

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

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 brioche 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.

Fonte: Gruppo Hera