

Economia

03 Febbraio 2025

CiboAmico: circa 155 mila pasti recuperati in 16 anni nelle mense aziendali del Gruppo Hera

A Ravenna recuperati in due anni quasi 5 mila pasti. L'iniziativa, nata nel 2009 dalla collaborazione della multiutility con Last Minute Market, ha consentito di donarli a persone in difficoltà, attraverso alcuni enti no-profit



03 Febbraio 2025

Sono quasi 155mila 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 634mila euro di valore complessivo e oltre 68 tonnellate di rifiuti in meno, corrispondenti a circa 150 cassonetti e l'emissione di oltre 280 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 Elilor, 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 2024 ha permesso di recuperare circa 17mila pasti, pari a 7,4 tonnellate di cibo e un valore di quasi 65mila euro. Ben 6 le associazioni che beneficiano del progetto, assistendo complessivamente quasi 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 2024 CiboAmico è stato attivo in 8 mense emiliano-romagnole (Bologna, Granarolo dell'Emilia, Rimini, Ferrara, Ravenna, Modena, Forlì e Cesena).

A Ravenna recuperati in due anni quasi 5 mila pasti

In particolare, nella mensa Hera di Ravenna, dove il progetto è partito nel 2022, è stato possibile recuperare quasi 5 mila pasti, per un valore complessivo che supera i 18mila euro. Un risparmio che ha consentito alla onlus locale coinvolta di investire le risorse così liberate in altri progetti. Si tratta della *Cooperativa Sociale San Vitale* che provvede al ritiro delle eccedenze alimentari e alla loro redistribuzione quotidiana.

"Per ridurre lo spreco sono fondamentali azioni concrete anche nel settore della ristorazione collettiva: ecco perché da anni con il progetto CiboAmico recuperiamo il cibo non consumato nelle nostre mense.

Lo spreco alimentare in Italia è un problema serio e secondo l'ultimo rapporto dell'Osservatorio di Waste Watcher International ogni italiano butta via oltre 2 chili di cibo al mese, con un costo economico che supera i 13 miliardi di euro all'anno.

Con CiboAmico, non solo vogliamo dare una risposta al problema dello spreco, ma grazie al coinvolgimento delle associazioni del terzo settore offriamo un aiuto concreto a chi è in difficoltà.

CiboAmico, infatti, rappresenta un esempio virtuoso di economia circolare che ha valicato i confini aziendali grazie al progetto sul mercato Albinelli di Modena e a "Non si butta via niente" attivo su Imola e, da inizio del 2024, anche a Bologna. - commenta Filippo Bocchi, Direttore Valore Condiviso e Sostenibilità del Gruppo Hera.

□

© *copyright la Cronaca di Ravenna*