



## comunicato stampa

Bologna/Castelvetro di Modena - 18 marzo 2024

# Gruppo Hera e Chef Express, una nuova partnership per l'economia circolare

*La multiutility e la società del Gruppo Cremonini firmano un nuovo accordo di collaborazione finalizzato al monitoraggio e valorizzazione dei rifiuti e alla riduzione degli sprechi alimentari*

Al via una nuova partnership tra Gruppo Hera, una delle maggiori multiutility italiane, e Chef Express, società di ristorazione controllata dal Gruppo Cremonini. Le due società hanno infatti sottoscritto un accordo rinnovabile, della durata di 3 anni, per collaborare a progetti orientati in modo particolare all'economia circolare e alla sostenibilità ambientale e sociale, in coerenza con gli obiettivi per lo sviluppo sostenibile (SDG) definiti dall'Agenda ONU 2030.

Si amplia così la proficua collaborazione fra i due gruppi, avviata nel 2022 e finalizzata al recupero e alla trasformazione in biocarburante degli oli vegetali esausti provenienti da oltre 200 bar e ristoranti gestiti dalle società di ristorazione del Gruppo Cremonini, con 128 tonnellate di oli raccolti nel 2023 e trasformate in oltre 132 mila litri di biocarburante, portando a un risparmio di 364 tonnellate di CO2.

Tra le priorità della partnership c'è quella di estendere ad almeno altri 10 locali Chef Express situati in Emilia-Romagna il monitoraggio della raccolta dei rifiuti organici destinati agli impianti del Gruppo Hera di Sant'Agata Bolognese (BO) e Spilamberto (MO), in cui tali scarti sono trasformati in biometano e compost, per quantificare e monitorare il contributo di ogni punto vendita in termini di decarbonizzazione.

Una recente sperimentazione ha infatti già coinvolto con successo il punto vendita Chef Express di La Pioppa Est a Zola Predosa: dagli oltre 50 mila chili di rifiuto organico raccolti in un anno e conferiti all'impianto Hera di Sant'Agata Bolognese si è stimata una produzione di 4 mila metri cubi di biometano, sufficienti ad alimentare un'auto di media cilindrata, per una percorrenza complessiva di circa 90 mila Km.

La multiutility supporterà inoltre Chef Express proponendo altre soluzioni di efficientamento nella gestione dei rifiuti volti alla valorizzazione degli scarti del servizio di ristorazione dalla fase di raccolta a quella di trattamento.

Con il nuovo protocollo d'intesa, Gruppo Hera e Chef Express si impegnano ad estendere la collaborazione anche ad altri progetti di economia circolare e a promuovere azioni in linea con una cultura della sostenibilità con ricadute positive anche sotto il profilo sociale e culturale oltre che ambientale.

Si aggiunge infatti un ulteriore tassello alla collaborazione fra i due player, grazie al rapporto fra Hera e Last Minute Market, spin-off accreditato dell'Università di Bologna nato più di vent'anni fa per affiancare le aziende nella lotta contro gli sprechi alimentari, con fini sociali. Si tratta della raccolta delle eccedenze alimentari nei locali Chef Express, che partirà con un progetto pilota su tre punti vendita: il bar snack presso la stazione ferroviaria di Bologna AV, l'area di servizio La Pioppa Est a Zola Predosa (BO) e il locale all'interno del Policlinico di Modena, per poi valutare l'estensione del modello su più ampia scala.

*“Questo nuovo accordo con la società di ristorazione del Gruppo Cremonini, insieme al quale già produciamo biometano attraverso la lavorazione di reflui agroalimentari nell'impianto Biorg di Spilamberto – commenta Giulio Renato, Direttore Centrale Servizi Ambientali e Flotte del Gruppo Hera – testimonia il nostro impegno nel percorso di decarbonizzazione, che passa anche attraverso la corretta gestione dei rifiuti. Supportare le aziende a perseguire valori come l'economia circolare e la transizione energetica è una delle nostre mission: come multiutility, infatti, sentiamo la necessità di mettere a disposizione di imprese, istituzioni*

*e cittadini il nostro know how. Questa partnership ci permetterà di agire ancora una volta in modo concreto, creando valore per tutta la comunità”.*

*“Siamo felici di consolidare la partnership con Hera con nuove aree di intervento e di proseguire nel nostro percorso di sostenibilità attraverso iniziative concrete e coerenti con i principi ESG e con il Piano Strategico di Sostenibilità di Chef Express – ha commentato **Sergio Castellano, Chief Quality & ESG Officer di Chef Express** -. Il progetto legato al recupero degli oli vegetali di scarto destinati alla produzione di biocarburante idrogenato, già avviato, sta dimostrando in modo concreto e misurabile il nostro contributo ai processi tesi alla decarbonizzazione. Sono felice di poter annunciare inoltre un ampliamento della nostra collaborazione per dare il via ad altri progetti dall’impatto oltre che ambientale, anche sociale. Grazie ad Hera abbiamo creato rete con Last Minute Market e questo ci permetterà di avviare un nuovo progetto per il recupero delle eccedenze alimentari all’interno dei punti vendita Chef Express in armonia anche con il Target 12.3 previsto nell’obiettivo 12 dell’Agenda 2030 dell’ONU”.*

## **GRUPPO HERA**

Il **Gruppo Hera** è una delle maggiori multiutility italiane e opera nei settori ambiente, energia e idrico, con circa 10.000 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 tra le prime 40 società italiane per capitalizzazione (fa parte dell’indice Ftse Mib) e dal 2020 è entrata nel Dow Jones Sustainability Index, World e Europe.

Per informazioni: [www.gruppohera.it](http://www.gruppohera.it)

Responsabile Rapporti con i Media ed Editoria Gruppo Hera

Cecilia Bondioli: [cecilia.bondioli@gruppohera.it](mailto:cecilia.bondioli@gruppohera.it) – [ufficiostampa@gruppohera.it](mailto:ufficiostampa@gruppohera.it), tel. 051.287595

## **CHEF EXPRESS**

Chef Express 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 54 scali ferroviari, è presente nel settore della ristorazione aeroportuale in 14 aeroporti italiani, e gestisce 57 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 120 treni serviti quotidianamente in 5 Paesi Europei. Nel canale degli shopping mall, outlet e retail park opera con la società C&P che, tra gli altri, annovera in portafoglio il noto brand internazionale di asian food Wagamama. Nella ristorazione commerciale controlla direttamente le catene casual dining Roadhouse Restaurant, Calavera e Billy Tacos, mentre sviluppa in licenza altri marchi importanti come McDonald's, Pret A Manger, Panella. All'estero gestisce la catena anglosassone Bagel Factory.

Per informazioni:

Luca Macario [luca.macario@cremonini.com](mailto:luca.macario@cremonini.com) 059.754630

Chef Express - Fiorella Poppi [fiorella.poppi@cremonini.com](mailto:fiorella.poppi@cremonini.com) +39 3204487937