



COMUNICATO STAMPA

Chef Express presenta i nuovi spazi di ristorazione nell'Aeroporto di Cagliari

Completamente rinnovata l'offerta, che comprende un bar caffetteria "Etigua by Lavazza", lo spazio enogastronomico "Gourmé" e il ristorante bavarese Löwengrube

Cagliari, 31 luglio 2018 - Chef Express (Gruppo Cremonini), e SOGAER, società di gestione dell'Aeroporto di Cagliari, hanno presentato oggi i nuovi spazi di ristorazione completamente rinnovati all'interno del molo imbarchi del terminal, comprendenti il bar caffetteria **Etigua by Lavazza**, lo spazio di degustazione enogastronomia **Gourmé**, e il format di cucina e birreria in stile bavarese **Löwengrube**, ai quali si aggiunge il **Market Viaggio Italia** (con prodotti tipici italiani e sardi).

Alberto Scanu, Amministratore Delegato di SOGAER, ha dichiarato che *"Poter offrire ai passeggeri dell'Aeroporto di Cagliari una gamma di servizi sempre più ampia e di livello è per noi un obiettivo primario. Negli ultimi anni, che ci hanno visto crescere costantemente in termini di destinazioni collegate e passeggeri internazionali, abbiamo puntato molto anche sullo sviluppo del settore retail, di cui la ristorazione è parte fondamentale. Siamo felici di poter affermare che in Chef Express abbiamo trovato un partner leale e affidabile, capace di adeguare la sua offerta e le caratteristiche dei suoi prodotti in modo da soddisfare le mutate esigenze dei viaggiatori del 'Mario Mameli', oggi più attenti e selettivi che mai"*.

Cristian Bioni, Amministratore Delegato di Chef Express, ha sottolineato che *"la nostra collaborazione con l'Aeroporto di Cagliari prosegue proficuamente da 15 anni e siamo orgogliosi di poter presentare oggi due importanti novità nella nostra offerta, frutto di significative partnership: il nuovo bar Etigua, sviluppato in collaborazione con Lavazza, e Löwengrube, format di cucina e birreria in stile bavarese, con cui abbiamo siglato un accordo di sviluppo nei canali del travel retail. Dimostriamo ancora una volta di poter adattare i nostri format storici, o di lanciarne di nuovi, in funzione delle esigenze dei nostri clienti, nell'ottica di offrire un servizio sempre migliore e variegato ai viaggiatori"*.

Pietro Nicastro, CEO and Founder Löwen-Com, ha dichiarato: *"Siamo orgogliosi di questa partnership con Chef Express che apre a Löwengrube il settore della ristorazione travel. I passeggeri dell'aeroporto da oggi potranno gustare l'offerta gastronomica Löwengrube, composta da piatti della tradizione bavarese, come würstel, hamburger e stinco di maiale, cucinati secondo ricette tipiche preparate al momento, accompagnati da una selezione di birre spillate esclusivamente alla tedesca"*.

Il bar caffetteria **Lavazza Etigua** prende il nome della miscela arabica proveniente da presidi slow food di Etiopia e Guatemala, e propone una vera e propria *coffee experience*, una degustazione del caffè di qualità anche nelle circostanze del viaggio. Il format debutta nella ristorazione



aeroportuale, dopo essere stato lanciato in autostrada, nell'area di servizio di Novara sulla A4, e nella Stazione Termini di Roma.

Gourmet è lo spazio di degustazione enogastronomica sviluppato da Chef Express con Italia Alimentari, la società del Gruppo Cremonini specializzata nella produzione di salumi DOP e IGP di alta qualità. Offre la possibilità di gustare salumi, formaggi e prodotti tipici affiancati alle migliori scelte enologiche del territorio.

Löwengrube è un format che prende il nome dalla storica via di Monaco di Baviera dove nel 1383, nella locanda Zum Löwen, è stata prodotta la prima birra. Il brand è sinonimo di cucina e birreria bavarese in Italia e rappresenta un franchising di successo nel settore della ristorazione commerciale. Con 220 addetti su tutta la rete, Löwengrube è presente in Toscana, Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli e Marche con 11 ristoranti e 4 wagen (food truck di street food bavarese, ideale per i food corner dei centri commerciali). Entro il 2019, sono previste ulteriori 24 aperture di ristoranti e di 5 wagen.

I locali si sviluppano su una superficie complessiva di 440 mq, hanno 70 posti a sedere e danno lavoro a circa 50 persone.

Chef Express è presente nell'Aeroporto di Cagliari dal 2003 e, oltre ai locali inaugurati oggi, gestisce dal 2016 il *Wine Bar 1920*, realizzato in collaborazione con il Cagliari Calcio.

In Italia, oltre a Cagliari, opera in altri 9 aeroporti: Trieste, Milano Linate, Milano Malpensa, Bergamo Orio al Serio, Verona, Pisa, Roma Fiumicino, Roma Ciampino e Bari.

Nel complesso, Chef Express ha un'elevata offerta di servizi di ristorazione in grado di soddisfare le molteplici esigenze delle migliaia di consumatori che ogni giorno viaggiano in Europa, utilizzando sia marchi propri quali **Chef Express, Mokà, Mr. Panino, Gourmet, Gusto Ristorante, Bagel Factory** e **JuiceBar**, che marchi in licenza come **McDonald's, Rosso Sapore** e **CiocolatItaliani**.

***Chef Express** nel 2017 ha realizzato ricavi totali consolidati per oltre **573,3 milioni di Euro**, di cui oltre il 75% derivante dalle attività in concessione (stazioni, aeroporti e autostrade in Italia, e a bordo treno all'estero). Nel settore della ristorazione in concessione Chef Express è leader in Italia nel mercato dei buffet di stazione, con 76 punti vendita in 47 scali ferroviari, è presente anche nel settore della ristorazione aeroportuale, con 49 punti vendita in 10 aeroporti italiani, e gestisce 51 aree di ristoro sulla rete autostradale italiana e sulle strade di grande comunicazione. Nel mercato della ristorazione a bordo treno Chef Express è leader in Europa con oltre 210 treni serviti quotidianamente in 5 Paesi Europei e in Turchia. Infine nella ristorazione commerciale controlla la catena di steakhouse a marchio Roadhouse Restaurant, che oggi conta 120 locali in Italia.*

***Cremonini**, con oltre **16.000 dipendenti**, e un fatturato complessivo 2017 di **4,03 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 e salumi (**Inalca, Montana, Manzotin, 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 per quanto riguarda i buffet nelle 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 la catena di ristoranti di carne a marchio **Roadhouse Restaurant**.*

Contatti:

Luca Macario

Ufficio stampa Cremonini

tel. 059 754627

Email comunicazione@cremonini.com

Francesco Porceddu

Responsabile Relazioni Esterne

SOGAER – Cagliari Airport

francesco.porceddu@sogaer.it

+39 335 736 1658

Profilo Facebook: www.facebook.com/chefexpress4u

Hashtag ufficiale: #chefexpress

Sito internet: www.chefexpress.it