

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica			
	Camst - Corporate			
	Ravennanotizie.it	30/04/2021	<i>MAGIC BOX CON IL CIBO INVENDUTO A FINE GIORNATA: LA MENSA CAMST DI FORNACE ZARATTINI ADERISCE A TOO</i>	2
	Ravennatoday.it	30/04/2021	<i>IL RISTORANTE VENDE IL CIBO INVENDUTO A FINE GIORNATA A UN PREZZO SCONTATO CON LE 'MAGIC BOX'</i>	3
	Romagnanotizie.net	30/04/2021	<i>MAGIC BOX CON IL CIBO INVENDUTO A FINE GIORNATA: LA MENSA CAMST DI FORNACE ZARATTINI ADERISCE A TOO</i>	4
	Settesere.it	30/04/2021	<i>RAVENNA, CAMST INSIEME A TO GOOD TO GO CONTRO GLI SPRECHI...</i>	5

press,commtech. the leading company in local digital advertising

Ravennanotizie.it



Magic Box con il cibo invenduto a fine giornata: la mensa Camst di Fornace Zarattini aderisce a Too Good To Go

di Redazione - 30 Aprile 2021 - 10:20

Commenta Stampa 1 min

Più informazioni su

camst tavolamica ravenna ravenna



Camst group annuncia che da lunedì 3 maggio nel suo ristorante **Tavolamica in Via del Ristoro 20, 48124 Fornace Zarattini** a Ravenna sarà attivo il **servizio** nato dalla partnership con **Too Good To Go**, l'app contro gli sprechi alimentari che permette a bar, ristoranti, forni, pasticcerie, supermercati e hotel di vendere a un terzo del prezzo confezioni a sorpresa di cibo rimasto invenduto a fine giornata, le **Magic Box**.

Questa iniziativa, che fa parte di un ampio progetto di riduzione degli sprechi e recupero delle eccedenze alimentari sviluppato dall'azienda, permetterà di risparmiare quantità di CO2 grazie alla vendita delle Magic Box.

“Abbiamo voluto portare anche nella dimensione locale la lotta contro lo spreco alimentare, perché ognuno nel suo piccolo può fare la differenza – **spiega Francesco Malaguti, presidente di Camst group** –. Il progetto è partito da Bologna dove, a oltre un anno dall'avvio della collaborazione, il bar e il ristorante self-service Camst coinvolti hanno venduto 1.756 magic box evitando le emissioni di 4,5 tonnellate di CO2. Un ottimo risultato che vogliamo replicare a Ravenna con la collaborazione di tutti i clienti della nostra Tavolamica”.



Ravenna. Assessore regionale Donini all'Hub vaccinale del Pala de André: "siamo tra le regioni che sta vaccinando di più"

RAmeteo

Previsioni

Ravenna



21°C 11°C

GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ >>



METEO

Ancora nuvole sulla provincia di Ravenna oggi, venerdì 30 aprile previsioni

Commenta



Cronaca

Il ristorante vende il cibo invenduto a fine giornata a un prezzo scontato con le 'magic box'

Questa iniziativa, che fa parte di un progetto di riduzione degli sprechi e recupero delle eccedenze alimentari sviluppato dalla cooperativa, permetterà di risparmiare quantità di CO2

RT Redazione
30 APRILE 2021 10:15



Un progetto contro lo spreco di cibo. Al ristorante 'Tavolamica' di Fornace Zarattini parte il servizio di 'Magic box', nato dalla partnership tra la cooperativa Camst e Too Good To Go, l'app contro gli sprechi alimentari che permette a bar, ristoranti, forni, pasticcerie, supermercati e hotel di vendere a un terzo del prezzo confezioni a sorpresa di cibo rimasto invenduto a fine giornata. Questa iniziativa, che fa parte di un progetto di riduzione degli sprechi e recupero delle eccedenze alimentari sviluppato dalla cooperativa, permetterà di risparmiare quantità di CO2 grazie alla vendita delle magic box.

“Abbiamo voluto portare anche nella dimensione locale la lotta contro lo spreco alimentare, perché ognuno nel suo piccolo può fare la differenza - spiega Francesco Malaguti, presidente di Camst group - Il progetto è partito da Bologna dove, a oltre un anno dall'avvio della collaborazione, il bar e il ristorante self-service Camst coinvolti hanno venduto 1756 Magic box evitando le emissioni di 4,5 tonnellate di CO2. Un ottimo risultato che vogliamo replicare a Ravenna con la collaborazione di tutti i clienti”.

Argomenti: [cibo](#) [ristoranti](#) [spreco alimentare](#)

Tweet

In Evidenza

Nuova vita al pavimento senza togliere le mattonelle. Ecco come si fa

Occhi al cielo per ammirare la Superluna "rosa" di aprile

La notte degli Oscar: chi contenderà la statuetta a Laura Pausini?

Compie 60 anni Pier Luigi Martini: il pilota ravennate di Formula 1 che vinse a Le Mans

I più letti di oggi

- 1 Era morto in casa da giorni, viene trovato dai Carabinieri: accanto a lui la madre in stato confusionale
- 2 Si è spenta 'la Dina', la più longeva ristoratrice cervese: "Insegna agli angeli a fare la tua piadina"
- 3 Violento schianto all'incrocio con un'auto: motociclista sbalzato sull'asfalto
- 4 Riapre lo storico ristorante sul mare: al 'timone' colui che lo aprì negli anni '90

Potrebbe interessarti

press,commtech. the leading company in local digital advertising

Romagnanotizie.

venerdì, 30 aprile 2021 - Aggiornato alle 10:22

LOTTA ALLO SPRECO



Magic Box con il cibo invenduto a fine giornata: la mensa Camst di Fornace Zarattini aderisce a Too Good To Go

di Redazione - 30 Aprile 2021 - 10:20

Stampa Invia notizia 1 min

Più informazioni su



Camst group annuncia che da lunedì 3 maggio nel suo ristorante **Tavolamica in Via del Ristoro 20, 48124 Fornace Zarattini** a Ravenna sarà attivo il **servizio** nato dalla partnership con **Too Good To Go**, l'app contro gli sprechi alimentari che permette a bar, ristoranti, forni, pasticcerie, supermercati e hotel di vendere a un terzo del prezzo confezioni a sorpresa di cibo rimasto invenduto a fine giornata, le **Magic Box**.

Questa iniziativa, che fa parte di un ampio progetto di riduzione degli sprechi e recupero delle eccedenze alimentari sviluppato dall'azienda, permetterà di risparmiare quantità di CO2 grazie alla vendita delle Magic Box.

“Abbiamo voluto portare anche nella dimensione locale la lotta contro lo spreco alimentare, perché ognuno nel suo piccolo può fare la differenza – spiega **Francesco Malaguti, presidente di Camst group** –. Il progetto è partito da Bologna dove, a oltre un anno dall'avvio della collaborazione, il bar e il ristorante self-service Camst coinvolti hanno venduto 1.756 magic box evitando le emissioni di 4,5 tonnellate di CO2. Un ottimo risultato che vogliamo replicare a Ravenna con la collaborazione di tutti i clienti della nostra Tavolamica”.

ROmeteo

Previsioni

Ravenna



21°C 11°C

GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ >>

RAVENNA, CAMST INSIEME A TOO GOOD TO GO CONTRO GLI SPRECHI...

Romagna | 30 Aprile 2021 Economia

Camst group annuncia che da lunedì 3 maggio nel suo ristorante Tavolamica in Via del Ristoro 20, 48124 Fornace Zarattini (RA) a Ravenna sarà attivo il servizio nato dalla partnership con Too Good To Go, l'app contro gli sprechi alimentari che permette a bar, ristoranti, forni, pasticcerie, supermercati e hotel di vendere a un terzo del prezzo confezioni a sorpresa di cibo rimasto invenduto a fine giornata, le Magic Box. Questa iniziativa, che fa parte di un ampio progetto di riduzione degli sprechi e recupero delle eccedenze alimentari sviluppato dall'azienda, permetterà di risparmiare quantità di CO2 grazie alla vendita delle Magic Box.

"Abbiamo voluto portare anche nella dimensione locale la lotta contro lo spreco alimentare, perché ognuno nel suo piccolo può fare la differenza - spiega Francesco Malaguti, presidente di Camst group -. Il progetto è partito da Bologna dove, a oltre un anno dall'avvio della collaborazione, il bar e il ristorante self-service Camst coinvolti hanno venduto 1756 magicbox evitando le emissioni di 4,5 tonnellate di CO2 . Un ottimo risultato che vogliamo replicare a Ravenna con la collaborazione di tutti i clienti della nostra Tavolamica".

[RAVENNA, CAMST INSIEME A TOO GOOD TO GO CONTRO GLI SPRECHI...]