Gli oli vegetali esausti Chef Express e Roadhouse continuano ad alimentare la mobilità sostenibile

Gli OVE dalle cucine alle pompe di benzina

Le cucine Chef Express (Gruppo Cremonini) di tutta Italia continuano ad alimentare la mobilità sostenibile, grazie al recupero degli oli vegetali esausti (OVE) che, grazie alla partnership con Hera, vengono raccolti, trattati e conferiti alle bioraffinerie per essere poi trasformati in biocarburante. Nel 2025 il progetto ha raccolto ben 118 tonnellate di OVE, che sono andati così ad alimentare la transizione ecologica dei trasporti, uno dei settori dove è più complessa la sfida della decarbonizzazione. Complessivamente, dal 2022, anno di partenza del progetto, sono state valorizzate ben 485 tonnellate di oli.

Coinvolte 184 cucine

Gli OVE sono stati raccolti presso i punti di ristoro Chef Express e di altri marchi gestiti dal leader della ristorazione in viaggio: Roadhouse, Calavera e Wagamama. Si tratta, in tutto, di 184 cucine distribuite su tutto il territorio nazionale, con una più forte concentrazione in Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna e Lazio.

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 Chef Express. Tali scarti (ad esempio, gli oli di frittura) sono poi prelevati da Hera direttamente 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 per le stazioni di rifornimento. 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

La valenza del progetto è testimoniata dal contributo concreto alla decarbonizzazione. Il biocarburante ricavato dagli OVE raccolti nel 2025 ha consentito una mancata emissione, lungo l’intera filiera, di 334 ton. equivalenti di CO_2 rispetto alla medesima produzione da fonti fossili: un contributo alla qualità dell’aria pari a circa 3.346 alberi a medio fusto.

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 circa il 38% 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. “Attività come questa permettono quindi di valorizzare un potenziale ancora in gran parte inespresso, contribuendo a rafforzare l’autonomia energetica e la sostenibilità dei trasporti nel nostro 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 il recupero delle eccedenze alimentari e la produzione, dagli scarti organici, di biometano utilizzato per i trasporti pubblici”.

Fonte: Gruppo Hera