

“Impiatta l’Impatto”: al via il progetto di Camst group e MUGO che introduce menù a basso impatto climatico nelle scuole di Bastia Umbra

Bastia Umbra 17 aprile 2024 – Al via da venerdì 19 aprile la **sperimentazione di “Impiatta l’Impatto”**, il progetto realizzato da **Camst group** in collaborazione con **MUGO** che vedrà l’introduzione, una volta a settimana, **nelle mense scolastiche di Bastia Umbra**, di menù a basso impatto ambientale. La sperimentazione durerà fino alla fine di questo anno scolastico, coinvolgendo le scuole primarie, per un totale di circa mille pasti al giorno.

Camst group, in collaborazione con **MUGO**, realtà climate tech italiana che grazie alla tecnologia crea esperienze di comprensione e azzeramento dell’impatto climatico delle aziende, porta per la prima volta nella ristorazione scolastica un progetto che considera l’intera filiera di produzione alimentare, dal campo alla tavola.

Nasce così “Impiatta l’Impatto”, il progetto scientifico che, partendo dal calcolo delle emissioni di CO₂e generate dalla preparazione dei piatti presenti in menù, propone nuove ricette vegetali, sane e gustose, a minor impatto ambientale e rispondenti alle esigenze nutrizionali dei bambini.

Per compensare l’impatto climatico generato, Camst group sosterrà attraverso l’acquisto di Crediti di Carbonio certificati (Gold Standard e VCS) progetti di forestazione, agricoltura generativa e filtrazione d’acqua con l’obiettivo di mitigare le emissioni di gas serra. L’impatto climatico medio delle giornate “Impiatta l’impatto” sarà di 0,581 CO₂e; tutti i piatti sono stati analizzati attraverso il framework della Product Carbon Footprint per **misurare** le emissioni di anidride carbonica per singola porzione.

Grazie alla diffusione di video, schede quiz e guide informative rivolte a bambini, famiglie e insegnanti, inoltre, si punta a rendere consapevoli tutti i soggetti coinvolti nella ristorazione scolastica, sull’impatto delle proprie scelte alimentari e sui legami tra cibo, salute e sostenibilità ambientale.

“Uno dei nostri obiettivi come società benefit – commenta **Paola Bertocchi**, responsabile sostenibilità di Camst group –, è sviluppare azioni migliorative per ridurre l’impronta ambientale di tutta la filiera. ‘Impiatta l’Impatto’ infatti è il primo progetto applicato ai menù della ristorazione scolastica che, grazie ad un approccio scientifico mirato che parte dallo studio delle emissioni di tutto il ciclo produttivo dei piatti, è in grado di proporre alternative più sostenibili senza trascurare l’aspetto nutrizionale degli alimenti. Ma non solo: oltre alla riduzione dell’impronta il progetto prevede anche la fase importantissima della compensazione, azione concreta e tangibile del nostro impegno nei confronti



dell'ambiente. Siamo fortemente convinti – conclude Bertocchi – che partire dall'educazione alimentare nelle scuole sia il primo passo per ottenere effetti tangibili anche in famiglia”.

Non è la prima volta che Camst group dimostra la propria sensibilità verso questi temi. È dello scorso febbraio, ad esempio, il lancio delle video ricette sostenibili di **“Naturalmente in cucina”**, create per sensibilizzare bambini e famiglie alla consapevolezza dello spreco alimentare ed invogliarli alla realizzazione di piatti vegetali sani e gustosi, con prodotti a filiera corta, buoni per la salute e ma anche per l'ambiente.

Camst group

Camst group è una Società Cooperativa Benefit. Nata nel 1945 a Bologna, l'azienda è oggi tra i principali player in Italia nel mercato della ristorazione collettiva (scuole, aziende, ospedali, case di cura), operando anche nella ristorazione commerciale con i brand Tavolamica, Dal 1945 Gustavo Italiano e nel banqueting per eventi con il brand Dettagli catering. Nel corso degli anni la società ha ampliato le sue attività anche al facility management, specializzandosi nei servizi dell'area soft (pulizie industriali), tech (manutenzioni e energy management) e con la divisione Life Science Solutions nelle attività di controllo e qualifica della contaminazione ambientale. I molteplici servizi di Camst group nell'ambito della ristorazione e del facility garantiscono più di una scelta per i clienti pubblici e privati; la sua vocazione sostenibile assicura più di una scelta per le persone e per l'ambiente. Con i suoi oltre 13 mila dipendenti, il gruppo ha una presenza in tutta Italia e all'estero, con un fatturato aggregato di 833 milioni di euro e 88 milioni di pasti prodotti all'anno (dati bilancio 2022). Camst group, più di una scelta.

MUGO

MUGO è la realtà climate tech italiana che grazie alla tecnologia crea esperienze di comprensione e azzeramento dell'impatto climatico come nuova opportunità per le aziende. In MUGO aiutiamo persone e organizzazioni a rispondere giorno dopo giorno alla crisi climatica: davanti agli scaffali di un supermercato, dietro alla scrivania di un ufficio o in mezzo alla folla di un concerto.

Per maggiori informazioni: mugoclimate.com

Contatti

Ufficio Stampa Camst group

Ilaria Cuseo
Mob. 337- 1461488

True Relazioni Pubbliche

Carlo Prato Mob. 335 6506483
Mail: c.prato@true-rp.it

Isabella Rhode – Eleonora Errico – Giulia Cavanna
Mob. 320 0541543 – 335 100279 – 346 3043798