

Economia

03 Febbraio 2026

CiboAmico: Hera recupera 8mila pasti nella mensa di Ravenna

L'iniziativa, nata nel 2009 dalla collaborazione della multiutility con Last Minute Market, ha consentito di donarli a persone in difficoltà. Il progetto, attivo in 8 mense in Emilia-Romagna, solo nel 2025 ha permesso di recuperarne circa 13mila



03 Febbraio 2026

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 quasi 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 a 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).

A Ravenna recuperati quasi 8 mila pasti

In particolare, nella mensa Hera di Ravenna, dove il progetto è partito nel 2022, è stato possibile

recuperare quasi 8 mila pasti, per un valore complessivo che supera i 29mila 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.

“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.

□

© copyright la Cronaca di Ravenna