

Camst prende parte alla 7^a Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

L'azienda, impegnata nelle scuole e nelle aziende in progetti di sensibilizzazione, supporta anche questo anno la campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente.

Bologna, 4 febbraio 2020 – **Camst**, azienda italiana del settore della ristorazione e dei facility services, aderisce alla **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare di mercoledì 5 febbraio**, promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei **Ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri**. **Francesco Malaguti, Presidente di Camst**, interverrà all'evento "Orizzonte spreco zero. Dalla salute all'ambiente" a Roma, dopo aver già presentato a New York alle Nazioni Unite i progetti di sostenibilità avviati dall'azienda.

"Da azienda di ristorazione che produce 130 milioni di pasti all'anno – dichiara il Presidente – sentiamo una forte responsabilità nella lotta contro gli sprechi alimentari. Per questo è fondamentale per noi lavorare quotidianamente per ridurli e condividere il più possibile le buone pratiche: solo facendo rete possiamo davvero avvicinarci sempre più allo spreco zero".

Sin dal 2006 Camst collabora con organizzazioni e associazioni in tutta Italia che aiutano a recuperare cibo per ridurre al minimo gli sprechi. Tra queste c'è **Last Minute Market**, realtà nata per affiancare le aziende della GDO nel recupero delle eccedenze alimentari, permettendo di ridurre costi e impatti di smaltimento e sostenendo al tempo stesso le fasce più deboli.

Dai dati di Camst, che gestisce mense in tutta Italia tra cui quelle scolastiche, emerge che **una parte del pasto cucinato per ciascun alunno rimane ogni giorno nel piatto**, diventando spreco. Per questo sono stati avviati percorsi formativi rivolti alle nuove generazioni all'interno delle classi. Tra queste iniziative ha particolare rilievo la "Io non spreco!" Bag: un packaging specifico con cui i piccoli fruitori della mensa possano recuperare alcune tipologie di cibo, pane e frutta. Nel 2018 sono state pensate, realizzate e distribuite ai ragazzi delle scuole oltre 16.000 bag salva cibo.

Grazie alle tante iniziative, nel 2018 sono stati **recuperati oltre 22 mila kg di eccedenze alimentari** fra pane, primi, secondi, contorni e frutta. Tutti questi alimenti da potenziale spreco sono potuti diventare un dono per le persone meno fortunate raggiunte dalla Onlus italiana che opera su tutto il territorio nazionale da nord a sud. A queste si aggiunge il recupero delle materie prime prossime alla scadenza recuperate dal Centro Distributivo pari a oltre 27 mila kg.

Recentemente l'azienda ha anche aderito al network **Too Good to Go**, che tramite un'app permette ai ristoranti di vendere a prezzi contenuti confezioni di cibo rimasto invenduto a fine giornata. Queste "Magic box" alimentari permettono di ridurre gli sprechi dei due ristoranti di Camst che per ora hanno aderito all'iniziativa.

Camst Group

Camst, cooperativa nata nel 1945 a Bologna, ogni giorno, porta la qualità della sua ristorazione nelle scuole, nelle aziende, negli ospedali, nelle fiere, nei centri commerciali e nelle città, in Italia e all'estero (Spagna, Danimarca e Germania). Unisce al gusto della tradizione culinaria italiana, l'innovazione di una realtà moderna, in continua evoluzione: una realtà che ha radici nel passato, ma guarda sempre al futuro. Nel 2017 Camst Group ha ampliato i propri servizi al facility management per offrire ai clienti un servizio completo. Il gruppo ha un fatturato aggregato di 784 milioni di euro, oltre 15 mila dipendenti e 130 milioni di pasti (dati 2018).

Per maggiori informazioni su Camst camstgroup.com

<p>Gruppo Camst</p> <p>Ilaria Cuseo Ufficio Stampa e Comunicazione Mob. 337 1461488 Mail: ilaria.cuseo@camst.it</p>	<p>True Relazioni Pubbliche</p> <p>Carlo Prato Mob. 335 6506483 Mail. c.prato@true-rp.it</p> <p>Federica Menichino Mob. 349 6976982 Mail. f.menichino@true-rp.it</p>
---	---