Chef Express, menu firmati e prodotti locali per i nuovi format Chef Store

frascati-gusto-c9484e79

Nuovi format per la ristorazione on the road di Chef Express, società del Gruppo Cremonini specializzata nelle attività di ristorazione in concessione, che ha completato la ristrutturazione delle due grandi aree di servizio autostradali a ponte di Feronia (A1-Roma Nord) e Frascati (A1-Roma Sud), porte di accesso alla Capitale e simbolo storico della ristorazione autostradale nel nostro Paese.

[caption id="attachment_98079" align="alignright" width="300"]Cristian Biasoni, AD Chef Express Cristian Biasoni, AD Chef Express[/caption]

«La ristorazione nel mondo travel firmata Chef Express sta vivendo un'importante evoluzione, a partire dal nuovo logo – spiega Cristian Biasoni, ad di Chef Express -. Questo nuovo corso non è solo di immagine, ma soprattutto di offerta: abbiamo creato nuovi concetti di ristorazione e ridisegnato i nostri marchi storici per migliorare da tutti i punti di vista la ristorazione a servizio di chi viaggia».

Il contributo dello chef Roberto Valbuzzi

L'offerta è molto ampia: dal classico bar caffetteria Mokà Cafè al nuovissimo format di pizzeria Pomodoro&Mozzarella, dal rinnovato ristorante Gusto fino all'angolo Gourmé, uno spazio dedicato alla degustazione di prodotti tipici del territorio. Grazie alla collaborazione con lo chef Roberto Valbuzzi, il menu del ristorante Gusto si è arricchito di gustose ricette d'autore, che entrano stabilmente a far parte dell'offerta.

[caption id="attachment_98080" align="alignleft" width="300"]Lo Chef Roberto Valbuzzi Lo Chef Roberto Valbuzzi[/caption]

Valbuzzi è anche protagonista della campagna lanciata sui social network intitolata "Un talento per Gusto!", collegata alla nascita della nuova struttura per la formazione del personale: la neonata Chef Express Academy del Gruppo Cremonini. «L'abbiamo chiamata Academy - precisa Biasoni - perché

non è soltanto un “laboratorio” per la ricerca e sviluppo di nuovi prodotti, anche in collaborazione con partner e fornitori, ma una vera e propria “scuola” di formazione per i nostri operatori. L’abbiamo inaugurata in uno spazio moderno e attrezzato dove ha lavorato anche lo chef Valbuzzi, mettendo a disposizione il suo talento».

Il market

Anche il market ha subìto una rivoluzione. L’idea centrale del nuovo “Chef Store” è stata di creare uno spazio di sosta, non una via d’uscita con un percorso forzato, come avviene attualmente in quasi tutti i market autostradali. Ribaltando uno schema diffuso, il nuovo market ha un’identità funzionale propria, come per le aree di caffetteria e ristorazione: 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. Nel market, particolare enfasi è stata dedicata all’isola dei prodotti regionali, denominata “Buoni&Vicini: eccellenze gastronomiche del territorio”. Chef Express e Coldiretti hanno un accordo per offrire ai viaggiatori prodotti di alta qualità del territorio circostante garantiti dal marchio Fai-Firmato Agricoltori Italiani.

Le caratteristiche della nuova area Frascati - Gourmè

Le aree “a ponte” di Frascati e Feronia sono state inaugurate nel 1963 e nel 1964 e appartenevano in origine alla catena lanciata dall’imprenditore dolciario Mario Pavesi, pioniere della ristorazione sulle autostrade, che realizzò, tra il 1959 e il 1971, 12 dei 14 ponti esistenti sulla rete autostradale italiana. Queste strutture hanno accompagnato il grande sviluppo della motorizzazione civile negli anni del boom economico e sono entrate nell’immaginario collettivo grazie anche al cinema, che le ha utilizzate come set di innumerevoli film. Oggi sono le aree flagship della ristorazione autostradale di Chef Express.

Frascati - Pomodoro e MozzarellaL’area di Frascati ha una superficie commerciale di 700 mq, con l’area dedicata al market di 350 mq. Si contano inoltre circa 11.400.000 veicoli di passaggio in entrambe le direzioni (dato 2015, di cui l’88% veicoli leggeri). Sul lato ovest ha un parcheggio di 54 posti auto e 28 bus/camion, mentre sul lato est vi sono 61 posti auto e 17 piazzole per bus/camion. Chef Express per la ristrutturazione ha investito circa 3 milioni di euro. La ristrutturazione dell’area è stata progettata con una particolare attenzione verso i temi della sostenibilità ambientale, in particolare il saving energetico, prevedendo l’installazione di un quadro a risparmio energetico “Power Sines” e di un impianto fotovoltaico da 20 kW di picco, oltre alla sostituzione dell'impianto di illuminazione con nuova tecnologia a led, e dell'impianto di riscaldamento e condizionamento con un

impianto ad Alta Efficienza con Recupero Rotativo. Il tutto ha portato un risparmio di 350.000 kWh equivalenti, pari a 154 ton di CO2 annue non immesse in atmosfera. Inoltre, tutta l'energia elettrica acquistata è certificata al 100% da fonte rinnovabile.

Chef Express gestisce 43 aree di ristoro sulla rete autostradale italiana e sulle strade di grande comunicazione. Nel 2015 Chef Express S.p.a. stima di realizzare ricavi totali consolidati per oltre 500 milioni di euro, di cui l'81,4% 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 63 punti vendita in 9 aeroporti italiani. Nel mercato della ristorazione a bordo treno Chef Express è leader in Europa con oltre 300 treni serviti quotidianamente in 6 Paesi Europei. Infine nella ristorazione commerciale controlla la catena di steakhouse a marchio Roadhouse Grill, che oggi conta 74 locali in Italia.