



Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica			
	Camst - Corporate			
	Ilsole24ore.com	19/07/2019	<i>FUTURE FOOD INSTITUTE CON FAO E UNIONE EUROPEA ALL'ONU: COMBATTIAMO LA CRISI CLIMATICA, INNOVANDO IL</i>	3
	Ilsole24ore.com	19/07/2019	<i>FUTURE FOOD INSTITUTE CON FAO E UNIONE EUROPEA ALL'ONU: COMBATTIAMO LA CRISI CLIMATICA, INNOVANDO IL</i>	10
	Confindustriaemilia.it	18/07/2019	<i>CAMST ALLE NAZIONI UNITE PER LA SOSTENIBILITA'</i>	14
	Largoconsumo.info	17/07/2019	<i>CAMST INTERVIENE ALLE NAZIONI UNITE</i>	15
7	Gazzetta di Parma	16/07/2019	<i>CAMST TUTELA DELL'ACQUA, IL PROGETTO SBARCA ALL'ONU</i>	16
	Parmadaily.it	15/07/2019	<i>CAMST ALLE NAZIONI UNITE PER LA SOSTENIBILITA'</i>	17

BLOG

Feed the future

Un viaggio alla ricerca di “beautiful minds”, “inspiring visions” e “disruptive ideas”, segnali che stimolano il nostro presente e nutrono il nostro futuro.

– di Sara Roversi

Indica un intervallo di date:

Dal Al



BIO BLOGGER



Sara Roversi
Imprenditrice seriale, appassionata di food, digital, social innovation e creative learning. Nel 2003 fonda con il marito You Can Group, [...]

[@saroversi](#)

ARCHIVIO POST

POST RECENTI

19 luglio 2019

Future Food Institute con FAO e Unione Europea all'ONU: combattiamo la crisi climatica, innovando il food system e disegnando città “circolari”

2 giugno 2019

Sognando la “Imagination Economy”

Future Food Institute con FAO e Unione Europea all'ONU: combattiamo la crisi climatica, innovando il food system e disegnando città "circolari"

19 luglio 2019 Sara Roversi IMPACTS



– New York- Presentato il programma Future Food 4 Climate Change 2020.

Sono a New York, dove è appena terminata la settimana dell'High Level Political Forum delle Nazioni Unite (HLPF): 8 giorni, oltre 90 Ministri e Vice Ministri provenienti da tutto il Mondo e oltre 2000 partecipanti, per discutere di SDGs (sustainable development goals dell'Agenda 2030) e in particolare del tema *"Empowering people and ensuring inclusiveness and equality"*.

In questo contesto, **Future Food Institute** ha deciso di investire nell'innovazione applicata al settore agroalimentare, per portare un contributo focalizzato sull'"Empowerment" della **Humana Communitas** e sulla relazione tra SDGs, **food innovation**, città circolari e crisi climatica.

Il rapporto tra l'Humana Communitas e il cibo è al centro di tutti i processi economici, sociali, ambientali, istituzionali e culturali che determinano gli equilibri mondiali e il futuro. E' quindi dalla "formazione" della comunità umana, su questa relazione, che bisogna partire per costruire scenari sostenibili, inclusivi ed equi.

Una "formazione" che focalizzandosi sulla relazione ambiente-uomo-prosperità e considerando gli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)** come punto comune di riferimento, ci allena a diventare "climate smart", cambiando i paradigmi della nutrizione, proprio partendo dalle aree urbane dove **due terzi** della **popolazione mondiale** vivrà entro il 2050.

Future Food Institute accanto a FAO con il Joint Program da poco siglato promuove la "food innovation" è l'elemento chiave per raggiungere tutti i 17 SDGs con training, research initiative e facilitando la collaborazione pubblico-privata su progetti tangibili.

18 aprile 2019
Cronache di "Humana Communitas" dalla Silicon Valley

SEGUI ANCHE SU

FACEBOOK
sara.roversi.ycg

TWITTER
@saroversi

INSTAGRAM
saroversi

RSS
Segui

ULTIMI TWEET

@sole24ore

7 minuti fa
Mi si nota di più se non ci sono per niente: nell'era del #selfie, il vero narcisismo è nascondersi...
<https://t.co/0TKwmUysbK>
→ Reply → Retweet ★ Favorite

45 minuti fa
Scopri i luoghi degli sbarchi sulla Luna, la story map di Esri <https://t.co/K2VFywrO9h>
<https://t.co/FnCl83jYN>
→ Reply → Retweet ★ Favorite

3 ore fa
#Atene, scossa di terremoto di magnitudo 5.1. Tra poco gli aggiornamenti sul sito
<https://t.co/5EZfCk7Ffk>
→ Reply → Retweet ★ Favorite



In particolare questa settimana a New York si è articolato in un programma che inserisce nel quadro internazionale della **“Future Food for Climate Change”** Initiative e che ha previsto:

1. la formazione di 15 climate shapers, capaci di utilizzare l’innovazione applicata al cibo per la costruzione di città circolari. Innovazione, cioè, come soluzione alla sfida di nutrire in modo sostenibile la popolazione mondiale crescente: 10 miliardi di persone entro il 2050, di cui il 70% destinato a vivere in aree urbane. Innovazione, quindi, finalizzata all’utilizzo di nuove tecniche di coltivazione in città e di lotta agli sprechi alimentari. Tale formazione è avvenuta nel nostro Living Lab a Brooklyn, prevedendo visite aziendali presso casi di successo, ed è stata realizzata con la FAO e Youth Climate Leaders Network e con il supporto e la partecipazione di numerosi partner di grandissimo valore come il Mark Brand e la sua Better Life Foundation, The Garbage Patch State, Google Food team, FIDU – Federazione Italiana Diritti Umani, SAP Next Gen, Fashion Revolution, The Spoon, Aerofarm, LeanPath, Green Bronx Machine.
2. la realizzazione, all’interno dell’ONU, di una giornata interamente dedicata all’impatto degli sprechi alimentari sulla crisi climatica, evento presentato dalla rappresentanza dell’Unione Europea all’ONU e della Repubblica di San Marino sostenuta da numerosi Governi. Una maratona iniziata con un momento di presentazione da parte delle rappresentanze dei Paesi coinvolti, e due keynote da parte di **Maximo Torero** direttore generale del dipartimento per lo sviluppo economico e sociale dell’Organizzazione per l’alimentazione e l’agricoltura

delle Nazioni Unite [FAO] e del Future Food Institute; quasi a preparare il terreno per le otto coinvolgenti testimonianze provenienti da tutto il mondo. Italia, Messico, Stati Uniti, Zambia ed una visione globale portata da Mike Wolf editore di The Spoon e dai casi scoperti durante la Food Innovation Global Mission. Poi la visita alle mense avveniristiche di Google, azienda che fin dalla sua nascita ha visto nel cibo lo strumento per prendersi cura dei propri dipendenti e della comunità, e che con suo consueto approccio pionieristico da anni eccelle nella gestione e valorizzazione degli sprechi. Per poi finire a Brooklyn con una serata magica guidata dallo chef, attivista, professore, imprenditore Mark Brand che con il supporto del Food Alchemist team dell'Istituto, ha creato un'esperienza che ha saputo emozionare, comunicando attraverso il cibo il valore degli "scarti" insegnandoci a non sprecare. Gli sprechi alimentari sono infatti responsabili dell'8% delle emissioni di gas serra, che corrisponde a oltre 3 milioni di tonnellate di gas serra provenienti dal terzo della produzione alimentare sprecata a cui assistiamo a livello globale, e il vero cambiamento deve avvenire sulle nostre abitudini quotidiane.

Cos'è Future Food for Climate Change? E' un programma (diretto da Claudia Laricchia) che il [Future Food Institute](#), ha lanciato a maggio 2018 nel corso della [Food Innovation Global Mission](#), ossia del giro del mondo che abbiamo organizzato da maggio a luglio 2018, in 12 città di 10 diversi Paesi per 15 frequentanti del nostro Master di II livello "Food Innovation Program".

Durante quella missione internazionale, infatti, abbiamo scoperto, osservato e analizzato i casi concreti legati alla food innovation in 4 temi specifici: **agro-innovation in smart cities; food care and the future of food services; scalable sustainability and circular systems; the future of proteins.**

Claudia, attivista ambientale e responsabile per l'agenda istituzionale di quella missione, si è domandata: **qual è l'impatto sulla crisi climatica di questi 4 temi? Come possiamo far convergere dati, analisi, casi studio e soluzioni altamente tecnologiche applicate al settore, in un programma che ne studi e ne promuova l'impatto sui cambiamenti climatici?**

Future Food for Climate Change nasce così come campagna digitale finalizzata all'ascolto della community di attivisti, scienziati, imprenditori, giornalisti e società civile che ci stava

seguendo. Un hashtag, #FF4CC, per generare conversazioni sull'impatto dei 4 temi sul cambiamento climatico con 12 "digital meetup" che hanno collegato la delegazione partecipante alla Global Mission, alla community digitale che poteva così porre domande e ricevere risposte in tempo reale. Per fare questo, **QIARK**, una società inglese specializzata in etnografia digitale e interazioni online, ci ha seguito professionalmente, mentre per il contenuto abbiamo contato sui nostri partner accademici (dal DISBA CNR a Wageningen). La fase di ascolto è durata un anno, nel corso del quale abbiamo realizzato 2 Hackathon sul tema, uno a **Maker Faire Roma** ad ottobre 2018 (risultati [QUI](#)) chiamato "**Hack food for climate**" ed uno ad Exco 2019, sempre a Roma, a maggio 2019, chiamato "**Hack for SDGs**" realizzato con FAO (risultati [QUI](#)) e siamo stati partner del premio UNIDO ITPO Italy (agenzia delle Nazioni Unite per lo sviluppo industriale dei Paesi in Via di Sviluppo) con la prima categoria dedicata a FF4CC della mappatura delle 1.000 innovazioni raccolte nelle ultime 3 edizioni, specifiche per i Paesi in Via di Sviluppo.

Dal 10 giugno 2019, Future Food for Climate Change è entrato nella seconda fase: quella di education. Il programma di formazione è realizzato con FAO – Food and Agriculture Organization, con cui dal 10 giugno abbiamo un accordo di 5 anni, e prevede scuole internazionali di una settimana, in calendario a New York, Tokyo e Islanda per l'estate 2019 e New York, Marettimo e Dubai per il 2020 per formare "**climate shapers**" cioè persone in grado di plasmare la crisi climatica attraverso l'innovazione applicata al cibo.

Trasversale alle 2 fasi, c'è l'innesto dell'**arte** in tutte le sue forme, perché crediamo fortemente nel suo potere comunicativo al fine di sensibilizzare la coscienza collettiva per un futuro sostenibile e riscoprire l'equilibrio tra uomo e ambiente oggi compromesso. Per scegliere di agire direttamente devi emozionarti, far scattare un meccanismo che non è solo razionale, ma anche emotivo.

Per questo abbiamo tra i nostri partner **The Garbage Patch State** dell'artista **Maria Cristina Finucci**. Per questo abbiamo ospitato presso la Scuderia di Bologna – il nostro Living Lab a italiano –, la mostra fotografica "**Climate Smart Evolution**" promossa da E-**qo** curata **Hossein Farmani**, che è la stessa esposta a Parigi in occasione degli Accordi di Parigi del 2015 sul clima COP21. Per questo abbiamo promosso la realizzazione di "**Akefalos**" opera di videomapping creata da **Imaginarium Creative Studio** che ha vinto anche un prestigioso premio a Los Angeles.

Siamo consapevoli che tutto questo sforzo va fatto prevalentemente per i giovani. Quale mondo gli lasciamo in eredità? Sono tante le organizzazioni che parlano di fare programmi per i giovani. Quante di loro, li fanno con i giovani?

Future Food for Climate Change ha stretto un'alleanza pluriennale con **Youth Climate Leaders Network**, la più grande rete di giovani climate leaders, che ha aperto il primo hub europeo proprio Bologna presso il Future Food Living Lab. E' per loro e soprattutto è con loro che stiamo disegnando il futuro di questo programma, nato con lo spirito di scalare la consapevolezza dell'Humana Communitas sull'impatto delle azioni legate al cibo, sul clima. In questo processo, il ruolo dell'innovazione è fondamentale. E' l'innovazione la soluzione per spezzare l'attuale relazione malata e biunivoca cibo/clima (come ha detto la Direttrice del programma nel suo TEDx: "*mangiamo quello che inquiniamo e inquiniamo mangiando*").

Tale consapevolezza va canalizzata verso l'azione, perché non c'è più tempo per mantenere l'aumento della temperatura terrestre entro 1.5 gradi. Per questo crediamo in una offerta formativa non convenzionale, cioè non solo teorica, ma continuamente sul campo per mostrare le testimonianze che il cambiamento non è più solo possibile, ma necessario. Sin dalla sua nascita, dalla Global Mission, abbiamo voluto affiancare il settore del cibo con quello dell'energia e della moda. Del resto, le città circolari necessitano la maggiore cooperazione possibile intersettoriale. Lo sforzo collettivo, cioè, va scalato coinvolgendo subito altri settori e incrementando l'impatto delle nostre azioni. Arte Facta, una piccola azienda di moda e gioielli ha per questo sponsorizzato la Global Mission e dato vita, subito dopo, alla collezione "**No Planet B**". Oggi, FF4CC è sostenuto anche da Fashion Revolution US. Questo settore ha delle connessioni straordinarie proprio con quello agroalimentare, non solo per il cotone, ma anche per il crescente utilizzo di materiali di scarto del cibo, per realizzare tessuti per la moda.

E in Italia? La legge Gadda (166/2006) rappresenta un'eccellenza sul tema. In Italia ci sono alcune buone prassi che abbiamo portato a New York, come **CAMST**, l'azienda della ristorazione italiana che ha implementato un progetto di sanificazione delle cucine attraverso l'uso di panni in microfibra, sviluppato con **Diversey**: nelle 36 cucine in cui è stato applicato il progetto, è stato

registrato un risparmio di acqua che va da 0,6 fino a 0,72 litri di acqua per pasto prodotto. Ad oggi, ogni anno, **CAMST** risparmia circa 20 milioni di litri d'acqua, l'equivalente di 8 piscine olimpioniche. Nel suo intervento Francesco Malaguti ha inoltre sottolineato l'importanza della collaborazione tra aziende per raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile. Ancora LegaCoop Bologna ha lanciato una call. Think for Food, per raccogliere innovazioni che contribuiscono a raggiungere gli SDGs.

Quello che abbiamo visto a New York, è però qualcosa di più. La città si sta orientando agli SDGs in ogni ambito. Le grandi aziende stanno cominciando a capire il grande valore degli SDGs. Gli obiettivi di sviluppo sostenibile sono diventati la leva per costruire un nuovo senso di appartenenza dell'umanità ad una sostenibilità competitiva e una competizione sostenibile.

Immaginiamo che questa ondata arriverà in Italia, e speriamo presto, ripensando a tutte le pianificazioni strategiche pubbliche e private ripensate e riposizionate sui 17 goals. Scuole, imprese, startup, attivisti ambientali, giornalisti, società civile, tutti dovranno saper ricondurre le proprie azioni a uno o più goals.

Prossima destinazione? Tokyo dove ci aspetta un'intera settimana di Summer School sul tema **Climate Smart Farms** (1-7 agosto) e poi Islanda dove il focus saranno gli Oceani, **Climate Smart Oceans** (1-7 settembre).

Il filo rosso che connette tra loro questi appuntamenti è lo studio sulla **Rigenerazione del Food System** che verrà presentato in anteprima il 16 Settembre a Siena in occasione della Summer School che coinvolge PRIMA, Università degli Studi di Siena e ASVIS e pubblicato in forma ufficiale a New York nel corso della settimana dedicata all'**Assemblea Generale delle Nazioni Unite**, che ogni 4 anni è dedicata proprio agli SDGs.

Da New York abbiamo lanciato inoltre le date dei training Future Food 4 Climate Change con FAO del 2020

1. **New York (USA):** 6-11 Luglio 2020
2. **Marettino (Italy):** 13 - 18 Luglio 2020
3. **Dubai (EUA):** 9-14 Novembre 2020

[◀ Post Precedente](#)

BLOG

Feed the future

Un viaggio alla ricerca di “beautiful minds”, “inspiring visions” e “disruptive ideas”, segnali che stimolano il nostro presente e nutrono il nostro futuro.

– di Sara Roversi

Indica un intervallo di date:

Dal _____ Al _____ **Cerca**



BIO BLOGGER



Sara Roversi
Imprenditrice seriale, appassionata di food, digital, social innovation e creative learning. Nel 2003 fonda con il marito You Can Group, [...]

[@saroversi](#)

ARCHIVIO POST

POST RECENTI

19 luglio 2019
Future Food Institute con FAO e Unione Europea all'ONU: combattiamo la crisi climatica, innovando il food system e disegnando città “circolari”

2 giugno 2019
Sognando la “Imagination Economy”

Future Food Institute con FAO e Unione Europea all'ONU: combattiamo la crisi climatica, innovando il food system e disegnando città "circolari"

19 luglio 2019 Sara Roversi IMPACTS



– New York- Presentato il programma Future Food 4 Climate Change 2020.

Sono a New York, dove è appena terminata la settimana dell'High Level Political Forum delle Nazioni Unite (HLPF): 8 giorni, oltre 90 Ministri e Vice Ministri provenienti da tutto il Mondo e oltre 2000 partecipanti, per discutere di SDGs (sustainable development goals dell'Agenda 2030) e in particolare del tema *"Empowering people and ensuring inclusiveness and equality"*.

In questo contesto, **Future Food Institute** ha deciso di investire nell'innovazione applicata al settore agroalimentare, per portare un contributo focalizzato sull'"Empowerment" della **Humana Communitas** e sulla relazione tra SDGs, **food innovation**, città circolari e crisi climatica.

Il rapporto tra l'Humana Communitas e il cibo è al centro di tutti i processi economici, sociali, ambientali, istituzionali e culturali che determinano gli equilibri mondiali e il futuro. E' quindi dalla "formazione" della comunità umana, su questa relazione, che bisogna partire per costruire scenari sostenibili, inclusivi ed equi.

Una "formazione" che focalizzandosi sulla relazione ambiente-uomo-prosperità e considerando gli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)** come punto comune di riferimento, ci allena a diventare "climate smart", cambiando i paradigmi della nutrizione, proprio partendo dalle aree urbane dove **due terzi** della **popolazione mondiale** vivrà entro il 2050.

Future Food Institute accanto a FAO con il Joint Program da poco siglato promuove la "food innovation" è l'elemento chiave per raggiungere tutti i 17 SDGs con training, research initiative e facilitando la collaborazione pubblico-privata su progetti tangibili.

18 aprile 2019
Cronache di "Humana Communitas" dalla Silicon Valley

SEGUI ANCHE SU



ULTIMI TWEET

@sole24ore

5 minuti fa
Blog | In aumento i dipendenti, ma poco il tempo indeterminato - Info Data <https://t.co/tvldFlem3Z>
<https://t.co/XrTYAgP6d>

→ Reply ↻ Retweet ★ Favorite

44 minuti fa
L'obiettivo non è stato centrato nonostante proprio nell'ultima decade la Bce abbia sfoderato dal cilindro un kit r... <https://t.co/5dcdbNjtFJ>

→ Reply ↻ Retweet ★ Favorite

circa 1 ora fa
Spazio, ultima frontiera. Una frontiera tutta di business: a 50 anni dalla storica passeggiata nel Mare della Tranq... <https://t.co/BXliiXWCNC>

→ Reply ↻ Retweet ★ Favorite



In particolare questa settimana a New York si è articolato in un programma che inserisce nel quadro internazionale della **“Future Food for Climate Change”** Initiative e che ha previsto:

1. la formazione di 15 climate shapers, capaci di utilizzare l’innovazione applicata al cibo per la costruzione di città circolari. Innovazione, cioè, come soluzione alla sfida di nutrire in modo sostenibile la popolazione mondiale crescente: 10 miliardi di persone entro il 2050, di cui il 70% destinato a vivere in aree urbane. Innovazione, quindi, finalizzata all’utilizzo di nuove tecniche di coltivazione in città e di lotta agli sprechi alimentari. Tale formazione è avvenuta nel nostro Living Lab a Brooklyn, prevedendo visite aziendali presso casi di successo, ed è stata realizzata con la FAO e Youth Climate Leaders Network e con il supporto e la partecipazione di numerosi partner di grandissimo valore come il Mark Brand e la sua Better Life Foundation, The Garbage Patch State, Google Food team, FIDU – Federazione Italiana Diritti Umani, SAP Next Gen, Fashion Revolution, The Spoon, Aerofarm, LeanPath, Green Bronx Machine.
2. la realizzazione, all’interno dell’ONU, di una giornata interamente dedicata all’impatto degli sprechi alimentari sulla crisi climatica, evento presentato dalla rappresentanza dell’Unione Europea all’ONU e della Repubblica di San Marino sostenuta da numerosi Governi. Una maratona iniziata con un momento di presentazione da parte delle rappresentanze dei Paesi coinvolti, e due keynote da parte di **Maximo Torero** direttore generale del dipartimento per lo sviluppo economico e sociale dell’Organizzazione per l’alimentazione e l’agricoltura

delle Nazioni Unite [FAO] e del Future Food Institute; quasi a preparare il terreno per le otto coinvolgenti testimonianze provenienti da tutto il mondo. Italia, Messico, Stati Uniti, Zambia ed una visione globale portata da Mike Wolf editore di The Spoon e dai casi scoperti durante la Food Innovation Global Mission. Poi la visita alle mense avveniristiche di Google, azienda che fin dalla sua nascita ha visto nel cibo lo strumento per prendersi cura dei propri dipendenti e della comunità, e che con suo consueto approccio pionieristico da anni eccelle nella gestione e valorizzazione degli sprechi. Per poi finire a Brooklyn con una serata magica guidata dallo chef, attivista, professore, imprenditore Mark Brand che con il supporto del Food Alchemist team dell'Istituto, ha creato un'esperienza che ha saputo emozionare, comunicando attraverso il cibo il valore degli "scarti" insegnandoci a non sprecare. Gli sprechi alimentari sono infatti responsabili dell'8% delle emissioni di gas serra, che corrisponde a oltre 3 milioni di tonnellate di gas serra provenienti dal terzo della produzione alimentare sprecata a cui assistiamo a livello globale, e il vero cambiamento deve avvenire sulle nostre abitudini quotidiane.

Cos'è Future Food for Climate Change? E' un programma (diretto da Claudia Laricchia) che il [Future Food Institute](#), ha lanciato a maggio 2018 nel corso della [Food Innovation Global Mission](#), ossia del giro del mondo che abbiamo organizzato da maggio a luglio 2018, in 12 città di 10 diversi Paesi per 15 frequentanti del nostro Master di II livello "Food Innovation Program".

Durante quella missione internazionale, infatti, abbiamo scoperto, osservato e analizzato i casi concreti legati alla food innovation in 4 temi specifici: **agro-innovation in smart cities; food care and the future of food services; scalable sustainability and circular systems; the future of proteins.**

Claudia, attivista ambientale e responsabile per l'agenda istituzionale di quella missione, si è domandata: **qual è l'impatto sulla crisi climatica di questi 4 temi? Come possiamo far convergere dati, analisi, casi studio e soluzioni altamente tecnologiche applicate al settore, in un programma che ne studi e ne promuova l'impatto sui cambiamenti climatici?**

Future Food for Climate Change nasce così come campagna digitale finalizzata all'ascolto della community di attivisti, scienziati, imprenditori, giornalisti e società civile che ci stava



Camst alle Nazioni Unite per la sostenibilità



Data pubblicazione: 17/07/2019

Francesco Malaguti presidente di **Camst**, azienda di ristorazione e servizi integrati, vola a New York alle Nazioni Unite per presentare i progetti di sostenibilità avviati dalla cooperativa.

L'intervento di **Camst** - avvenuto durante la giornata dedicata al tema del food loss and food waste delle Nazioni Unite, si inserisce nell'ambito delle attività della Future Food for Climate Change Summer School organizzata da FAO (www.fao.org) e Future Food Institute (<https://futurefood.network/institute/>).

Il presidente Malaguti ha presentato i risultati di un innovativo progetto di sanificazione delle cucine che permette di non sprecare 20 milioni di litri di acqua ogni anno. I metodi tradizionali di sanificazione delle cucine centralizzate dopo la preparazione dei pasti, prevedono l'impiego di grandi quantitativi di acqua.

Per ridurre il consumo di acqua e garantire i più alti standard di igiene e sicurezza, **Camst** - in collaborazione con il partner Diversey - ha sperimentato e successivamente applicato nei propri centri gli stessi metodi di sanificazione che vengono utilizzati nelle sale operatorie. Ad oggi, nelle 36 cucine centralizzate in cui è stato applicato il nuovo approccio, è stato registrato un risparmio che varia da 0,6 fino a 0,72 litri di acqua per pasto prodotto.

Tenendo conto che nelle 36 cucine vengono prodotti circa 30 milioni di pasti ogni anno, **Camst** riesce a non sprecare circa 20 milioni di litri di acqua ogni anno, l'equivalente di 8 piscine olimpioniche. Come ha sottolineato nel suo intervento Francesco Malaguti "Siamo partiti da una domanda: è possibile ridurre drasticamente il quantitativo di acqua utilizzato per sanificare le cucine dopo la preparazione dei pasti, garantendo allo stesso tempo il massimo di igiene e di sicurezza? Abbiamo avuto un approccio innovativo e abbiamo raggiunto l'obiettivo. Oggi stiamo registrando dei risultati eccezionali in termini di minor spreco d'acqua; stiamo progressivamente aumentando il numero di centri cottura in cui viene applicata questa nuova metodologia, riusciremo quindi a migliorare ulteriormente questa performance".

"L'acqua - continua Malaguti - è il bene fondamentale per la vita. Siamo venuti a raccontare questo progetto in questa sede prestigiosa per condividere questo approccio, perché la lotta allo spreco di acqua interessa tutto il pianeta".



Largo Consumo


[Sfoggia la rivista](#)
[Ricerca Avanzata](#)

17/07/2019

Largo Consumo 06/2019 - Notizia breve - Pubblicato on line - Redazione di Largo Consumo

Sostenibilità

Camst interviene alle Nazioni Unite



Francesco Malaguti, presidente di **Camst**, vola a New York alle Nazioni Unite per presentare i [progetti di sostenibilità](#) avviati dalla cooperativa. L'intervento si inserisce nell'ambito delle attività della "Future food for climate change summer school" organizzata da **Fao** e **Future food institute**. Il presidente Malaguti ha presentato i risultati di un innovativo progetto di sanificazione delle cucine che permette di non sprecare 20 milioni

l di acqua ogni anno. I metodi tradizionali di sanificazione delle cucine centralizzate dopo la preparazione dei pasti prevedono l'impiego di grandi quantitativi di acqua. Per ridurre il consumo e garantire i più alti standard di igiene e sicurezza, **Camst** in collaborazione con il partner **Diversey**, ha sperimentato e successivamente applicato nei propri centri gli stessi metodi che vengono utilizzati nelle [...]

Nell'articolo:

- Gruppo **Camst**, sintesi del bilancio 2017

[LEGGI TUTTO](#)
 Registrati per leggere il contenuto

Tag argomenti:

Tag citati: **Camst**, Diversey, Fao, Francesco Malaguti, Future food institute



Le sales operations nell'Horeca

Due peculiarità che nel



PERCORSI DI LETTURA CORRELATI



Ristorazione



Etica e imprese

Camst Tutela dell'acqua, il progetto sbarca all'Onu

■ Il presidente di **Camst**, Francesco Malaguti è volato a New York alle Nazioni Unite per presentare i progetti di sostenibilità avviati dalla cooperativa. L'intervento di **Camst** - avvenuto durante la giornata dedicata al tema del food loss and food waste dell'Onu, si inserisce nell'ambito delle attività della Future food for climate change summer school organizzata dalla Fao. **Camst** ha presentato i risultati di un innovativo progetto

di sanificazione delle cucine che permette di non sprecare 20 milioni di litri di acqua ogni anno. I metodi tradizionali di sanificazione delle cucine centralizzate dopo la preparazione dei pasti, prevedono l'impiego di grandi quantitativi di acqua. Tenendo conto che nelle 36 cucine di **Camst** vengono prodotti circa 30 milioni di pasti all'anno, **Camst** risparmia circa 20 milioni di litri di acqua ogni anno.



Camst alle Nazioni Unite per la sostenibilità

15 Luglio 2019



Francesco Malaguti presidente di **Camst**, azienda di ristorazione e servizi integrati, vola a New York alle Nazioni Unite per presentare i progetti di sostenibilità avviati dalla cooperativa. L'intervento di **Camst** – avvenuto durante la giornata dedicata al tema del food loss and food waste delle Nazioni Unite, si inserisce nell'ambito delle attività della Future Food for Climate Change Summer School organizzata da FAO (www.fao.org) e Future Food Institute (<https://futurefood.network/institute/>).

Il presidente Malaguti ha presentato i risultati di un innovativo progetto di sanificazione delle cucine che permette di non sprecare 20 milioni di litri di acqua ogni anno.

I metodi tradizionali di sanificazione delle cucine centralizzate dopo la preparazione dei pasti, prevedono l'impiego di grandi quantitativi di acqua. Per ridurre il consumo di acqua e garantire i più alti standard di igiene e sicurezza, **Camst** – in collaborazione con il partner Diversey – ha sperimentato e successivamente applicato nei propri centri gli stessi metodi di sanificazione che vengono utilizzati nelle sale operatorie.



Mi piace

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici



Ad oggi, nelle 36 cucine centralizzate in cui è stato applicato il nuovo approccio, è stato registrato un risparmio che varia da 0,6 fino a 0,72 litri di acqua per pasto prodotto. Tenendo conto che nelle 36 cucine vengono prodotti circa 30 milioni di pasti ogni anno, Camst riesce a non sprecare circa 20 milioni di litri di acqua ogni anno, l'equivalente di 8 piscine olimpioniche.

Come ha sottolineato nel suo intervento Francesco Malaguti "Siamo partiti da una domanda: è possibile ridurre drasticamente il quantitativo di acqua utilizzato per sanificare le cucine dopo la preparazione dei pasti, garantendo allo stesso tempo il massimo di igiene e di sicurezza? Abbiamo avuto un approccio innovativo e abbiamo raggiunto l'obiettivo. Oggi stiamo registrando dei risultati eccezionali in termini di minor spreco d'acqua; stiamo progressivamente aumentando il numero di centri cottura in cui viene applicata questa nuova metodologia, riusciremo quindi a migliorare ulteriormente questa performance".

"L'acqua – continua Malaguti – è il bene fondamentale per la vita. Siamo venuti a raccontare questo progetto in questa sede prestigiosa per condividere questo approccio, perché la lotta allo spreco di acqua interessa tutto il pianeta".



PRIVACY

[Privacy policy](#)



DIRETTORE RESPONSABILE

Andrea Marsiletti

I cookie ci aiutano ad erogare servizi di qualità. Utilizzando i nostri servizi, l'utente accetta le nostre modalità d'uso dei cookie.

Chiudi

[Ulteriori Informazioni](#)