



comunicato stampa

Bologna, 7 dicembre 2022

Chef Express e Roadhouse con il Gruppo Hera per l'economia circolare

Le due società che gestiscono le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini, primaria azienda del settore alimentare, e il Gruppo Hera, una delle maggiori multiutility italiane, hanno dato vita a un progetto virtuoso: gli oli vegetali esausti generati dalle attività dei punti di vendita e ristoranti Chef Express e Roadhouse vengono recuperati e trasformati in biocarburante lungo la filiera completamente tracciata e sostenibile di Hera

L'economia circolare è al centro della nuova collaborazione tra le società Chef Express e Roadhouse (Gruppo Cremonini) e il Gruppo Hera, una delle maggiori multiutility italiane che gestisce servizi ambientali, idrici ed energetici per circa 5 milioni di cittadini.

Sono 194 bar e ristoranti di Chef Express e Roadhouse sul territorio nazionale coinvolti nel progetto di economia circolare che vede la multiutility impegnata, da marzo 2022, nella raccolta degli oli vegetali di scarto per destinarli alla produzione di biocarburante.

In particolare, gli oli recuperati vengono inviati alla bioraffineria Eni a Porto Marghera, per essere destinati alla produzione di biocarburante idrogenato, nell'ambito dell'accordo quadro di economia circolare siglato tra il Gruppo Hera ed Eni.

La sinergia tra Hera, Chef Express e Roadhouse contribuisce così ai processi tesi alla decarbonizzazione dei due Gruppi, dando nuova vita a un rifiuto che - trasformandosi in una risorsa - permette, almeno in parte, di evitare l'impiego di carburante di origine fossile.

In Italia il 38% degli oli vegetali esausti, pari a quasi 100.000 tonnellate, viene generato dai settori professionali (industria alimentare, ristorazione e artigianato). Se non correttamente gestito lo smaltimento di questi oli può avere effetti dannosi per l'ambiente, è perciò essenziale che questa ingente quantità di oli sia gestita in maniera corretta e sostenibile, come garantito dal Gruppo Hera.

Infatti, ad assicurare la sostenibilità e la trasparenza del percorso, c'è una filiera certificata da un ente terzo, come previsto dallo schema europeo ISCC (International Sustainability & Carbon Certification). Tale certificazione attesta che il processo gestito da Hera, in tutte le sue fasi - dalla raccolta territoriale al pretrattamento, fino alla produzione del biocarburante - riduce le emissioni di gas serra di oltre l'80% rispetto alla produzione di gasolio da fonti fossili.

LINK UTILI

[Chef Express – Bilancio di Sostenibilità](#)

[Gruppo Hera – Bilancio di Sostenibilità](#)

www.gruppohera.it

CONTATTI

Cecilia Bondioli
Responsabile Ufficio Stampa
Gruppo Hera
051.287595 - 320.4790622
cecilia.bondioli@gruppohera.it

Luca Macario
Responsabile Ufficio Stampa
Gruppo Cremonini
059.754630 -335.7478179
luca.macario@cremonini.com



I primi risultati raggiunti

Dai punti di ristorazione del Gruppo Cremonini aderenti al progetto, da marzo ad ottobre 2022, sono stati raccolti 88 mila chili di olio vegetale esausto, poi trasformati in oltre 100 mila litri di biocarburante idrogenato. Proiettando questi dati su base annua, è possibile stimare che l'olio raccolto dalla rete di Chef Express e Roadhouse consisterà in circa 130 mila chili, che permetteranno la produzione di 150 mila litri di biocarburante, sufficienti ad alimentare autovetture a ciclo diesel di media cilindrata con una percorrenza complessiva di oltre 2.300.000 km. In termini di minori emissioni, il progetto consentirà un risparmio annuale di 126 tonnellate equivalenti di petrolio e 413 tonnellate di CO₂, pari all'assorbimento di anidride carbonica generato da un bosco con circa 20.600 alberi.

Il Gruppo Hera è una delle maggiori multiutility italiane e opera nei settori ambiente, energia e idrico, con più di 9.000 dipendenti, impegnati ogni giorno nel rispondere ai molteplici bisogni di circa 5 milioni di cittadini localizzati prevalentemente in Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Marche, Toscana e Abruzzo. Quotata dal 2003, è entrata a far parte del FTSE MIB dal 2019 e nel Dow Jones Sustainability Index, World e Europe, dal 2020.

www.gruppohera.it

Chef Express Spa è la società che gestisce tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini, con oltre il 54% dei ricavi derivante dalle attività in concessione (stazioni, aeroporti e autostrade in Italia, e a bordo treno all'estero). In questo settore Chef Express è leader in Italia nel mercato dei buffet di stazione, con punti vendita in 50 scali ferroviari, è presente nel settore della ristorazione aeroportuale in 12 aeroporti italiani, e gestisce 52 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 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**.

Nel canale della ristorazione commerciale, **Roadhouse Spa** è la società che gestisce brand di ristorazione casual dining distribuiti in **15 regioni italiane**: il più noto è **Roadhouse Restaurant** che ha 170 locali in Italia, seguito da **Calavera Restaurant** (20 ristoranti), **Billy Tacos** (53 locali), **Smokery** (3 locali). I ristoranti Roadhouse servono ogni anno oltre 11 milioni di clienti, gli iscritti al Club Fedeltà sono 2.000.000 e la società dà lavoro a circa 3.600 persone.

Fondato nel 1963, il **Gruppo Cremonini**, con oltre 18.500 dipendenti e un fatturato 2021 di 4.077 milioni di euro, è attivo non solo nella produzione alimentare e nella distribuzione, ma anche nella ristorazione con le società Chef Express e Roadhouse.