

29 settembre, 2026 – Webinar «ZERO WASTE DAY: Certificare il Valore del Cibo».

Our Case Study Chef Express S.p.A. _ Esperienza sul campo: applicazione e benefici.

Sergio Castellano – Chief Quality & ESG Officer Chef Express S.p.A. _ Gruppo Cremonini

Organizzazione

Il Gruppo Chef Express con una storia di oltre 30 anni è un player di riferimento a livello nazionale e internazionale nel mondo della ristorazione, con oltre **45 brand.**
Il Gruppo è presente in Italia con oltre 600 tra Punti di Vendita e Ristoranti, in **UK e in Irlanda** con più di 30 locali della catena **Bagel Factory** e **in 5 Paesi Europei** con circa **150 treni** con la **ristorazione a bordo treno**.



+ 8000
Addetti diretti ed indiretti

+ 30
anni di storia

+ 45
brand di ristorazione

Fatturato 2025

+ 800 mln€

Ristorazione commerciale

+ 300
punti vendita in Italia

188 Punti Vendita in City Center

125 in Shopping Mall & Outlet



14
Aeroporti

54
Stazioni ferroviarie

Ristorazione in concessione

+ 300
punti vendita in Italia

Punti vendita in Stazioni Ferroviarie	119
Punti vendita in Aeroporti	67
Punti vendita in Autostrada	57
Punti vendita in Ospedali	8
Punti vendita in Autodromi	2

150 Treni Serviti al giorno in 5 Paesi Europei



21
Tratte Autostradali

Bagel Factory
Business Unit
+ 30 (UK + Irlanda)

chef express
un Sorriso lungo un Viaggio

Certificazioni Aziendali

	Schema di Certificazione Volontaria	Descrizione sintetica
1.	UNI EN ISO 9001:2015	Norma per la progettazione e realizzazione di un Sistema di gestione per la Qualità
2.	UNI EN ISO 22000:2018	Norma per la progettazione e realizzazione di un Sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare
3.	UNI EN ISO 22005:2008	Norma per la realizzazione di un Sistema di Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari
4.	DT031	Norma emessa da FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) e dal Ministero della Salute
5.	GHP - HACCP	Sistema di Autocontrollo Igienico-Sanitario. Buone pratiche di Igiene e Sistema di Analisi dei Rischi e Punti di Controllo Critico
6.	Documento Tecnico (DT027)	Servizio di ristorazione commerciale nelle aree aeroportuali
7.	UNI EN ISO 14001:2015	Norma per la realizzazione di un Sistema di Gestione Ambientale
8.	UNI CEI EN ISO 50001:2018	Norma per la realizzazione di un Sistema di Gestione dell'Energia
9.	UNI ISO 45001:2023	Norma per la realizzazione di un Sistema di Gestione per la Salute & Sicurezza sul Lavoro
10.	SA8000:2026	La norma internazionale ha lo scopo di migliorare le condizioni lavorative e permette di definire uno standard verificabile da Enti di Certificazione
11.	Go 2 Food Saving	Certificazione del Sistema di Gestione per la riduzione degli Sprechi Alimentari
12.	UNI/PdR 125:2022	Certificazione del Sistema di Gestione per la Parità di Genere
13.	RS 360	Certificazione del Sistema di Gestione per valutare e valorizzare l'impegno dei ristoranti verso la sostenibilità

Progetti attivi in collaborazione con GRUPPO HERA

Progetto / attività	Data di avvio
• Sottoscrizione dell'**accordo di partnership** per lo sviluppo di progetti inerenti l'economia circolare, sostenibilità ambientale, ottimizzazione delle risorse idriche ed energetiche, mobilità sostenibile e comunicazione ambientale;	Da marzo 2024
• Sottoscrizione dell'**accordo Marr/Hera/Chef Express** finalizzato all'attuazione di un sistema circolare di produzione e consumo di biocarburante prodotto dal recupero dell'olio vegetale esausto;	Da agosto 2024
• **Recupero delle eccedenze alimentari** in collaborazione con ***Last Minute Market.*** Progetto attivo su 12 Punti di Vendita.	Da giugno 2024
• Progetto *RiVending* per il **recupero e riciclo di bicchieri in plastica** distribuiti dalle macchine automatiche di erogazione bevande presenti presso la Sede Legale;	Da marzo 2024
• Monitoraggio del quantitativo di **rifiuto organico** destinato alla produzione di biometano indirizzato alle stazioni di rifornimento per auto e mezzi pubblici, e immesso nelle reti urbane per riscaldamento e uso domestico;	Da luglio 2023
• Recupero dell'**Olio Vegetale Esausto (OVE**) e trasformazione in biocarburante.	Dal 2021

chef express
un Sorriso lungo un Viaggio

Altri progetti

Progetto / attività	Data di avvio
• Standardizzazione della modalità di gestione rifiuti sui Punti Vendita, **implementazione** della raccolta differenziata, **sensibilizzazione** e **formazione** del personale;	100% AdS (Aree di Servizio), ove applicabile
• **Analisi di shelf-life** del prodotto finito e della materia prima di tutto l'assortimento, al fine di valutare un aggiornamento dei **TMC** (Termine Minimo di Conservazione) e **riduzione del food waste**;	Settembre 2024
• Ottenimento della Certificazione del Sistema di Gestione per la **riduzione dello spreco alimentare**;	Luglio 2024
• Progetto RecoPet in partnership con **COREPLA**.	Agosto 2026

chef express
un Sorriso lungo un Viaggio

FOCUS – RIDUZIONE E RECUPERO DEGLI SCARTI ALIMENTARI

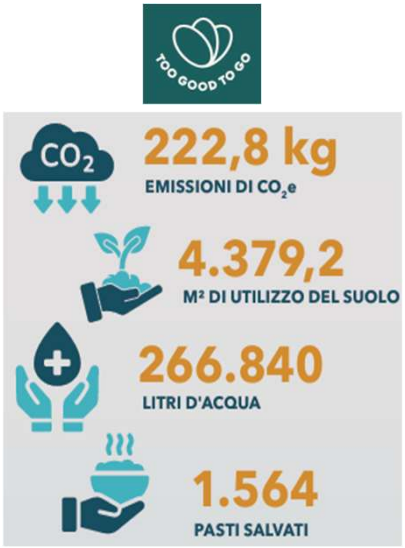
Riduzione e recupero degli scarti alimentari

All'interno della propria **Zero Waste Roadmap**, Chef Express ha identificato la riduzione degli scarti alimentari come un asse strategico della propria politica di economia circolare.
Tra le partnership significative nel 2026 si citano: l'adesione volontaria al Sistema di Gestione certificato **Go 2 Food Saving**, l'attuazione di collaborazioni con **Banco Alimentare Onlus**, **Last Minute Market di Hera**, **Too Good to Go** e **Pain de Minuit di Railrest**.

Risultati 2025:









FOCUS – GO 2 FOOD SAVING



chef express
un Sorriso lungo un Viaggio

Certificazione Go 2 Food Saving

Chef Express ha identificato la **riduzione degli scarti alimentari** come un **asse strategico** della propria politica di economia circolare.

L'Organizzazione ha rivisto e ottimizzato i processi interni e attivato delle partnership mirate con soggetti operanti in Italia e all'estero per ridurre gli sprechi alimentari.

Tra le partnership significative nel 2024: l'adesione volontaria al Sistema di Gestione certificato **Go 2 Food Saving.**

Ottenimento della certificazione



Abbiamo ottenuto la Certificazione **Go2FoodSaving** per i nostri Punti di Vendita del Canale Autostradale rilasciata dall'Organismo di Certificazione **RINA**.
Si tratta di un riconoscimento del nostro costante impegno nella **riduzione degli** sprechi **alimentari** e rappresenta un importante passo avanti nel nostro percorso di sostenibilità, allineato con gli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs) dell'**Agenda 2030 ONU**.

Questa certificazione ci consente di monitorare e migliorare con **maggiore sistematicità** le nostre attività di gestione degli sprechi in tutte le fasi del processo, dalla progettazione delle ricette alla produzione, fino alla donazione di eccedenze e alla valorizzazione degli scarti.

Lo spreco alimentare è una sfida globale significativa e siamo orgogliosi di fare la nostra parte, migliorando l'efficienza ambientale, sociale ed economica.

chef express
un Sorriso lungo un Viaggio

FOCUS – LAST MINUTE MARKET

Il progetto e i principali obiettivi

Last Minute Market è un'impresa sociale, spin-off accreditato dell'Università di Bologna che nasce nel 1998 per affiancare la G.D.O. nel **recupero di eccedenze.**

A giugno 2024 Chef Express S.p.A., grazie alla partnership con il Gruppo Hera e in collaborazione con Last Minute Market, ha avviato un progetto di **recupero e donazione delle eccedenze alimentari** a favore di organizzazioni no profit.

L'obiettivo è **prevenire i rifiuti**, **promuovere il riutilizzo** e **sostenere il terzo settore.**

Il recupero delle eccedenze alimentari rappresenta una strategia fondamentale per rispondere alle richieste della Commissione Europea.



I risultati del Progetto (11 Punti di Vendita interessati)

Primo semestre 2026:

TOTALE

455
DONAZIONI COMPLESSIVE

6.560
PEZZI DONATI

Che corrispondono indicativamente a 955 kg (~150 gr/pezzo). Le categorie più donate sono state: panini/pizze, prodotti dolciari e snack.

Stime effettuate da LMM

Dall'inizio del progetto (06/2024 – 06/2026)

TOTALE

886
DONAZIONI COMPLESSIVE

21.000
PEZZI DONATI

Che corrispondono indicativamente a 3,1 ton. (~150 gr/pezzo). Le categorie più donate sono state: panini/pizze, prodotti dolciari e snack.

Stime effettuate da LMM

Gli impatti positivi

Non sprecare cibo e donarlo a organizzazioni che aiutano persone in difficoltà, oltre ad un immediato impatto sociale, consente anche di **non sprecare** tutte le **risorse** utilizzate in fase di produzione degli alimenti recuperati.

Impatti 1° sem. 2026

0,95 ton. di rifiuti evitati*
pari a **2,1** cassonetti

2,2 ton. CO2 eq. non sprecata
pari a **21** viaggi in auto Milano-Napoli

13.800 € il valore dei prodotti donati equivalenti alle risorse economiche «liberate» per investimenti sul territorio

Impatti dall'inizio del progetto

3,1 ton. di rifiuti evitati*
pari a **6,7** cassonetti

7,1 ton. CO2 eq. non sprecata
pari a **68** viaggi in auto Milano-Napoli

44.000 € il valore dei prodotti donati equivalenti alle risorse economiche «liberate» per investimenti sul territorio

** Quantità stimata*
Elaborazioni effettuate utilizzando un metodo di calcolo di proprietà di LMM

FOCUS – RACCOLTA E VALORIZZAZIONE OVE



Hera + Chef Express Ristorazione Italiana per la valorizzazione degli OVE

Gli oli vegetali esausti dei Punti Vendita Chef Express si trasformano in biocarburante

Gli oli vegetali esausti (OVE) possono trasformarsi da rifiuto a importante risorsa se convertiti in biocarburante attraverso un **processo virtuoso di economia circolare**.
La Partnership tra Chef Express Ristorazione Italiana e **Hera**, ha permesso di attivare una filiera circolare per gli OVE prodotti nelle cucine del Gruppo presenti su tutto il territorio nazionale.



Un processo circolare

1 Raccolta
Raccolta degli OVE nelle **238 CUCINE** aderenti al progetto **DI CHEF EXPRESS RISTORAZIONE ITALIANA**

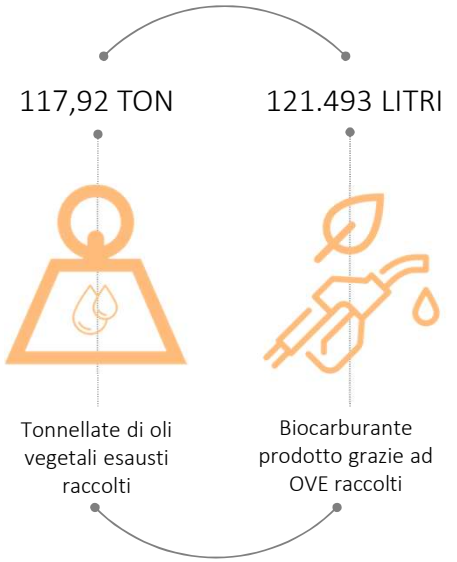
2 Prima lavorazione
L'olio viene **TRASFERITO ALL'IMPIANTO** di prima lavorazione per raggiungere determinate caratteristiche chimico fisiche

3 Produzione biocarburante
L'olio lavorato viene inviato alla bioraffineria Eni di Porto Marghera per essere **TRASFORMATO IN BIOCARBURANTE HVO** (Hidrotreated Vegetable Oil)

4 Impiego in mezzi
Il biocarburante è **DISPONIBILE PRESSO LE POMPE** della rete di distribuzione ENI (carburanti ENI Diesel+ e ENI HVOlution)

chef express
un Sorriso lungo un Viaggio

Report Ambientale HOVE 2025



INDICATORI SINTETICI ANNO 2023

335 TON DI CO_2e	CO2e risparmiata grazie alla produzione di biocarburante rispetto alla produzione di carburante di origine fossile
102 TEP	Tonnellate Equivalenti di Petrolio evitate grazie all'impego di biocarburante al posto del carburante di origine fossile
2.429.867 KM PERCORSI	Chilometri percorsi da un auto di media cilindrata alimentata con il biocarburante prodotto*
3.345 ALBERI	Numero di alberi a medio fusto che sarebbero necessari per assorbire il corrispettivo di CO_2 evitata**

*Considerando che un'auto di media cilindrata percorre circa 20km con 1 litro di gasolio (DEFRA UK, 2020)
**Considerando che un albero di medie dimensioni assorbe in media circa 100kg di CO2 all'anno (CNR, 2012)

chef express
un Sorriso lungo un Viaggio

OVE raccolti 2026 (primo semestre) – contributo brand

Olio raccolto 2026 – primo semestre	51.789 kg	9.420 kg	1.740 kg	650 kg	63.599 kg



Progetto HOVE _ MARR

- A partire dal 1 ottobre 2024, il progetto di economia circolare in collaborazione con il Gruppo Hera coinvolge anche MARR.
- L'olio vegetale esausto prodotto nei Punti di Vendita Chef Express e trasformato in biocarburante, andrà ad alimentare parte dei veicoli della flotta MARR.





chef express

un Sorriso lungo un Viaggio

Bilancio di Sostenibilità 2024

Scaricabile al link

Chef-Express-S.p.A.-Bilancio-di-Sostenibilità-2024.pdf

Sustainability Report 2024

Scaricabile al link

Chef-Express-S.p.A.-Sustainability-Report-2024.pdf

chef express

un Sorriso lungo un Viaggio

Grazie per l'attenzione