CiboAmico: l’economia circolare di Hera evita 74 tonnellate di rifiuti alimentari e aiuta il territorio

Sono quasi 168 mila i pasti recuperati dal 2009 ad oggi grazie a CiboAmico, il progetto del Gruppo Hera che combatte lo spreco alimentare e aiuta le persone in difficoltà. Un risultato che si traduce in 684mila euro di valore complessivo e quai **74 tonnellate di rifiuti in meno**, corrispondenti a **162 cassonetti** e l’emissione di oltre **300 tonnellate di CO2**. Senza contare i consumi di acqua, energia e terreno che sarebbero stati necessari per confezionare quei pasti.

Nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che ricorre ogni anno il 5 febbraio, ecco i dati principali di CiboAmico, il progetto nato dalla collaborazione con Last Minute Market, (impresa sociale e società spin off dell’Università di Bologna che promuove la lotta allo spreco e la sostenibilità ambientale) e Elior, società di ristorazione, che permette di recuperare i pasti non consumati nelle mense aziendali del Gruppo Hera e donarli a enti no-profit che assistono persone. Il progetto, attivo in 8 mense in Emilia-Romagna, solo nel **2025** ha permesso di recuperare circa **13mila pasti**, pari a **5,6 tonnellate di cibo** e un valore di quasi **50mila euro. Ben 8 le associazioni che beneficiano del progetto, assistendo complessivamente oltre 300 persone.**

Come funziona CiboAmico
Grazie a CiboAmico, nel pieno rispetto di tutte le norme igieniche e sanitarie previste, vengono recuperati e donati i pasti non consumati dalle mense aziendali del Gruppo Hera. Nel 2025 CiboAmico è attivo in 8 mense emiliano-romagnole (Bologna, Granarolo dell’Emilia, Rimini, Ferrara, Ravenna, Modena, Forlì e Cesena).

“L’obiettivo 12.3 dell’Agenda Onu è dimezzare entro il 2030 lo spreco pro capite di rifiuti alimentari nella vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre lo spreco lungo le filiere di produzione e fornitura. Anche l’Unione Europea ha definito nel 2025 un target di riduzione dello spreco alimentare pari al 30% rispetto alla media 2021-23 coinvolgendo non solo i consumatori finali ma anche la ristorazione collettiva. Proprio in questo contesto si colloca il progetto CiboAmico

che oltre a contribuire al raggiungimento di questi obiettivi, offre un aiuto concreto a chi è in difficoltà attraverso una partnership con le organizzazioni di volontariato del territorio e la società fornitrice del servizio di ristorazione aziendale.” **commenta Filippo Bocchi, Direttore Valore Condiviso e Sostenibilità del Gruppo Hera.**

Fonte: Gruppo Hera