Su questa base, ogni nostra attività ha un approccio che integra le tematiche ESG nelle strategie aziendali e nella selezione dei partner che condividono i nostri stessi valori. Nel corso dell’anno, il lavoro svolto ha richiesto un approccio metodologico avanzato, necessario per gestire la diversità dei business e la complessità geografica delle società estere. Per la rendicontazione dell’edizione 2024 abbiamo scelto di adottare i criteri ESRS, introducendo il principio della doppia materialità, passo significativo per affrontare la complessità del processo in modo strategico ed efficace. Questo lavoro costituisce infine una base solida per la rendicontazione della Capogruppo Cremonini, favorendo il futuro allineamento ai requisiti della Direttiva CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive) e rafforzando la capacità del Gruppo di rispondere alle crescenti richieste di trasparenza e responsabilità in materia di sostenibilità”*.

RESPONSABILITÀ SOCIALE

Chef Express conferma il proprio impegno nel valorizzare le risorse umane attraverso progetti innovativi e politiche dedicate a promuovere benessere, crescita professionale e pari opportunità.

Nel 2024 ha rafforzato il proprio focus sulla formazione con programmi strutturati come **TaSC (Talent Strategy Chef Express)** che ha coinvolto oltre **700** dipendenti con più di **8.400** ore di formazione erogate. Questi percorsi puntano a sviluppare competenze manageriali e trasversali, garantendo crescita e certificazione professionale per tutti i collaboratori.

In linea con il proprio impegno verso l’inclusione e la **parità di genere**, Chef Express ha avviato l’iter per l’ottenimento della **certificazione UNI/PdR 125:2022**, Sistema di Gestione per la Parità di Genere. Questa importante iniziativa testimonia la volontà del Gruppo di monitorare e promuovere progressi concreti in materia di equità, inclusione e valorizzazione delle diversità. Nell’ambito degli impegni sociali assunti è stata avviata una collaborazione con l’associazione no profit **Seconda Chance** con lo scopo di creare un ponte tra il mondo delle carceri e le imprese, favorendo il reinserimento dei detenuti nel mondo del lavoro.

RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

In termini di riduzione dell’impatto ambientale, le iniziative attivate per la gestione energetica hanno portato a **42.513 tonnellate di CO₂ evitata nel 2024** grazie all’acquisto di energia elettrica da fonti rinnovabili con Garanzia d’Origine e all’utilizzo di energia prodotta da impianti fotovoltaici di proprietà. L’intensità del consumo energetico medio sul fatturato è diminuita del 58,6% rispetto al 2023.



Prosegue inoltre l'impegno nella selezione di fornitori con i più alti standard qualitativi con l'obiettivo di garantire un'offerta sempre più responsabile e di promuovere pratiche sostenibili in tutta la Supply Chain.

Chef Express ha aderito e partecipa attivamente al Programma di sviluppo e innovazione ESG denominato **ELEVATE** promosso da Aeroporti di Roma e rivolto ai propri fornitori, con l'obiettivo di sviluppare competenze ESG e promuovere innovazione sostenibile.

Nel corso dell'anno si è rafforzata la partnership con il **Gruppo Hera**, una delle maggiori multiutility italiane attiva nei servizi ambientali, idrici ed energetici, in armonia con il **protocollo di intesa triennale attivo** che ha permesso l'avvio di 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. Tra le iniziative in campo, Chef Express e Hera proseguono nella promozione del Progetto dedicato al **ritiro degli oli vegetali esausti** dai Punti Vendita Chef Express e successiva trasformazione in **biocarburante lungo una filiera completamente tracciata e sostenibile**. Il processo — che include pre-trattamento e trasformazione tramite bioraffinerie — è certificato secondo standard rigidi come **ISCC** (International Sustainability and Carbon Certification). Questo progetto nel 2024 ha permesso di recuperare oltre **133 tonnellate** di oli esausti, utilizzati per la produzione di biocarburante idrogenato, generando un risparmio di CO₂e pari a **378 tonnellate** rispetto alla produzione di gasolio tradizionale. Parte del biocarburante prodotto, circa **120.000 litri**, è stato destinato all'alimentazione di circa **20** veicoli della flotta **MARR**, contribuendo a una riduzione delle emissioni di CO₂ equivalenti stimata in oltre **330 tonnellate**.

LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Nel 2024 Chef Express ha rafforzato il proprio impegno nella lotta contro lo spreco alimentare, consolidando la collaborazione con **Fondazione Banco Alimentare Onlus**, donando oltre **1.383 kg di eccedenze** tramite il progetto **#altripasti** e aderendo al programma Siticibo negli scali di Malpensa e Linate, stimando di distribuire 4.500 porzioni entro il 2026 e con il coinvolgimento diretto dei dipendenti in attività di **volontariato aziendale**. In parallelo, un progetto pilota con **Last Minute Market** e **Gruppo Hera** ha consentito il recupero di **933 kg di alimenti** in sei mesi. Inoltre, Chef Express ha ottenuto la certificazione **Go2FoodSaving** con il RINA, importante organismo di certificazione. Questo risultato ha permesso un monitoraggio più accurato di indicatori chiave quali: food waste, quantità di prodotti donati e valorizzazione di scarti ed eccedenze.

Il Bilancio di Sostenibilità completo di tutte le iniziative è disponibile a questo link: [Chef-Express-S.p.A.-Bilancio-di-Sostenibilità-2024.pdf](#)

***Chef Express** è la società che gestisce tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini, con oltre 600 punti vendita e un fatturato 2024 di 828 milioni di Euro, di cui il 54% derivante dalle attività in concessione (stazioni, aeroporti e autostrade, e a bordo treno). Chef Express è leader in Italia nel segmento 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 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, Billy Tacos e RIC – Chicken House, mentre sviluppa in licenza altri marchi importanti come McDonald's, Pret A Manger, Wagamama. All'estero gestisce la catena anglosassone Bagel Factory, con 36 locali distribuiti in UK.*