

comunicato stampa
Bologna - 11 marzo 2026

Il cibo non consumato Chef Express in dono a enti benefici: al via un progetto nazionale

Partito come test in Emilia-Romagna, si allarga in Italia il progetto anti-spreco in partnership con [Gruppo Hera](#) e [Last Minute Market](#). Il cibo non consumato presso diversi punti [Chef Express](#) viene recuperato e donato a enti benefici del territorio. Coinvolti 12 punti di ristoro e altrettante realtà solidali dal Friuli Venezia Giulia alla Sicilia

Un progetto che coniuga lotta allo spreco e impatto sociale

L'impegno per lo spreco zero che diventa occasione di solidarietà. È questa l'idea-guida del progetto che vede assieme Chef Express ([Gruppo Cremonini](#)), Gruppo Hera e Last Minute Market, impresa sociale, spin off accreditato [dell'Università di Bologna](#), che dal 1998 combatte lo spreco e promuove l'economia circolare.

L'obiettivo è il recupero delle porzioni di cibo non consumate nei punti di ristoro Chef Express (in prevalenza presso stazioni ferroviarie, aeroporti e aree di servizio autostradale) e la contestuale donazione a realtà solidali dei rispettivi territori, impegnate nell'assistenza e nell'accoglienza a persone in condizioni di fragilità.

Il progetto pilota appena concluso: oltre 14 mila porzioni alimentari recuperate e donate

La fase pilota è partita a Modena e Bologna a fine 2024, con 2 ristori per provincia: gli Chef Express di stazione ferroviaria e ospedale [Policlinico di Modena](#), oltre a quelli presso area di Servizio Pioppa Est (A14) e stazione AV di Bologna. Ogni punto Chef Express è stato abbinato a una onlus destinataria del cibo, ubicata a pochi chilometri, in modo da ottimizzare le operazioni di conservazione e trasporto. A fine 2025, complessivamente, le porzioni alimentari (come, ad esempio, un panino, una brioches o un trancio di pizza) recuperate e donate sono state oltre 14 mila, per oltre 2 tonnellate di rifiuti evitati.

L'estensione in Italia: i 12 punti ristoro e gli enti coinvolti

Proprio questi risultati hanno spinto ad allargare il progetto su scala nazionale. Così ai 4 Chef Express test, se ne sono appena affiancati altri 8, abbinati ad altrettanti enti solidali di prossimità e la rete del recupero solidale sarà estesa, oltre all'Emilia-Romagna, anche alle regioni Friuli Venezia Giulia, Lazio e Sicilia, con la possibilità di ulteriori allargamenti nei prossimi mesi.

Questi, dunque, a oggi, gli Chef Express coinvolti, con le relative onlus abbinate: c/o Ospedale Policlinico di Modena (associazione [Porta Aperta](#)); c/o stazione ferroviaria di Modena (associazione [Croce Blu](#)); c/o stazione AV di Bologna ([coop sociale Piazza Grande](#)); c/o area di servizio Campogalliano Ovest – A22 (circolo Anspi Sassola); c/o area di servizio Pioppa Est – A14 ([casa della carità B.V. di San Luca](#)); c/o area di servizio Santerno Ovest – A14 (Caritas parrocchiale di Solarolo); c/o area di servizio Montefeltro Est ([Caritas interparrocchiale di Riccione](#)); c/o area di servizio Gonars Nord – A4 ([case di accoglienza Comunità Papa Giovanni XXIII](#)); c/o stazione Termini Roma ([associazione Mama Termini](#)); c/o aeroporto Da Vinci, Fiumicino (parrocchia S. Maria degli Angeli); c/o aeroporto Fontanarossa, Catania (casa famiglia Shalom Abba, parte della Comunità Papa Giovanni XXIII).

Un processo studiato per garantire sicurezza alimentare e presidio normativo

Per garantire la massima qualità, Hera, Chef Express e Last Minute Market hanno messo a punto un modello organizzativo e logistico volto a garantire il rispetto di tutte le norme fiscali e igienico-sanitarie (compresa la freschezza e l'integrità del cibo). Gli enti beneficiari hanno, inoltre, ricevuto indicazioni specifiche per il trasporto e il trattamento corretto degli alimenti, che vengono ritirati direttamente presso le cucine in giorni e orari prestabiliti.

Progetto all'interno della partnership fra i Gruppi Hera e Cremonini sull'economia circolare

Il progetto di recupero eccedenze alimentari rientra nell'ambito di un più ampio accordo per la promozione dell'economia circolare attivo fra Hera e Chef Express già dal 2022. Fra le diverse attività messe in campo congiuntamente rientrano, ad esempio, il recupero degli oli vegetali esausti (OVE) per la produzione di biocarburante e la valorizzazione degli scarti organici, trasformati poi a km zero in biometano destinato ad alimentare gli autobus di reti di trasporto pubblico locale.

Guidi: “una filiera che unisce efficienza logistica, sicurezza alimentare e impatto per le comunità”

“Questo progetto rappresenta pienamente la missione che portiamo avanti da oltre 25 anni: prevenire lo spreco e trasformare ogni eccedenza in un'opportunità sociale e ambientale”, dice Matteo Guidi, Amministratore Delegato di Last Minute Market. “È importante ricordare che questi risultati sono possibili grazie all'impegno quotidiano dei volontari degli enti beneficiari, che ogni giorno sostengono le persone più fragili, e degli operatori dei punti vendita Chef Express, il cui lavoro rende concretamente possibile il recupero e la donazione del cibo. Senza il loro contributo nulla di tutto questo sarebbe realizzabile. Collaborare con Chef Express e Gruppo Hera significa valorizzare una filiera che unisce efficienza logistica, sicurezza alimentare e un impatto reale per le comunità. L'estensione nazionale del progetto conferma il valore tangibile che si genera quando lo spreco viene evitato”.

Castellano: “sulla lotta allo spreco, fondamentale costruire reti e alleanze”

“Abbiamo promosso con convinzione questo progetto”, spiega Sergio Castellano, Chief Quality & ESG Officer di Chef Express, “guidati dall'idea che su un tema così importante come quello della lotta allo spreco alimentare, sia di fondamentale importanza la creazione di reti e alleanze fra più soggetti per promuovere un'autentica cultura anti-spreco, anche al di là delle normali dinamiche competitive. E il successo riscosso nella fase pilota non fa che confermare questa visione”.

Renato: “impegnati da tempo nella lotta agli sprechi alimentari è forma più alta di recupero risorse”

“La lotta agli sprechi alimentari è certamente la forma più alta di recupero delle risorse, attività in cui il Gruppo Hera è quotidianamente impegnato su più fronti”, afferma Giulio Renato, Direttore Centrale Servizi Ambientali e Flotte Hera. “E' per questo che da molti anni sviluppiamo progetti in quest'ambito, come, ad esempio, il recupero delle eccedenze alimentari delle mense del Gruppo, svolto sempre in collaborazione con Last minute Market. È stato, dunque, del tutto coerente con la nostra vision estendere la partnership sull'economia circolare già in atto da anni con il Gruppo Cremonini, anche al recupero e alle donazioni di alimenti”.