



Comunicato stampa

CHEF EXPRESS PUBBLICA IL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

Allineamento agli SDG's, gestione della catena di fornitura, innovazione digitale, efficienza idrica ed energetica: sono i pilastri della sostenibilità nella ristorazione

Castelvetro di Modena, 23 febbraio 2022 – Chef Express, società del Gruppo Cremonini che gestisce tutte le attività di ristorazione del gruppo, ha pubblicato la prima edizione del Bilancio di Sostenibilità, aggiornato all'esercizio 2020.

Il documento, redatto con il contributo scientifico di Altis – Alta Scuola Impresa e Società dell'Università Cattolica del S. Cuore di Milano, è stato realizzato in linea con i *Sustainable Development Goal's* fissati dall'ONU, in conformità agli standard internazionali **GRI-Global Reporting Initiative** e **SASB-Sustainability Accounting Standards Board**, e basato sulla rendicontazione delle attività di ristorazione in concessione di Chef Express S.p.A. in Italia.

Come spiega **Cristian Biasoni, Amministratore Delegato di Chef Express**, *“nel corso degli ultimi anni abbiamo definito una strategia di sviluppo sostenibile, volta a coniugare la crescita con la tutela dell'ambiente e lo sviluppo di persone e comunità. L'Azienda ha scelto di promuovere la cultura della sostenibilità, declinata lungo le direttrici ESG (Environmental, Social e Governance), come premessa ineludibile del percorso di crescita e sviluppo definito”*.

Le cifre della sostenibilità

Dai numeri del *Bilancio di Sostenibilità* emergono dati che dimostrano nei fatti l'impegno di Chef Express nei tre ambiti – **economico, sociale e ambientale** – in cui si declina la sostenibilità. Emerge, per esempio, che la società crea ricchezza per il territorio e la condivide con tutta la filiera: infatti, **il Valore economico generato e distribuito agli stakeholder quali dipendenti, fornitori e comunità locali nel 2020 ammonta a quasi 166 milioni di euro**.

Per quanto riguarda l'**ambiente** è doveroso precisare che i dati registrati e di seguito elencati nell'anno 2020 sono la risultante dell'effetto congiunto delle azioni di efficientamento e contrazione dei volumi di attività causata dalla crisi pandemica da Covid-19.

Chef Express utilizza il **100% di fonti rinnovabili** per il proprio fabbisogno di energia elettrica, di cui **215 MWh autoprodotti da propri impianti fotovoltaici**.



I sistemi di efficientamento hanno permesso di **ridurre del 32%** il consumo di energia elettrica in un anno. Grazie all'acquisto del 100% di energia elettrica con Garanzia d'Origine da fonti rinnovabili e all'autoproduzione tramite fotovoltaico, Chef Express ha evitato l'emissione di 16.600 tonnellate di CO2 in atmosfera soltanto nel 2020.

Il 77% dei rifiuti è avviato a riciclo e, nel complesso, i rifiuti prodotti sono **diminuiti del 39%** in un anno. Inoltre, la gestione efficiente degli **usi dell'acqua** ha permesso di **ridurre il 20% dei consumi**.

La **gestione della catena di fornitura** ha permesso di distribuire 213 ton di arance certificate FDAI-Firmato da Agricoltori Italiani (pari al 36% del totale), 6,3 ton di caffè certificato sostenibile (circa il 5% del totale) e 2,5 ton di uova certificate per il benessere animale, pari a circa un terzo di tutte le uova utilizzate.

Il Bilancio di Sostenibilità completo è consultabile a questo link: <https://www.chefexpress.it/wp-content/uploads/Bilancio-Sostenibilita%CC%80-2020-Chef-Express-S.p.A.-compressed-compresso.pdf>

***Chef Express**, società controllata dal Gruppo Cremonini, realizza oltre il 60% dei ricavi nell'ambito delle attività in concessione (stazioni, aeroporti e autostrade in Italia, e a bordo treno all'estero): la società è leader in Italia nelle stazioni ferroviarie, con punti vendita in 49 scali ferroviari, è presente nel settore della ristorazione aeroportuale in 12 aeroporti italiani, e gestisce 54 aree di ristoro sulla rete autostradale italiana e sulle strade di grande comunicazione. Nel mercato della ristorazione a bordo treno la società è leader in Europa con oltre 140 treni serviti quotidianamente in 5 Paesi Europei. Nel canale degli shopping mall, outlet e retail park opera con la società C&P (JV col Gruppo Percassi) che, tra gli altri, annovera in portafoglio il noto brand internazionale di asian food Wagamama. Infine nella ristorazione commerciale controlla le catene casual dining Roadhouse Restaurant, Calavera e Billy Tacos, e la catena anglosassone Bagel Factory.*

Contatti:

Ufficio stampa: Luca Macario

Tel. +39 059 754630

E-mail: luca.macario@cremonini.com