Gruppo Cremonini, trasformate 133 tonnellate di oli alimentari esausti in biocarburante

20250227165357hera-chefexpress-roadhouse-d4091c68

Continua a crescere la partnership tra il **Gruppo Hera**, che opera nei servizi ambientali, idrici ed energetici, e i marchi di ristorazione **Cremonini**. Nel 2024 sono infatti salite a **133 le tonnellate di oli alimentari esausti (OVE)** recuperate per produrre biocarburante per alimentare la transizione ecologica della mobilità personale. L'incremento annuo si è attestato al 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.

Il processo inizia con **la separazione e lo stoccaggio degli oli di scarto nelle cucine** di ogni ristorante da parte di personale appositamente formato da Cremonini. Tali scarti sono poi prelevati da Hera e sottoposti a un pretrattamento per procedere poi all'ingresso nelle bioraffinerie, dove avviene **la trasformazione in biocarburante**.

L'utilizzo di biocarburanti prodotti da oli alimentari esausti ha permesso nel 2024 una riduzione delle emissioni di gas a 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. «*Per Chef Express l'impegno a migliorare le performance ambientali rientra nell'idea stessa di qualità e sicurezza che vogliamo offrire ai clienti* - afferma **Sergio Castellano**, chief quality & ESG officer di Chef Express -. *È 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*».