Gruppo Hera. Gli oli vegetali Chef Express e Roadhouse dalla cucina al motore, nel segno del recupero

I risultati del progetto

Crescono ancora gli oli vegetali esausti (OVE) che dalle cucine del gruppo Cremonini finiscono nei motori come biocarburante per alimentare la transizione ecologica della mobilità personale. Nel 2024, infatti sono salite a oltre 133 le tonnellate di OVE trasformate in biocarburante grazie alla collaborazione del colosso della ristorazione con il Gruppo Hera, con un incremento del 4% rispetto all'anno precedente.

Il progetto riguarda 220 punti ristoro Chef Express, Roadhouse, Calavera e Wagamama distribuiti su tutto il territorio nazionale, con una più forte concentrazione in Lombardia, Lazio, Piemonte, Emilia-Romagna e Veneto.

Un processo certificato

Il processo inizia con separazione e stoccaggio degli oli di scarto nelle cucine di ogni ristorante. da parte di personale appositamente formato da Cremonini. Tali scarti (ad esempio, gli oli di frittura) sono poi prelevati da Hera nei ristoranti e sottoposti a un pretrattamento secondo i rigidi parametri di qualità della Multiutility, che consente poi l'ingresso nelle bioraffinerie, dove avviene la trasformazione in biocarburante.

Hera, inoltre, cura trasparenza e tracciabilità dell'intero percorso, certificato da un istituto indipendente secondo lo standard AFNOR XP X30-901, il principale riferimento internazionale per l'implementazione di un sistema di gestione per progetti in ambito economia circolare.

L'impatto in termini di riduzione delle emissioni

L'utilizzo di biocarburanti prodotti da oli alimentari esausti ha permesso nel 2024 una riduzione delle emissioni di gas ad effetto serra lungo l'intera filiera di produzione del biocarburante di circa l'83% rispetto al carburante fossile di riferimento per i trasporti, con una mancata emissione di 378 tonnellate equivalenti di CO2 (rispetto alla medesima produzione da fonti fossili).

Renato: "un'attività che migliora autonomia energetica e sostenibilità dei

trasporti”

“Il progetto, pienamente coerente con l’impegno sulla decarbonizzazione previsto dal piano industriale del Gruppo Hera, parte da un presupposto rilevante: in Italia il 35% degli oli vegetali esausti, pari a oltre 100 mila tonnellate, viene generato da industria alimentare, ristorazione e artigianato”, spiega Giulio Renato, Direttore Centrale Servizi Ambientali e Flotte Hera. *“Dunque attività come queste valorizzano un potenziale ancora in buona parte da dispiegare per migliorare autonomia energetica e sostenibilità dei trasporti nel Paese”.*

Castellano: “con Hera collaborazione più vasta per migliorare le performances ambientali”

“Per Chef Express l’impegno per migliorare le performances ambientali rientra nell’idea stessa di qualità e sicurezza che vogliamo offrire ai clienti”, afferma Sergio Castellano, Chief Quality & ESG Officer di Chef Express. *“E’ per questo che il recupero degli oli vegetali esausti, si inserisce nel quadro di una più ampia collaborazione del Gruppo Cremonini con il Gruppo Hera sull’economia circolare, che prevede, fra le altre cose, anche la produzione, dagli scarti organici, di biometano utilizzato per alimentare reti di trasporti pubblici”.*

Fonte: Gruppo Hera