



COMUNICATO STAMPA

CHEF EXPRESS CON COLDIRETTI PER IL MARKET DEL FUTURO IN AUTOSTRADA

- **Il nuovo *Chef Store* inaugurato in Toscana nell'area di Arno Ovest (A1)**
- **Accordo con Coldiretti: spazio ai prodotti regionali "firmati" dagli agricoltori italiani**

Castelvetro di Modena, 4 luglio 2016 - Chef Express, società che gestisce tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini, ha inaugurato **nell'area di servizio di Arno Ovest (sull'autostrada A1, direzione sud tra Incisa e Valdarno)** il nuovo market "**Chef Store**", un formato innovativo che, grazie a un accordo con Coldiretti, unico sulla rete autostradale, permette di valorizzare i prodotti tipici del territorio, con oltre 130 aziende coinvolte.

All'inaugurazione sono intervenuti Cristian Biasoni, AD di Chef Express, Roberto Moncalvo, Presidente di Coldiretti, e Giorgio Moroni, Direttore Commerciale di Autostrade per l'Italia.

*"L'idea centrale del nuovo concept – ha spiegato **Cristian Biasoni**, – è di **creare uno spazio libero di vendita senza dover seguire un percorso forzato verso l'uscita, come avviene attualmente in quasi tutti i market autostradali. Ribaltando uno schema diffuso, "Chef Store" ha un'identità funzionale propria, come per le aree di caffetteria e ristorazione: un layout multipercorso dove è il cliente a decidere dove andare, all'interno di uno spazio reso attrattivo dalle zone espositive ordinate secondo un'organizzazione modulare"***.

Particolare enfasi è stata dedicata all'isola dei prodotti regionali toscani, denominata "**Buoni&Vicini: eccellenze gastronomiche del territorio**". **Grazie all'accordo con Coldiretti** vengono offerti ai viaggiatori prodotti di alta qualità garantiti dal **marchio Fdai-Firmato dagli Agricoltori Italiani**. Le referenze disponibili sono 156 e spaziano da vino, birra, prodotti da forno, panificati, pasta/riso, cereali/farine, legumi, formaggi, sughi e salse, spezie, fino alle confetture dolci e salate.

*"La presenza dei prodotti a marchio valoriale Fdai (Firmato dagli agricoltori italiani) assicura l'italianità al 100% del prodotto, il rispetto della sostenibilità ambientale e sociale dei processi di produzione e l'equa ripartizione dei valori dal campo allo scaffale ma anche un legame imprescindibile con il territorio che solo l'agricoltura può offrire", ha affermato il presidente della Coldiretti **Roberto Moncalvo** nel sottolineare che "si tratta di una esperienza rivoluzionaria che lega il prodotto offerto negli Chef Store all'ambiente che lo circonda, con la possibilità per chi acquista di contribuire a salvaguardare le tradizioni culturali e colturali della regione che attraversa"*.

Il market Chef Store si estende su una superficie di quasi 400 mq e i prodotti sono distribuiti in scaffali e isole secondo **un layout multipercorso** ("fast" più veloce per uscire, "slow" per i prodotti tipici regionali, "tech" che privilegia elettronica, telefonia, ecc.) **dove è il cliente a decidere dove andare**.



Il nuovo formato di market è in fase di graduale estensione alle altre aree di servizio gestite da Chef Express sulla rete di Autostrade per l'Italia: entro il 2017 ne saranno aperti 15, per arrivare a un totale di 21.

Al termine gli ospiti hanno potuto degustare i piatti preparati dallo **Chef Roberto Valbuzzi** utilizzando i prodotti garantiti da Coldiretti.

Valbuzzi ha anche studiato il nuovo menu di **Gusto Ristorante** uno dei marchi della ricca offerta di ristorazione presente nell'area, insieme alla pizzeria **RossoSapore**, al **McDonald's**, e al bar caffetteria. Grazie alla collaborazione con **Roberto Valbuzzi**, **il menù del ristorante Gusto si è arricchito di gustose ricette d'autore**, che entrano stabilmente a far parte dell'offerta.

*Ad oggi **Chef Express** gestisce **43 aree di ristoro** con 90 punti vendita sulla rete autostradale italiana e sulle strade di grande comunicazione. **Nel 2015** Chef Express S.p.a. ha realizzato **ricavi totali consolidati** per oltre **511,3 milioni di Euro**, di cui l'82% derivante dalle attività in concessione (stazioni, aeroporti e autostrade in Italia, e a bordo treno all'estero). Nel settore della ristorazione in concessione, oltre alle aree autostradali, Chef Express è leader in Italia nel mercato dei buffet di stazione, con 144 punti vendita in **48 scali ferroviari**, ed è presente anche nel settore della **ristorazione aeroportuale**, con 68 punti vendita in **9 aeroporti italiani**. Nel mercato della ristorazione a bordo treno Chef Express è **leader in Europa** con oltre 320 treni serviti quotidianamente in **7 Paesi Europei**. Infine nella ristorazione commerciale controlla la catena di ristoranti di carne a marchio **Roadhouse Restaurant**, che oggi conta **80 locali in Italia**.*

***Cremonini**, con oltre **9.700 dipendenti**, e un fatturato complessivo 2015 di **3,37 miliardi di Euro**, di cui il **35%** realizzato all'estero, è uno dei più importanti gruppi alimentari in Europa ed opera in tre aree di business: **produzione, distribuzione e ristorazione**. Il Gruppo è leader in Italia nella produzione di carni bovine e prodotti trasformati a base di carne (**Inalca, Montana, Manzotin, Italia Alimentari, Ibis**) e nella commercializzazione e distribuzione al foodservice di prodotti alimentari (**MARR**). È leader in Europa nella gestione delle attività di ristorazione a bordo treno e detiene la leadership in Italia nei buffet delle stazioni ferroviarie; inoltre vanta una presenza rilevante nei principali scali aeroportuali italiani e nella ristorazione autostradale (**Chef Express**). È infine presente nella ristorazione commerciale con i ristoranti a marchio **Roadhouse Restaurant**.*

Contatti:

Luca Macario, Ufficio stampa Cremonini

tel. 059 754627

Email luca.macario@cremonini.com