



Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare: Camst group partner di Last Minute Market

Numerose le iniziative dell'azienda per ridurre gli sprechi e recuperare le eccedenze alimentari

Bologna, 4 febbraio 2021 – **Camst group**, azienda italiana del settore della ristorazione e dei facility services, riconferma anche per questo anno il **supporto a Last Minute Market** per la **Campagna Spreco Zero 2021**. Last Minute Market è una 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.

Camst group parteciperà all'evento ufficiale della 8^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, "Stop Food Waste. One health, one planet", in programma domani in diretta su piattaforma digitale, dalle 11.30 sul [canale YouTube di Spreco Zero](#). Ideata dal fondatore Last Minute Market Andrea Segrè, la Giornata antispreco è promossa anche quest'anno dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente e degli Affari Esteri.

"La rete di collaborazioni virtuose, costruite su principi, valori e obiettivi condivisi che mettono al centro le persone e il pianeta, sono fondamentali per il raggiungimento gli obiettivi di sviluppo sostenibile – commenta **Francesco Malaguti, presidente di Camst** – Da azienda di ristorazione che produce 120 milioni di pasti all'anno, sentiamo una forte responsabilità nella lotta contro lo spreco alimentare: per questo siamo in prima linea, anche al fianco di Last Minute Market, per fare la nostra parte in questo cambiamento epocale".

Sono numerose le attività e le collaborazioni messe in campo dall'azienda in questi anni per ridurre gli sprechi e recuperare le eccedenze alimentari. Tra queste c'è la **partnership con Too Good To Go, l'app contro gli sprechi alimentari** che permette a bar, ristoranti, forni, pasticcerie, supermercati ed hotel di vendere a un terzo del prezzo confezioni a sorpresa di cibo rimasto invenduto a fine giornata, le Magic Box. A oltre un anno dall'avvio della collaborazione, i bar e ristoranti self-service Camst coinvolti (Torrebellò e C'Entro a Bologna) hanno venduto oltre 1.400 magicbox evitando le emissioni di di 3 tonnellate e mezzo di CO₂.

Camst ha un occhio di riguardo anche per la **ristorazione scolastica**: il 16,7% del pasto cucinato per ciascun alunno rimane ogni giorno nel piatto, diventando spreco. Garantire modelli sostenibili di consumo è per Camst un obiettivo importante da realizzare insieme alle nuove generazioni attraverso percorsi formativi in ambito scolastico.

Nelle scuole Camst ha proposto in questi anni la **"Io non spreco!" Bag**: un astuccio colorato con cui i piccoli fruitori della mensa possano recuperare alcune tipologie di cibo, come il pane e la frutta. Dal 2018 a oggi sono state realizzate e poi distribuite oltre 41 mila bag in vari Comuni italiani nei quali l'azienda è presente come gestore della ristorazione scolastica, in aggiunta alle 16.740 custodie salva cibo "RIBÓ Bag" distribuite nel solo Comune di Bologna. È un'iniziativa che ha anche un forte valore educativo nei confronti delle nuove generazioni, che così vengono sensibilizzate sugli sprechi alimentari nella loro quotidianità.

Inoltre, grazie alla collaborazione con associazioni territoriali come **Caritas, Banco Alimentare** e altre Onlus nel 2019 Camst è riuscita a recuperare **34 tonnellate di cibo**, fra pane, primi e secondi piatti, contorni, porzioni di frutta e di dolce. A questi si aggiungono oltre **16 tonnellate di cibo**, tra prodotti freschi, secchi e surgelati, raccolti direttamente dal nostro centro distributivo con sede a Bologna e distribuiti su tutto il territorio provinciale attraverso la collaborazione con enti no profit.

Tutti questi alimenti da potenziale spreco sono potuti diventare un dono per le persone meno fortunate raggiunte dalle varie associazioni onlus che operano su tutto il territorio nazionale da nord a sud del Paese.



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, Svizzera). 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 785 milioni di euro, oltre 16 mila dipendenti e 120 milioni di pasti (dati 2019).

Per maggiori informazioni su Camst camstgroup.com

Camst group Ilaria Cuseo Ufficio Stampa e Comunicazione Mob. 337 1461488 Mail: ilaria.cuseo@camst.it	True Relazioni Pubbliche Carlo Prato Mob. 335 6506483 Mail. c.prato@true-rp.it Sara Molteni Mob. 347 8489228 Mail. s.molteni@true-rp.it
--	--