

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Camst - Corporate			
	Efanews.eu	10/06/2021	<i>ALMA MATER E CAMST GROUP: ACCORDO PER INNOVAZIONE NEL FOODSERVICE</i>	2
	Horecanews.it	10/06/2021	<i>CAMST GROUP E LATENEO ALMA MATER DARANNO VITA A PROGETTI SU FOODSERVICE, BIOECONOMIA E FACILITY MANA</i>	3
	Popai.it	10/06/2021	<i>INNOVATION & TECHNOLOGY</i>	7
	AGENFOOD.IT	09/06/2021	<i>ALMA MATER E CAMST GROUP INSIEME PER RISTORAZIONE, BIOECONOMIA E FACILITY MANAGEMENT</i>	9
	Indexfood.it	09/06/2021	<i>ALMA MATER E CAMST GROUP INSIEME PER RISTORAZIONE, BIOECONOMIA E FACILITY MANAGEMENT</i>	11
	Mark-up.it	09/06/2021	<i>CAMST E ALMA MATER INSIEME PER NUOVI PROGETTI SU RISTORAZIONE E AMBIENTE</i>	13
	Retailinstitute.it	09/06/2021	<i>CAMST E ALMA MATER INSIEME PER NUOVI PROGETTI SU RISTORAZIONE E AMBIENTE</i>	15

Usiamo i cookie per fornire un'esperienza più sicura e per rivolgere alcune inserzioni al pubblico giusto. Cliccando o navigando sul sito, acconsenti alla raccolta da parte nostra di informazioni tramite i cookie. Puoi anche [disattivare la personalizzazione degli annunci](#) o consultare la nostra [informativa privacy](#).



Non riceve alcun finanziamento pubblico

Direttore responsabile:
CLARA MOSCHINI

[Home](#)[Notizie](#)[Video](#)[Abbonamenti](#)[Contattaci](#)[Home](#) ► [Industria](#)

Alma Mater e Camst Group: accordo per innovazione nel foodservice

Per mettere a punto progetti su ristorazione, bioeconomia e facility management

10k
Shares

È stato firmato dall'università di Bologna e Camst Group, realtà tra i leader nazionali nel settore della ristorazione e del facility management, un accordo quadro di collaborazione di cinque anni per lavorare insieme a progetti con un grande impatto scientifico nei settori del Foodservice, della bioeconomia, del facility management e dei servizi al consumatore. L'ateneo e Camst Group lavoreranno, quindi, alla progettazione di nuovi modelli di consumo e stili di vita in ambito

ristorazione; innovazioni tecniche e tecnologiche nel facility management; risparmio energetico e gestione efficiente dell'intera filiera (logistica, fornitori); economia circolare e nuove soluzioni di riciclo e riuso di scarti e rifiuti di lavorazione.

"Questa collaborazione", commenta il rettore **Francesco Ubertini**, "punta a dare avvio ad iniziative nuove nell'ambito della sostenibilità nel rispetto degli obiettivi definiti dall'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite: energia pulita, riduzione dell'impatto ambientale, lotta allo spreco alimentare, riduzione della plastica e dell'acqua, sviluppo dell'economia circolare. Inoltre, le due istituzioni prevedono collaborazioni in numerosi progetti multidisciplinari di ricerca, per i quali, Camst Group potrà fornire/mettere a disposizione spazi, attrezzature e processi industriali come test per validare i risultati di ricerca dei ricercatori universitari nelle diverse discipline".

"E' un patto per l'innovazione e la sostenibilità nei settori in cui siamo protagonisti", commenta **Francesco Malaguti**, presidente di Camst Group. "L'accordo di collaborazione pluriennale che è stato siglato con l'università di Bologna rafforza il nostro impegno per lo sviluppo della qualità dei servizi in un contesto sociale in continua evoluzione. Allo stesso tempo, vogliamo contribuire in modo concreto allo sviluppo della ricerca su temi centrali per il nostro futuro come salute, sicurezza alimentare e sostenibilità". Le collaborazioni si inseriscono nello scenario nazionale ed europeo che sta attraversando il settore agro-alimentare, dei servizi di ristorazione e delle nuove soluzioni e degli stili di consumo. L'accordo, punta ad un forte incremento delle collaborazioni, sia in termini di differenziazione della tipologia di attività congiunte (trasferimento tecnologico, imprenditorialità e open innovation, sostenibilità ed innovazione sociale, orientamento al lavoro, internazionalizzazione e cooperazione allo sviluppo, diversità ed inclusività) così come ad un approccio fortemente multi-disciplinare.

hef - 19365



IN CUCINA, SCEGLI L'ALLEATO PERFETTO
I NUOVI SUGHI AL POMODORO BARILLA FOR PROFESSIONALS

HO.RE.CA. RISTORAZIONE

Camst Group e l'ateneo Alma Mater daranno vita a progetti su foodservice, bioeconomia e facility management

Alma Mater e Camst Group hanno firmato un accordo quadro di cinque anni per collaborare su diversi ambiti strategici, come la gestione efficiente dell'intera filiera e il riciclo.

By Redazione 2 - 10 Giugno 2021



È stato firmato dall'Università di Bologna e Camst Group, realtà leader nazionale nel settore della ristorazione e del facility management, un accordo quadro di collaborazione di cinque anni per lavorare insieme a progetti con un grande impatto scientifico nei settori del Foodservice, della Bioeconomia, del facility management e dei servizi al consumatore.

L'Ateneo e Camst Group lavoreranno, quindi, alla progettazione di nuovi modelli di consumo e stili di vita in ambito ristorazione; innovazioni tecniche e tecnologiche nel facility management; risparmio energetico e gestione efficiente dell'intera filiera (logistica, fornitori); economia circolare e nuove soluzioni di riciclo e riuso di scarti e rifiuti di lavorazione.

"Questa collaborazione – commenta il Rettore Francesco Ubertini – punta a dare avvio ad iniziative nuove nell'ambito della sostenibilità nel rispetto degli obiettivi definiti dall'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite: energia pulita, riduzione dell'impatto ambientale, lotta allo spreco alimentare, riduzione della plastica e dell'acqua, sviluppo dell'economia circolare. Inoltre, le due istituzioni prevedono collaborazioni in numerosi progetti multidisciplinari di ricerca, per i quali, Camst Group potrà fornire/mettere a disposizione spazi, attrezzature e processi industriali come test per validare i risultati di ricerca dei ricercatori universitari nelle diverse discipline".



*“È un patto per l’innovazione e la sostenibilità nei settori in cui siamo protagonisti – commenta **Francesco Malaguti, Presidente di Camst Group**. – L’accordo di collaborazione pluriennale che è stato siglato con l’Università di Bologna rafforza il nostro impegno per lo sviluppo della qualità dei servizi in un contesto sociale in continua evoluzione. Allo stesso tempo, vogliamo contribuire in modo concreto allo sviluppo della ricerca su temi centrali per il nostro futuro come salute, sicurezza alimentare e sostenibilità”.*

Le collaborazioni si inseriscono perfettamente nello scenario nazionale ed europeo che sta attraversando il settore agro-alimentare, dei servizi di ristorazione e delle nuove soluzioni e degli stili di consumo, laddove Camst Group, partendo da storiche radici emiliano-romagnole, ha da anni messo in campo iniziative di espansione in molti altri paesi europei, dove già si attesta come leader nel settore.

L’accordo, partendo dalle attività sinora condivise, punta ad un forte incremento delle collaborazioni, sia in termini di differenziazione della tipologia di attività congiunte (trasferimento tecnologico, imprenditorialità e open innovation, sostenibilità ed innovazione sociale, orientamento al lavoro, internazionalizzazione e cooperazione allo sviluppo, diversità ed inclusività) così come ad un approccio fortemente multi-disciplinare.

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. Unisce al gusto della tradizione culinaria italiana l’innovazione di una realtà moderna, in continua evoluzione, che ha radici nel passato e guarda 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 16mila dipendenti e 130 milioni di pasti serviti (dati 2019).

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

Nome e cognome*

Numero telefonico*

Indirizzo e-mail*

Link o titolo di questo articolo*

<https://www.horecanews.it:443/camst-group-e-lateneo-alma-mater-daranno-vita-a-progetti-su-food>

INNOVATION & TECHNOLOGY

[Home](#) [Innovation & Technology](#) [Camst e Alma Mater insieme per nuovi progetti su ristorazione e ambiente](#)

Camst e Alma Mater insieme per nuovi progetti su ristorazione e ambiente

Categories

INNOVATION & TECHNOLOGY, NEWS DEI SOCI, SOSTENIBILITÀ

Date

GIUGNO 9, 2021



È stato firmato dall'**Università di Bologna** e **Camst Group** un accordo quadro di collaborazione quinquennale su progetti di "grande impatto scientifico" nei settori del foodservice, della bioeconomia, del facility management e dei servizi al consumatore.

L'Ateneo felsineo e Camst Group progetteranno insieme nuovi modelli di consumo e stili di vita nella ristorazione, innovazioni

tecnologiche nel facility management, risparmio energetico e gestione efficiente dell'intera filiera (logistica, fornitori), economia circolare e nuove soluzioni di riciclo e riuso di scarti e rifiuti di lavorazione.

“L'obiettivo di questa collaborazione -commenta il Rettore di UniBologna, **Francesco Ubertini** - è avviare nuove iniziative nell'ambito della sostenibilità, nel rispetto degli obiettivi definiti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile: energia pulita, riduzione dell'impatto ambientale, lotta allo spreco alimentare, riduzione della plastica e dell'acqua, sviluppo dell'economia circolare. I due partner prevedono collaborazioni in numerosi progetti multidisciplinari di ricerca, per i quali Camst Group potrà fornire/mettere a disposizione spazi, attrezzature e processi industriali come test per validare i risultati di ricerca dei ricercatori universitari nelle diverse discipline”.

“È un patto per l'innovazione e la sostenibilità nei settori in cui siamo protagonisti - aggiunge **Francesco Malaguti**, presidente di Camst Group-. L'accordo di collaborazione pluriennale siglato con l'Università di Bologna rafforza il nostro impegno per lo sviluppo della qualità dei servizi in un contesto sociale in continua evoluzione. Allo stesso tempo, vogliamo contribuire in modo concreto allo sviluppo della ricerca su temi centrali per il nostro futuro come salute, sicurezza alimentare e sostenibilità”.

Le collaborazioni tra Camst e Università di Bologna si inseriscono nello scenario dell'agroalimentare nazionale ed europeo, dei servizi di ristorazione e delle nuove soluzioni e degli stili di consumo, dove Camst Group, partendo da storiche radici emiliano-romagnole, ha da anni messo in campo iniziative di espansione in molti altri paesi europei.

Base dell'accordo sono le attività sinora condivise, con l'obiettivo di incrementare le collaborazioni differenziando la tipologia di operazioni congiunte (trasferimento tecnologico, imprenditorialità e open innovation, sostenibilità e innovazione sociale, orientamento al lavoro, internazionalizzazione e cooperazione allo sviluppo, diversità e inclusività) e rafforzando l'approccio multidisciplinare.

Fonte: mark-up.it

Tag: [ambiente](#), [Camst](#), [collaborazione](#), [Foodservice](#), [ristorazione](#), [Università di Bologna](#)

Share:   

Previous post

Initiative rilascia il quarto report di "STAND OUT IN CULTURE": il tema è la sostenibilità

Giugno 9, 2021

Next post

Gabetti e Svicom siglano un accordo di collaborazione strategica finalizzato al settore retail

Giugno 10, 2021

YOU MAY ALSO LIKE



ALMA MATER E CAMST GROUP INSIEME PER RISTORAZIONE, BIOECONOMIA E FACILITY MANAGEMENT



COLLABORA CON NOI



Scrivi a redazione@agenfood.it

LE INTERVISTE DI AGENFOOD

Intervista Andrea Arizzi – portavoce The Fork Italia (9 giu 2021)



EVENTI FOOD

PIÙ LETTI

HAUSBRANDT inaugurata oggi la nuova caffetteria a Treviso

REDAZIONE AGENFOOD 11:13 ALIMENTAZIONE

(Agen Food) – Roma, 09 giu. – È stato firmato dall’Università di Bologna e Camst Group, realtà leader nazionale nel settore della ristorazione e del facility management, un accordo quadro di collaborazione di cinque anni per lavorare insieme a progetti con un grande impatto scientifico nei settori del Foodservice, della Bioeconomia, del facility management e dei servizi al consumatore.

L’Ateneo e Camst Group lavoreranno, quindi, alla progettazione di nuovi modelli di consumo e stili di vita in ambito ristorazione; innovazioni tecniche e tecnologiche nel facility management; risparmio energetico e gestione efficiente dell’intera filiera (logistica, fornitori); economia circolare e nuove soluzioni di riciclo e riuso di scarti e rifiuti di lavorazione.

“Questa collaborazione – commenta il Rettore Francesco Ubertini – punta a dare avvio ad iniziative nuove nell’ambito della sostenibilità nel rispetto degli obiettivi definiti dall’Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite: energia pulita, riduzione dell’impatto ambientale, lotta allo spreco alimentare, riduzione della plastica e dell’acqua, sviluppo dell’economia circolare. Inoltre, le due istituzioni prevedono collaborazioni in numerosi progetti multidisciplinari di ricerca, per i quali, Camst Group potrà fornire/mettere a disposizione spazi, attrezzature e processi industriali come test per validare i risultati di ricerca dei ricercatori universitari nelle diverse discipline”.

“E’ un patto per l’innovazione e la sostenibilità nei settori in cui siamo protagonisti – commenta Francesco Malaguti, Presidente di Camst Group. L’accordo di collaborazione pluriennale che è stato siglato con l’Università di Bologna rafforza il nostro impegno per

lo sviluppo della qualità dei servizi in un contesto sociale in continua evoluzione. Allo stesso tempo, vogliamo contribuire in modo concreto allo sviluppo della ricerca su temi centrali per il nostro futuro come salute, sicurezza alimentare e sostenibilità”.

Le collaborazioni si inseriscono perfettamente nello scenario nazionale ed europeo che sta attraversando il settore agro-alimentare, dei servizi di ristorazione e delle nuove soluzioni e degli stili di consumo, laddove Camst Group, partendo da storiche radici emiliano-romagnole, ha da anni messo in campo iniziative di espansione in molti altri paesi europei, dove già si attesta come leader nel settore.

L'accordo, partendo dalle attività sinora condivise, punta ad un forte incremento delle collaborazioni, sia in termini di differenziazione della tipologia di attività congiunte (trasferimento tecnologico, imprenditorialità e open innovation, sostenibilità ed innovazione sociale, orientamento al lavoro, internazionalizzazione e cooperazione allo sviluppo, diversità ed inclusività) così come ad un approccio fortemente multi-disciplinare.



◀ [ISTAT: COLDIRETTI, CRESCE SOLO LA SPESA ALIMENTARE MA E' SVOLTA SALUTISTA NEL CARRELLO DEGLI ITALIANI](#)

[FERRARA FOOD FESTIVAL, IL TOUR GASTRONOMICO TRA I SAPORI DELLE ECCELLENZE FERRARESI](#) ▶

MALTEMPO, COLDIRETTI: SOS GRANDINE, ADDIO A 1 FRUTTO SU 2

Lo Schlosswirt Forst per i più raffinati gourmand

FOOD & ROSÉ SELECTION BY CMB: ALL'ITALIA 5 TROFEI PER I MIGLIORI ABBINAMENTI VINO ROSATO-CIBO DELL'ANNO

VENERDI 11 GIUGNO VITAEFUTURE CONEGLIANO VALDOBBIADENE FESTIVAL



Agenfood utilizza i cookie, inclusi quelli di terze parti, per consentire il funzionamento del sito, per finalità statistiche, per personalizzare la tua esperienza di navigazione e per inviarti pubblicità in linea con le tue preferenze. Per maggiori informazioni sui cookie utilizzati da questo sito e sulle modalità di configurazione consulta la [COOKIE POLICY](#).

Se vuoi impostare subito le tue preferenze clicca su Impostazioni.

Cliccando su "Accetta", proseguendo la navigazione o accedendo a un qualunque elemento sottostante questo banner acconsenti all'uso dei cookie.

[Impostazioni](#)

[Accetta](#)



Alma Mater e Camst Group insieme per Ristorazione, Bioeconomia e Facility Management

Pubblicato da [indexfood_redazione](#) | In [Dalle Aziende](#) | Il 9 Giugno 2021
[Follow @indexfood1](#)

L'Ateneo e la cooperativa leader nei settori della ristorazione e del facility management hanno firmato un accordo quadro di cinque anni per collaborare su diversi ambiti strategici, come il risparmio energetico, la gestione efficiente dell'intera filiera, l'economia circolare, il riciclo e il riuso di scarti e rifiuti di lavorazione



È stato firmato dall'**Università di Bologna** e **Camst Group**, realtà leader nazionale nel settore della ristorazione e del facility management, un accordo quadro di collaborazione di cinque anni per lavorare insieme a progetti con un grande impatto scientifico nei settori del Foodservice, della Bioeconomia, del facility management e dei servizi al consumatore. **L'Ateneo** e **Camst Group** lavoreranno, quindi, alla progettazione di nuovi modelli di consumo e stili di vita in ambito ristorazione; innovazioni tecniche e tecnologiche nel facility management; risparmio energetico e gestione efficiente dell'intera filiera (logistica, fornitori); economia circolare e nuove soluzioni di riciclo e riuso di scarti e rifiuti di lavorazione.

"Questa collaborazione - commenta il Rettore Francesco Ubertini - punta a dare avvio ad iniziative nuove nell'ambito della sostenibilità nel rispetto degli obiettivi definiti dall'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite: energia pulita, riduzione dell'impatto ambientale, lotta allo spreco alimentare, riduzione della plastica e dell'acqua, sviluppo dell'economia circolare. Inoltre, le due istituzioni prevedono collaborazioni in numerosi progetti multidisciplinari di



LA TUA AREA RISERVATA



Iscriviti alla Newsletter !



Iscriviti alla nostra newsletter per consigli utili e risorse preziose dal mondo dell'Agroalimentare.



Presto il consenso al trattamento dei miei dati personali con le modalità e per le finalità di cui alla [presente informativa](#). (richiesto)

Il MarketPlace di IndexFood

ricerca, per i quali, Camst Group potrà fornire/mettere a disposizione spazi, attrezzature e processi industriali come test per validare i risultati di ricerca dei ricercatori universitari nelle diverse discipline”.

“E’ un patto per l’innovazione e la sostenibilità nei settori in cui siamo protagonisti – commenta **Francesco Malaguti, Presidente di Camst Group**. L’accordo di collaborazione pluriennale che è stato siglato con l’Università di Bologna rafforza il nostro impegno per lo sviluppo della qualità dei servizi in un contesto sociale in continua evoluzione. Allo stesso tempo, vogliamo contribuire in modo concreto allo sviluppo della ricerca su temi centrali per il nostro futuro come salute, sicurezza alimentare e sostenibilità”.

Le collaborazioni si inseriscono perfettamente nello scenario nazionale ed europeo che sta attraversando il settore agro-alimentare, dei servizi di ristorazione e delle nuove soluzioni e degli stili di consumo, laddove Camst Group, partendo da storiche radici emiliano-romagnole, ha da anni messo in campo iniziative di espansione in molti altri paesi europei, dove già si attesta come leader nel settore. L’accordo, partendo dalle attività sinora condivise, punta ad un forte incremento delle collaborazioni, sia in termini di differenziazione della tipologia di attività congiunte (trasferimento tecnologico, imprenditorialità e open innovation, sostenibilità ed innovazione sociale, orientamento al lavoro, internazionalizzazione e cooperazione allo sviluppo, diversità ed inclusività) così come ad un approccio fortemente multi-disciplinare.

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 130 milioni di pasti (dati 2019).

Per maggiori informazioni su **Camst**

Bologna, 9 giugno 2021



Tag: Alma Mater, bioeconomia, Camst Group, facility management, ristorazione

Condividi questa Notizia

Facebook

Twitter

LinkedIn

Pinterest

Segui IndexFood

★ [Annunci di Lavoro](#)

★ [Cerco](#)

★ [Offro](#)

[Tutti i Prodotti](#)

[Tutte le Aziende](#)

Ultime Aziende nel MarketPlace



Ecoitalia Evolution

pubblicato il 26 Maggio 2020
da [ecoitalia-evolution](#)



QR Quality

pubblicato il 23 Aprile 2020
da [qr-quality](#)



Unica - Il Cestino di Pane

pubblicato il 12 Marzo 2020
da [unica-il-cestino-di-pane](#)



Cabolqui Bolivia

pubblicato il 12 Marzo 2020
da [cabolqui-bolivia](#)



Caboo Paper Products Inc.

pubblicato il 12 Marzo 2020
da [caboo-paper-products-inc](#)

Ultimi Annunci dal MarketPlace



AAA CERCASI AGENZIA per C...

pubblicato il 13 Novembre 2020
da [indexfood_redazione](#)



Sanificazione a norma per Ris...

pubblicato il 28 Maggio 2020
da [ecoitalia-evolution](#)



Sanificazione a norma per la t...

pubblicato il 28 Maggio 2020
da [ecoitalia-evolution](#)



Offriamo 5.000 bustine di Gel ...

pubblicato il 28 Maggio 2020
da [ecoitalia-evolution](#)



Sanificazioni ambientali

pubblicato il 28 Maggio 2020
da [ecoitalia-evolution](#)



FACEBOOK



LINKEDIN



RSS



TWITTER



YOUTUBE



IFCO

Home > News > Camst e Alma Mater insieme per nuovi progetti su ristorazione e ambiente



Camst e Alma Mater insieme per nuovi progetti su ristorazione e ambiente

Roberto Pacifico 9 Giugno 2021



Accordo di collaborazione quinquennale tra Camst e l'Università di Bologna per lavorare a nuove iniziative nel foodservice e nella bioeconomia

È stato firmato dall'Università di Bologna e [Camst Group](#) un accordo quadro di collaborazione quinquennale su progetti di "grande impatto scientifico" nei settori del foodservice, della bioeconomia, del facility management e dei servizi al consumatore.



Abbonati a Mark Up

Edicola web

L'Ateneo felsineo e Camst Group progetteranno insieme nuovi modelli di consumo e stili di vita nella ristorazione, innovazioni tecnologiche nel facility management, risparmio energetico e gestione efficiente dell'intera filiera (logistica, fornitori), economia circolare e nuove soluzioni di riciclo e riuso di scarti e rifiuti di lavorazione.

Pubblicità

"L'obiettivo di questa collaborazione -commenta il Rettore di UniBologna, **Francesco Ubertini** - è avviare nuove iniziative nell'ambito della sostenibilità, nel rispetto degli obiettivi definiti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile: **energia pulita, riduzione dell'impatto ambientale, lotta allo spreco alimentare, riduzione della plastica e dell'acqua, sviluppo dell'economia circolare**. I due partner prevedono collaborazioni in numerosi progetti multidisciplinari di ricerca, per i quali Camst Group potrà fornire/mettere a disposizione spazi, attrezzature e processi industriali come test per validare i risultati di ricerca dei ricercatori universitari nelle diverse discipline".

"È un patto per l'innovazione e la sostenibilità nei settori in cui siamo protagonisti - aggiunge **Francesco Malaguti**, presidente di Camst Group-. L'accordo di collaborazione pluriennale siglato con l'Università di Bologna rafforza il nostro impegno per lo sviluppo della qualità dei servizi in un contesto sociale in continua evoluzione. Allo stesso tempo, vogliamo contribuire in modo concreto allo sviluppo della ricerca su temi centrali per il nostro futuro come salute, sicurezza alimentare e sostenibilità".

Le collaborazioni tra Camst e Università di Bologna si inseriscono nello scenario dell'agroalimentare nazionale ed europeo, dei servizi di ristorazione e delle nuove soluzioni e degli stili di consumo, dove Camst Group, partendo da storiche radici emiliano-romagnole, ha da anni messo in campo iniziative di espansione in molti altri paesi europei.

Base dell'accordo sono le attività sinora condivise, con l'obiettivo di incrementare le collaborazioni differenziando la tipologia di operazioni congiunte (trasferimento tecnologico, imprenditorialità e open innovation, sostenibilità e innovazione sociale, orientamento al lavoro, internazionalizzazione e cooperazione allo sviluppo, diversità e inclusività) e rafforzando l'approccio multi-disciplinare.

TAG **Camst** **Formazione** **ristorazione**



Facebook Twitter LinkedIn Pinterest Email Print



Twitter

Mark Up
@Mark_Up_
In Italia nel 2020 gli #influencer hanno realizzato oltre 110mila contenuti pro #inclusione sui principali #social (+35%). Il punto sul tema con i dati @Buzzzole @Ciazzati #influencermarketing #comunicazione #marketing @BertoliniAnna @l_moroni #pride mark-up.it/il-rapporto-de...



Facebook



TECHNOLOGY

Home » Innovation & Technology » Camst e Alma Mater insieme per nuovi progetti su ristorazione e ambiente

Camst e Alma Mater insieme per nuovi progetti su ristorazione e ambiente

Categories

INNOVATION & TECHNOLOGY, NEWS DEI SOCI, SOSTENIBILITÀ

Date

GIUGNO 9, 2021



È stato firmato dall'**Università di Bologna** e **Camst Group** un accordo quadro di collaborazione quinquennale su progetti di "grande impatto scientifico" nei settori del foodservice, della bioeconomia, del facility management e dei servizi al consumatore.

L'Ateneo felsineo e Camst Group progetteranno insieme nuovi modelli di consumo e stili di vita nella ristorazione, innovazioni tecnologiche nel facility management, risparmio energetico e gestione efficiente dell'intera filiera (logistica, fornitori), economia circolare e nuove soluzioni di riciclo e riuso di scarti e rifiuti di lavorazione.

"L'obiettivo di questa collaborazione -commenta il Rettore di UniBologna, **Francesco Ubertini** - è avviare nuove iniziative nell'ambito della sostenibilità, nel rispetto degli obiettivi definiti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile: energia pulita, riduzione dell'impatto ambientale, lotta allo spreco alimentare, riduzione della plastica e dell'acqua, sviluppo dell'economia circolare. I due partner prevedono collaborazioni in numerosi progetti multidisciplinari di ricerca, per i quali Camst Group potrà fornire/mettere a disposizione spazi, attrezzature e processi industriali come test per

validare i risultati di ricerca dei ricercatori universitari nelle diverse discipline”.

“È un patto per l’innovazione e la sostenibilità nei settori in cui siamo protagonisti – aggiunge **Francesco Malaguti**, presidente di Camst Group-. L’accordo di collaborazione pluriennale siglato con l’Università di Bologna rafforza il nostro impegno per lo sviluppo della qualità dei servizi in un contesto sociale in continua evoluzione. Allo stesso tempo, vogliamo contribuire in modo concreto allo sviluppo della ricerca su temi centrali per il nostro futuro come salute, sicurezza alimentare e sostenibilità”.

Le collaborazioni tra Camst e Università di Bologna si inseriscono nello scenario dell’agroalimentare nazionale ed europeo, dei servizi di ristorazione e delle nuove soluzioni e degli stili di consumo, dove Camst Group, partendo da storiche radici emiliano-romagnole, ha da anni messo in campo iniziative di espansione in molti altri paesi europei.

Base dell’accordo sono le attività sinora condivise, con l’obiettivo di incrementare le collaborazioni differenziando la tipologia di operazioni congiunte (trasferimento tecnologico, imprenditorialità e open innovation, sostenibilità e innovazione sociale, orientamento al lavoro, internazionalizzazione e cooperazione allo sviluppo, diversità e inclusività) e rafforzando l’approccio multi-disciplinare.

Fonte: [mark-up.it](#)

Tag: [ambiente](#), [Camst](#), [collaborazione](#), [Foodservice](#), [ristorazione](#), [Università di Bologna](#)

Share: [f](#) [t](#) [in](#)

Previous post

Initiative rilascia il quarto report di "STAND OUT IN CULTURE": il tema è la sostenibilità

Giugno 9, 2021

Next post

Gabetti e Svicom siglano un accordo di collaborazione strategica finalizzato al settore retail

Giugno 10, 2021

YOU MAY ALSO LIKE



Thun sceglie Brb Licensing per la pelletteria

10 Giugno, 2021