



CHEF EXPRESS PUBBLICA IL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2025, PRIMA EDIZIONE DOPO L'INTEGRAZIONE DI ROADHOUSE

Sesta edizione volontaria: approccio ispirato agli standard europei ESRS, nuovo perimetro societario e focus sulla qualità del dato

Castelvetro di Modena, 29 ottobre 2026 – Chef Express, società di ristorazione del Gruppo Cremonini, ha pubblicato il **Bilancio di Sostenibilità 2025**, sesta edizione redatta su base volontaria e prima dopo la fusione per incorporazione di Roadhouse, formalizzata il 15 maggio 2025, con effetti giuridici dal 1° giugno 2025, confermando il proprio impegno sui temi ESG e illustrando le principali iniziative e le buone pratiche adottate in ambito **ambientale, sociale ed economico**.

I numeri del 2025

- **8.538** dipendenti in Chef Express, inclusa Roadhouse; turnover sceso dal 63,9% al 59,1%
- **448.355** ore di formazione erogate ai dipendenti del Gruppo
- **76%** del mix energetico da fonti rinnovabili; 95% dell'energia elettrica acquistata con Garanzia d'Origine
- **-11,6%** di emissioni dirette (Scope 1) rispetto al 2024
- **4.550 kg** di prodotti alimentari donati a Fondazione Banco Alimentare, pari a circa 9.100 pasti

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 2025 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. L'edizione 2025 consolida un approccio ispirato agli standard europei ESRS e all'analisi di doppia materialità, e lo estende per la prima volta al nuovo perimetro nato dall'integrazione con Roadhouse. Abbiamo scelto di proseguire su base volontaria anche in un quadro europeo ridefinito dalla Direttiva Omnibus I, perché la trasparenza verso clienti, concedenti, partner e istituzioni è per noi una scelta di metodo. Quest'anno abbiamo lavorato in particolare sulla qualità del dato, informatizzando la raccolta dei consumi energetici dei punti di vendita: è la base su cui costruire l'ulteriore rafforzamento della rendicontazione consolidata della Capogruppo Cremonini, prevista a partire dall'esercizio 2027.”*

RESPONSABILITÀ SOCIALE

Chef Express conferma il proprio impegno nel valorizzare le oltre 8.500 persone che lavorano in Chef Express, inclusa Roadhouse, attraverso progetti innovativi e politiche dedicate a promuovere benessere, crescita professionale e pari opportunità. Nel 2025 il tasso di turnover è sceso dal 63,9% al 59,1% e il 94% dei dipendenti ha un contratto a tempo indeterminato.

Nel 2025 è proseguito il focus sulla formazione con il programma **TaSC (Talent Strategy Chef Express)**, che ha completato il proprio dispiegamento estendendosi al perimetro Roadhouse, affiancato dal go-live di TaSC Hub, la piattaforma che ha raccolto 3.328 contributi di feedback continuativo. Complessivamente i dipendenti del Gruppo hanno ricevuto 448.355 ore di formazione, pari a 52,5 ore medie pro capite. Questi percorsi puntano a sviluppare competenze manageriali e trasversali, a supporto della crescita professionale dei collaboratori.



In linea con il proprio impegno verso l'inclusione e la **parità di genere**, Chef Express ha conseguito la **certificazione UNI/PdR 125:2022**, Sistema di Gestione per la Parità di Genere, estesa nel 2025 all'intero perimetro aziendale, inclusa Roadhouse, che ha inoltre confermato la certificazione Top Employer. Questa importante iniziativa testimonia la volontà del Gruppo di monitorare e promuovere progressi concreti in materia di equità, inclusione e valorizzazione delle diversità. Prosegue inoltre il progetto **Back2Work**, realizzato con Randstad per il reinserimento lavorativo di persone detenute, che nel 2025 ha portato all'assunzione di due persone prossime al fine pena.

RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

In termini di riduzione dell'impatto ambientale, nel 2025 il 76% del mix energetico del Gruppo proviene da fonti rinnovabili: il 95% dell'energia elettrica acquistata è coperto da Garanzia d'Origine, cui si aggiunge l'autoproduzione di 75 impianti fotovoltaici di proprietà, che da sola ha evitato **381,88 tonnellate di CO₂e**. Le emissioni dirette (Scope 1) sono diminuite dell'**11,6%** rispetto al 2024, per effetto della riduzione delle emissioni di gas refrigeranti e dei consumi di gasolio e del piano di sostituzione delle centrali termiche a gasolio e GPL con pompe di calore ad alta efficienza. Le certificazioni ISO 14001 e ISO 50001 sono state estese all'intero perimetro italiano.

Prosegue inoltre l'impegno nella selezione di fornitori con i più alti standard qualitativi, con l'obiettivo di promuovere pratiche responsabili lungo tutta la Supply Chain. Con l'unificazione degli uffici acquisti, organizzati per categoria merceologica, la base fornitori si è ridotta a 422 unità; nel 2025 sono state acquistate 825 tonnellate di materie prime alimentari da filiere certificate e il 100% delle uova e degli ovoprodotti proviene da galline non allevate in gabbia.

Nel 2025 è stata rinnovata la partnership con il **Gruppo Hera**, una delle maggiori multiutility italiane attiva nei servizi ambientali, idrici ed energetici, per progetti di economia circolare volti al monitoraggio e alla valorizzazione dei rifiuti e alla riduzione degli sprechi alimentari, in coerenza con gli obiettivi dell'Agenda ONU 2030. Tra le iniziative in campo, il **ritiro degli oli vegetali esausti** dai Punti Vendita e dai Ristoranti italiani del Gruppo e la successiva trasformazione in **biocarburante**. Si consolida inoltre l'iniziativa avviata nell'ottobre 2024 con **MARR**: il biocarburante ricavato dagli oli esausti di Chef Express alimenta parte della flotta di veicoli MARR, per un utilizzo previsto di circa **120.000 litri** e una riduzione stimata di oltre **330 tonnellate di CO₂e**.

Nel 2025 sono state avviate due nuove iniziative sulla raccolta differenziata: il progetto pilota **RecoPet** con Corepla, che prevede macchine per la raccolta del PET in 5 Aree di Servizio autostradali con il coinvolgimento diretto dei consumatori, e l'installazione di presse per cartone in alcuni Punti Vendita pilota.

LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Nel 2025 Chef Express ha proseguito il proprio impegno nella lotta contro lo spreco alimentare, consolidando la collaborazione con **Fondazione Banco Alimentare Onlus**: tramite il progetto **#altripasti** sono stati recuperati **4.550 kg** di prodotti alimentari, stimabili in circa 9.100 pasti.

Prosegue l'adesione al programma **Siticibo** negli scali di Malpensa e Linate, con l'obiettivo di distribuire almeno 4.500 porzioni a persone fragili entro il 2026. Il progetto con **Last Minute Market** e **Gruppo Hera**, avviato a giugno 2024 ed esteso nel 2025 a un quarto Punto Vendita, la Stazione di Modena, ha registrato nell'anno 225 donazioni, pari a circa 1,2 tonnellate di prodotti; dall'avvio sono stati recuperati 14.440 prodotti, circa 2,2 tonnellate, a favore di 4 enti beneficiari del territorio. Con **Too Good To Go**, 11 Punti Vendita hanno salvato 1.564 pasti. Inoltre, Chef Express prosegue il mantenimento della certificazione **Go2FoodSaving** con il RINA, un Organismo di Certificazione di rilievo. Questo risultato continua a permettere un monitoraggio più accurato di indicatori chiave quali: food waste, quantità di prodotti donati e valorizzazione di scarti ed eccedenze.



Il Bilancio di Sostenibilità 2025, completo di tutte le iniziative, è disponibile a questo link:

[Bilancio-di-Sostenibilità-Chef-Express-S.p.A.-2025.pdf](#)

Chef Express è la società che gestisce tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini, con oltre 600 punti vendita e ristoranti in Italia, oltre 8.500 dipendenti e un fatturato 2025 pari a 832 milioni di Euro. Più di 300 punti vendita si trovano in stazioni ferroviarie, aeroporti e aree di servizio autostradali, di cui 58 in 15 aeroporti italiani; i restanti sono situati in centri commerciali e lungo le strade delle principali città, in 17 regioni. Nella ristorazione a bordo treno opera su 150 treni in 5 Paesi europei. Nel settore della ristorazione commerciale gestisce direttamente, a seguito della fusione per incorporazione di Roadhouse, le catene casual dining Roadhouse Restaurant, Calavera e Billy Tacos, mentre sviluppa in licenza altri marchi importanti come McDonald's, Pret A Manger e wagamama. All'estero gestisce le catene Bagel Factory e Bagel Nash, con 36 locali nel Regno Unito.

Ufficio stampa Chef Express: Luca Macario - Tel. +39 059 754630 - E-mail: luca.macario@cremonini.com