

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica			
	Camst - Corporate			
9	Corriere di Bologna (Corriere della Sera)	02/07/2021	<i>CAMST ANTISPRECO CON TOO GOOD TO GO LE MENSE AZIENDALI ADERISCONO ALL'APP</i>	2
III	Il Resto del Carlino	02/07/2021	<i>MENSE AZIENDALI SALVANO IL CIBO</i>	3
	Indexfood.it	02/07/2021	<i>CAMST GROUP, TOO GOOD TO GO E LAZIENDA DEWALT INDUSTRIAL TOOLS CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE</i>	4
	Horecanews.it	02/07/2021	<i>CAMST GROUP, TOO GOOD TO GO E DEWALT INDUSTRIAL TOOLS CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE</i>	7
	Lombardiapost.it	02/07/2021	<i>LOTTA AGLI SPRECHI, IL RISTORANTE AZIENDALE CAMST SBARCA SU TOO GOOD TO GO</i>	11
	AGENFOOD.IT	01/07/2021	<i>CAMST GROUP, TOO GOOD TO GO E L'AZIENDA DEWALT INDUSTRIAL TOOLS CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE</i>	13
	Efanews.eu	01/07/2021	<i>CAMST, TOO GOOD TO GO E DEWALT ALLEATI CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE</i>	15
	Foodaffairs.it	01/07/2021	<i>CAMST GROUP, TOO GOOD TO GO E LAZIENDA DEWALT INDUSTRIAL TOOLS CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE</i>	16
	Foodcommunity.it	01/07/2021	<i>CAMST, IN TOO GOOD TO GO IL PRIMO RISTORANTE AZIENDALE CONTRO LO SPRECO</i>	19
	Greenretail.news	29/06/2021	<i>TOO GOOD TO GO A BOLOGNA CONQUISTA PIU' DI 300 ESERCIZI COMMERCIALI E SALVA 90.000 MAGIC BOX</i>	20
	Bolognatoday.it	24/06/2021	<i>TOO GOOD TO GO: BOLOGNA CONQUISTA PIU' DI 300 ESERCIZI E SALVA 90MILA MAGIC BOX</i>	22
	Foodcommunity.it	24/06/2021	<i>BOLOGNA, TOO GOOD TO GO CONQUISTA PIU' DI 300 ESERCIZI COMMERCIALI</i>	24
	Horecanews.it	24/06/2021	<i>TOO GOOD TO GO A BOLOGNA CONQUISTA PIU' DI 300 ESERCIZI COMMERCIALI</i>	25

Il cibo avanzato si acquista in una «magic box»**Camst antispreco con Too good to go
Le mense aziendali aderiscono all'app**

Troppo buoni per essere buttati. Anche i pasti per le mense aziendali prodotti da Camst entrano nel circuito virtuoso nato per combattere gli sprechi alimentari ed evitare che i piatti preparati dai ristoranti e non consumati finiscano nella spazzatura. È la prima volta che un ristorante aziendale entra nel network di Too Good To Go: si tratta della mensa della DeWalt Industrial Tools di Perugia, parte del gruppo StanleyBlack&Decker, che ha deciso di aderire da lunedì al progetto con il suo ristorante aziendale gestito da Camst. Sempre lunedì, si aggiungeranno al

network anche tre centri cottura dell'azienda di ristorazione: due in provincia di Bologna (Castel Maggiore e Imola) e uno a Modena (Vignola). Normalmente chiusi al pubblico, saranno invece disponibili per il ritiro delle «magic box». A oltre un anno e mezzo dall'avvio della collaborazione con Too Good To Go, i bar e ristoranti self-service Camst coinvolti (Torrebò e C'Entro a Bologna e Tavolamica di Camst a Ravenna) e le altre gestioni delle società all'estero (Spagna, Danimarca e Germania) hanno venduto 4.500 magic box evitando le emissioni di oltre 11 tonnellate di CO₂. © RIPRODUZIONE RISERVATA



CAMST

Mense aziendali salvano il cibo

Entrano nel circuito virtuoso contro gli sprechi alimentari

Troppo buoni per essere buttati. Anche i pasti per le mense aziendali prodotti dalla bolognese Camst entrano nel circuito 'virtuoso' nato per combattere gli sprechi alimentari ed evitare che i piatti preparati dai ristoranti e non consumati finiscano nella spazzatura. E' la prima volta che un ristorante aziendale entra nel network di Too Good To Go: si tratta della mensa della DeWalt Industrial Tools di Perugia, parte del gruppo StanleyBlack&Decker, che ha deciso di aderire da lunedì al progetto con il suo ristorante aziendale gestito da Camst.





Camst group, Too Good To Go e l'azienda DeWalt Industrial Tools contro lo spreco alimentare

Pubblicato da [indexfood_redazione](#) | In [Dalle Aziende](#) | Il 1 Luglio 2021
[Follow @indexfood1](#)

Da lunedì 5 luglio, l'azienda di Perugia aderisce al network: è il primo ristorante aziendale in Italia. Dalla stessa data, disponibili sull'app Too Good To Go anche tre centri cottura di Camst group

Prosegue la collaborazione tra **Camst Group** e **Too Good To Go** nella lotta allo spreco alimentare con un'attività mirata alla valorizzazione del cibo non consumato nelle gestioni di ristorazione aziendale. A partire da lunedì 5 luglio, per la prima volta in Italia, un ristorante aziendale entra nel network di **Too Good To Go**. L'azienda **DeWalt Industrial Tools** di Perugia, parte del gruppo **StanleyBlack&Decker**, ha infatti deciso di aderire a Too Good To Go con il suo ristorante aziendale gestito da Camst group.



Dalla stessa data, si aggiungeranno al network anche tre centri cottura dell'azienda di ristorazione: due nel bolognese

(*CastelMaggiore e Imola*) e uno nel

modenese (*Vignola*). Normalmente chiusi al pubblico, saranno invece disponibili per il ritiro delle Magic Box.

"La sostenibilità e l'innovazione della proposta per la ristorazione aziendale sono per noi prioritarie e la lotta allo spreco alimentare attraverso la nostra partnership con Too Good To Go è una delle attività principali - spiega Francesco Malaguti,



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

presidente di Camst group. – *E' perciò importante promuovere il recupero delle eccedenze anche nella ristorazione aziendale, sensibilizzando i dipendenti sugli sprechi alimentari e sui relativi impatti sull'ambiente e, soprattutto, valorizzando il cibo non consumato".*

Per quanto riguarda il ristorante **DeWalt Stanley Black&Decker**, tramite l'app, i dipendenti potranno acquistare in uno store segreto a loro dedicato delle Magic Box con i prodotti invenduti del servizio a pranzo e, al tempo stesso, abbattere gli sprechi del ristorante aziendale.

"La radicata cultura Lean, permeata a tutti i livelli, ci spinge ad aggredire qualsiasi tipo di spreco. Oggi oltre un terzo di tutto il cibo prodotto nel mondo per il consumo dell'uomo viene buttato ed è nostro dovere intervenire – spiega Stefano Baldini, Amministratore Delegato di Dewalt. – *È per questo che quando ci è stato proposto di fare da apripista in Italia a questa iniziativa ci siamo immediatamente attivati, per poter fare la nostra parte come azienda, come leader ma soprattutto come persone".* L'app antispreco permette già a bar, ristoranti, forni, pasticcerie, supermercati e hotel di recuperare e vendere online – a prezzi ribassati – il cibo invenduto *"troppo buono per essere buttato"* grazie alle Magic Box, delle "bag" con una selezione a sorpresa di prodotti e piatti freschi che non possono essere rimessi in vendita il giorno successivo. Camst Group è tra le prime aziende italiane di ristorazione ad estendere la possibilità di accedere anche alle eccedenze dei propri centri cottura.

A oltre un anno e mezzo dall'avvio della

collaborazione con Too Good To Go, i bar e ristoranti self-service Camst coinvolti (Torrebbò e



C'Entro a Bologna e

Tavolamica di Camst a Ravenna) e le altre gestioni delle società all'estero (Spagna, Danimarca e Germania) hanno venduto 4.500 Magic Box evitando le emissioni di oltre 11 tonnellate di CO2. Con queste ulteriori novità, l'azienda rafforza il proprio impegno nella lotta allo spreco alimentare e e per un cambiamento sulla gestione del cibo.

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*

DeWalt Industrial Tools (StanleyBlack&Decker Inc.). La DeWalt, parte del gruppo StanleyBlack&Decker, è leader nel settore degli elettrotensili professionali e punto di riferimento a livello globale per attività e prodotti concepiti e realizzati in funzione delle esigenze dell'utilizzatore professionale,

★ Cerco

★ Offro

★ 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](#)

per supportarlo e rendere la qualità del suo lavoro ogni giorno migliore. "For Those Who Make The World", per quelli che costruiscono il mondo è la "mission" della compagnia che spinge gli stabilimenti ad essere punto di eccellenza non solo nel prodotto che realizzano. Oggi lo stabilimento di Perugia conta 250 dipendenti con un valore di COT di circa 50M\$ mentre tutto il gruppo SB&D conta oltre 50 mila dipendenti con un valore di fatturato globale di circa 15 miliardi di dollari (dati 2020). Per maggiori informazioni

Too Good To Go. Nata nel 2015 in Danimarca con l'obiettivo di combattere lo spreco alimentare, l'applicazione Too Good To Go è presente in 14 Paesi d'Europa e negli Stati Uniti, conta ad oggi oltre 40 milioni di utenti ed è tra le prime posizioni negli App Store e Google Play di tutta Europa. Too Good To Go permette a bar, ristoranti, forni, pasticcerie, supermercati e hotel di recuperare e vendere online - a prezzi ribassati - il cibo invenduto "troppo buono per essere buttato" grazie alle Magic Box, delle "bag" con una selezione a sorpresa di prodotti e piatti freschi che non possono essere rimessi in vendita il giorno successivo. Gli utenti della app non devono far altro che geolocalizzarsi e cercare i locali aderenti, ordinare la propria Magic Box, pagarla tramite l'app e andarla a ritirare nella fascia oraria specificata per scoprire cosa c'è dentro. Per maggiori informazioni

Bologna, 1 luglio 2021



Tag: Camst Group, DeWalt Industrial Tools, spreco alimentare, Too Good To Go

Condividi questa Notizia



Segui IndexFood

Partecipa sul Sito



Resta in contatto con IndexFood



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

Ultimi Prodotti dal MarketPlace



Diffusore Silver - Spring Air
pubblicato il 27 Maggio 2020
da [ecoitalia-evolution](#)



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



LATTE DI MANDORLA FATTO ...
pubblicato il 14 Giugno 2019
da [buongustai-di-calabria](#)



PANETTO DI PASTA DI MAND...
pubblicato il 14 Giugno 2019
da [buongustai-di-calabria](#)



CAPRICCIO DI PESCE NEONAT...
pubblicato il 13 Giugno 2019
da [buongustai-di-calabria](#)

I Tag del Marketplace





Home > Notizie > Aziende > Camst group, Too Good To Go e DeWalt Industrial Tools contro lo...

[NOTIZIE](#) [AZIENDE](#) [RISTORAZIONE](#) [MENSE AZIENDALI](#) [RISTORAZIONE COLLETTIVA](#)

Camst group, Too Good To Go e DeWalt Industrial Tools contro lo spreco alimentare

Da lunedì 5 luglio, L'azienda DeWalt Industrial Tools aderisce al network di Too Good to Go: è il primo ristorante aziendale in Italia.

By **Redazione 5** - 2 Luglio 2021

SEARCH



Prosegue la collaborazione tra **Camst Group** e **Too Good To Go** nella lotta allo spreco alimentare con un'attività mirata alla **valorizzazione del cibo non consumato** nelle gestioni di ristorazione aziendale. A partire da lunedì 5 luglio, per la prima volta in Italia, un ristorante aziendale entra nel network di Too Good To Go. L'azienda **DeWalt Industrial Tools di Perugia**, parte del gruppo

StanleyBlack&Decker, ha infatti deciso di aderire a Too Good To Go con il suo ristorante aziendale gestito da Camst group. Dalla stessa data, si aggiungeranno al network anche tre centri cottura dell'azienda di ristorazione: due nel bolognese (CastelMaggiore e Imola) e uno nel modenese (Vignola). Normalmente chiusi al pubblico, saranno invece disponibili per il ritiro delle Magic Box.



*“La sostenibilità e l’innovazione della proposta per la ristorazione aziendale sono per noi prioritarie e la lotta allo spreco alimentare attraverso la nostra partnership con Too Good To Go è una delle attività principali – spiega **Francesco Malaguti**, presidente di Camst group. – E’ perciò importante promuovere il recupero delle eccedenze anche nella ristorazione aziendale, sensibilizzando i dipendenti sugli sprechi alimentari e sui relativi impatti sull’ambiente e, soprattutto, valorizzando il cibo non consumato”.*

Per quanto riguarda il ristorante DeWalt Stanley Black&Decker, tramite l’app, i dipendenti potranno acquistare in uno store segreto a loro dedicato delle **Magic Box** con i prodotti invenduti del servizio a pranzo e, al tempo stesso, abbattere gli sprechi del ristorante aziendale.

*“La radicata cultura Lean, permeata a tutti i livelli, ci spinge ad aggredire qualsiasi tipo di spreco. Oggi oltre un terzo di tutto il cibo prodotto nel mondo per il consumo dell’uomo viene buttato ed è nostro dovere intervenire – spiega **Stefano Baldini**, Amministratore Delegato di Dewalt. – È per questo che quando ci è stato proposto di fare da apripista in Italia a questa iniziativa ci siamo immediatamente attivati, per poter fare la nostra parte come azienda, come leader ma soprattutto come persone”.*

L’app antispreco permette già a bar, ristoranti, forni, pasticcerie, supermercati e hotel di recuperare e vendere online – a prezzi ribassati – il cibo invenduto “troppo buono per essere buttato” grazie alle Magic Box, delle “bag” con una selezione a sorpresa di prodotti e piatti freschi che non possono essere rimessi in vendita il giorno successivo. Camst Group è tra le prime aziende italiane di ristorazione ad estendere la possibilità di accedere anche alle eccedenze dei propri centri cottura.

A oltre un anno e mezzo dall'avvio della collaborazione con Too Good To Go, i bar e ristoranti self-service Camst coinvolti (Torrebò e C'Entro a Bologna e Tavolamica di Camst a Ravenna) e le altre gestioni delle società all'estero (Spagna, Danimarca e Germania) hanno venduto 4.500 Magic Box evitando le emissioni di oltre 11 tonnellate di CO2. Con queste ulteriori novità, l'azienda rafforza il proprio impegno nella lotta allo spreco alimentare e e per un cambiamento sulla gestione del cibo.



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).

DeWalt Industrial Tools (StanleyBlack&Decker Inc.)

La DeWalt, parte del gruppo StanleyBlack&Decker, è leader nel settore degli elettroutensili professionali e punto di riferimento a livello globale per attività e prodotti concepiti e realizzati in funzione delle esigenze dell'utilizzatore professionale, per supportarlo e rendere la qualità del suo lavoro ogni giorno migliore. "For Those Who Make The World", per quelli

che costruiscono il mondo è la "mission" della compagnia che spinge gli stabilimenti ad essere punto di eccellenza non solo nel prodotto che realizzano. Oggi lo stabilimento di Perugia conta 250 dipendenti con un valore di COT di circa 50M\$ mentre tutto il gruppo SB&D conta oltre 50 mila dipendenti con un valore di fatturato globale di circa 15 miliardi di dollari (dati 2020).

Too Good To Go

Nata nel 2015 in Danimarca con l'obiettivo di combattere lo spreco alimentare, l'applicazione Too Good To Go è presente in 14 Paesi d'Europa e negli Stati Uniti, conta ad oggi oltre 40 milioni di utenti ed è tra le prime posizioni negli App Store e Google Play di tutta Europa. Too Good To Go permette a bar, ristoranti, forni, pasticcerie, supermercati e hotel di recuperare e vendere online - a prezzi ribassati - il cibo invenduto "troppo buono per essere buttato" grazie alle Magic Box, delle "bag" con una selezione a sorpresa di prodotti e piatti freschi che non possono essere rimessi in vendita il giorno successivo. Gli utenti della app non devono far altro che geolocalizzarsi e cercare i locali aderenti, ordinare la propria Magic Box, pagarla tramite l'app e andarla a ritirare nella fascia oraria specificata per scoprire cosa c'è dentro.

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-too-good-to-go-e-dewalt-industrial-tools-contro-lo-spreco>

Testo del messaggio*

INVIA

ads_vist

Ancora nessun voto.

 Print  PDF

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo  ☆☆☆☆☆

INVIA

Condividi su:



LAVORO CERCO - OFFRO

Offerta di lavoro - Responsabile Colazioni - Bologna

Offerta di lavoro pubblicata sul portale jobintourism.it : Hotel 4* , zona Fiera, con 50

L'EVOLUZIONE NATURALE DELL'ENERGIA.
 Sostenibilità, trasparenza, affidabilità e innovazione.



2 LUGLIO 2021

SHOP | ACCEDI

lombardiapost

Raccontiamo il futuro della Lombardia



- HOME
 - CULT
 - MONITOR
 - ITALYPOST
 - EMILIAPOST
 - VENEZIEPOST
 - GUIDE ENOGASTRONOMICHE
 - FESTIVAL
 - SHOP
 -
- ATTUALITÀ
 - POLITICA
 - ECONOMIA
 - FINANZA
 - CULTURA
 - ANALISI & COMMENTI
 - I CHAMPION
 -

Home > LombardiaPost > Lotta agli sprechi, il ristorante aziendale Camst sbarca su Too good To go

ATTUALITÀ

Lotta agli sprechi, il ristorante aziendale Camst sbarca su Too good To go

Dopo la costruzione di una rete anti-sperpero di alimenti in procinto di essere buttati partita bar, hotel e ristoranti, ora anche le prime mense aziendali entrano nel circuito della nota app. Cominciando da quella gestita a Perugia, per il gruppo DeWalt, dalla grande azienda bolognese, pronta a coinvolgere nel progetto anche i propri centri di cottura

Lorenzo Pedrini

Venerdì 2 Luglio 2021 18:58



Dopo la costruzione di una rete anti-sperpero di alimenti in procinto di essere buttati partita bar, hotel e ristoranti, ora anche le prime mense aziendali entrano nel circuito della nota app. Cominciando da quella gestita a Perugia, per il gruppo DeWalt, dalla grande azienda bolognese, pronta a coinvolgere nel progetto anche i propri centri di cottura

- CAMST
- SPRECHI ALIMENTARI
- LOTTA ALLO SPRECO
- TOO GOOD TO GO

I CONTENUTI DI VENEZIEPOST SONO A PAGAMENTO.

PER VISUALIZZARE QUESTO ARTICOLO E TUTTI I NOSTRI CONTENUTI SCEGLI TRA QUESTE OPZIONI



Sei già iscritto a **VeneziePost**?
Clicca qui sotto e inserisci le tue credenziali

ACCEDEI



[HOMEPAGE](#) [CHI SIAMO](#) [SERVIZIO CLIENTI](#) [PRIVACY](#) [ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER](#)

LOMBARDIAPOST – RACCONTIAMO IL FUTURO DELLA LOMBARDIA

LombardiaPost è una testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Padova n. 2510

Direttore Responsabile: **Filiberto Zovico**

LombardiaPost è edito da **Post Editori Srl - Community Corporation**

Sede legale: Viale Codalunga 4L, 35138 Padova

info (at) italypost.it

Ufficio del Registro delle Imprese di Padova, Numero di iscrizione PD 350106; Partita Iva: 03948890284



AGEN FOOD

AGENZIA DI STAMPA

Cerca

[AGRICOLTURA](#) [ALIMENTAZIONE](#) [BIOLOGICO](#) [DISTRIBUZIONE](#) [EVENTI](#) [FOOD](#) [NUTRIZIONE](#) [PERSONAGGI](#) [TURISMO](#)[VINO, BIRRA, SPIRITS](#) [CONTATTACI](#)[🏠](#) > [FOOD](#) > CAMST GROUP, TOO GOOD TO GO E L'AZIENDA DEWALT INDUSTRIAL TOOLS CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

CAMST GROUP, TOO GOOD TO GO E L'AZIENDA DEWALT INDUSTRIAL TOOLS CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

[👤 REDAZIONE AGENFOOD](#) [🕒 10:54](#) [📁 FOOD](#)

(Agen Food) – Roma, 01 lug. – Da lunedì 5 luglio, l'azienda di Perugia aderisce al network: è il primo ristorante aziendale in Italia. Dalla stessa data, disponibili sull'app Too Good To Go anche tre centri cottura di Camst group.

Prosegue la collaborazione tra Camst Group e Too Good To Go nella lotta allo spreco alimentare con un'attività mirata alla valorizzazione del cibo non consumato nelle gestioni di ristorazione aziendale. A partire da lunedì 5 luglio, per la prima volta in Italia, un ristorante aziendale entra nel network di Too Good To Go. L'azienda DeWalt Industrial Tools di Perugia, parte del gruppo StanleyBlack&Decker, ha infatti deciso di aderire a Too Good To Go con il suo ristorante aziendale gestito da Camst group.

Dalla stessa data, si aggiungeranno al network anche tre centri cottura dell'azienda di ristorazione: due nel bolognese (CastelMaggiore e Imola) e uno nel modenese (Vignola). Normalmente chiusi al pubblico, saranno invece disponibili per il ritiro delle Magic Box.

“La sostenibilità e l'innovazione della proposta per la ristorazione aziendale sono per noi prioritarie e la lotta allo spreco alimentare attraverso la nostra partnership con Too

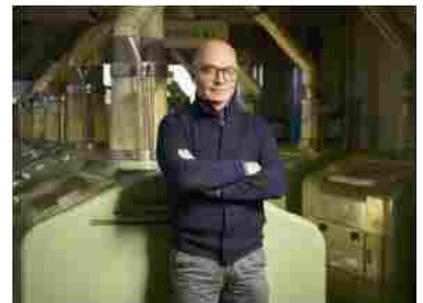


COLLABORA CON NOI

Scrivi a redazione@agenfood.it

LE INTERVISTE DI AGENFOOD

**Intervista Pierantonio Sgambaro –
Presidente Pasta Sgambaro (29
giugno 2021)**



Good To Go è una delle attività principali – spiega Francesco Malaguti, presidente di Camst group. – E’ perciò importante promuovere il recupero delle eccedenze anche nella ristorazione aziendale, sensibilizzando i dipendenti sugli sprechi alimentari e sui relativi impatti sull’ambiente e, soprattutto, valorizzando il cibo non consumato”.

Per quanto riguarda il ristorante DeWalt Stanley Black&Decker, tramite l’app, i dipendenti potranno acquistare in uno store segreto a loro dedicato delle Magic Box con i prodotti invenduti del servizio a pranzo e, al tempo stesso, abbattere gli sprechi del ristorante aziendale.

“La radicata cultura Lean, permeata a tutti i livelli, ci spinge ad aggredire qualsiasi tipo di spreco. Oggi oltre un terzo di tutto il cibo prodotto nel mondo per il consumo dell’uomo viene buttato ed è nostro dovere intervenire – spiega Stefano Baldini, Amministratore Delegato di Dewalt. – È per questo che quando ci è stato proposto di fare da apripista in Italia a questa iniziativa ci siamo immediatamente attivati, per poter fare la nostra parte come azienda, come leader ma soprattutto come persone”.

L’app antispreco permette già a bar, ristoranti, forni, pasticcerie, supermercati e hotel di recuperare e vendere online – a prezzi ribassati – il cibo invenduto “troppo buono per essere buttato” grazie alle Magic Box, delle “bag” con una selezione a sorpresa di prodotti e piatti freschi che non possono essere rimessi in vendita il giorno successivo. Camst Group è tra le prime aziende italiane di ristorazione ad estendere la possibilità di accedere anche alle eccedenze dei propri centri cottura.

A oltre un anno e mezzo dall’avvio della collaborazione con Too Good To Go, i bar e ristoranti self-service Camst coinvolti (Torrebò e C’Entro a Bologna e Tavolamica di Camst a Ravenna) e le altre gestioni delle società all’estero (Spagna, Danimarca e Germania) hanno venduto 4.500 Magic Box evitando le emissioni di oltre 11 tonnellate di CO2. Con queste ulteriori novità, l’azienda rafforza il proprio impegno nella lotta allo spreco alimentare e e per un cambiamento sulla gestione del cibo.

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



PIÙ LETTI

**COLDIRETTI: CON RIFORMA
AGRICOLA AL VIA PROGRAMMAZIONE**

**H2H NUOVA AGENZIA DI CANTINE
MASCHIO**

**TURISMO, IL CONSORZIO DEL
PROSCIUTTO DI SAN DANIELE
LANCIA “ARIA DI SAN DANIELE PIC-
NIC”**

**Peck CityLife rinnova il suo menù con
un nuovo signature dish, il Club
Sandwich al Vitello Tonnato**

**UE, COLDIRETTI: CIBI IMPORTATI SEI
VOLTE PIU’ PERICOLOSI, ARRIVA
STOP**

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 ► Ristorazione e ospitalità

Camst, Too Good To Go e DeWalt alleati contro lo spreco alimentare

Primo ristorante aziendale in Italia ad aderire al network virtuoso

10k
Shares



Prosegue la collaborazione tra Camst Group e Too Good To Go nella lotta allo spreco alimentare con un'attività mirata alla valorizzazione del cibo non consumato nelle gestioni di ristorazione aziendale. A partire da lunedì 5 luglio, per la prima volta in Italia, un ristorante aziendale entra nel network di Too Good To Go. L'azienda DeWalt Industrial Tools di Perugia, parte del gruppo StanleyBlack&Decker, ha infatti deciso di aderire a Too Good To Go con il suo ristorante aziendale gestito da Camst group.

Dalla stessa data, si aggiungeranno al network anche tre centri cottura dell'azienda di ristorazione: due nel bolognese (CastelMaggiore e Imola) e uno nel modenese (Vignola). Normalmente chiusi al pubblico, saranno invece disponibili per il ritiro delle Magic Box.

“La sostenibilità e l'innovazione della proposta per la ristorazione aziendale sono per noi prioritarie e la lotta allo spreco alimentare attraverso la nostra partnership con Too Good To Go è una delle attività principali - spiega **Francesco Malaguti**, presidente di Camst group. - E' perciò importante promuovere il recupero delle eccedenze anche nella ristorazione aziendale, sensibilizzando i dipendenti sugli sprechi alimentari e sui relativi impatti sull'ambiente e, soprattutto, valorizzando il cibo non consumato”.

Per quanto riguarda il ristorante DeWalt Stanley Black&Decker, tramite l'app, i dipendenti potranno acquistare in uno store segreto a loro dedicato delle Magic Box con i prodotti invenduti del servizio a pranzo e, al tempo stesso, abbattere gli sprechi del ristorante aziendale.

“La radicata cultura Lean, permeata a tutti i livelli, ci spinge ad aggredire qualsiasi tipo di spreco. Oggi oltre un terzo di tutto il cibo prodotto nel mondo per il consumo dell'uomo viene buttato ed è nostro dovere intervenire - spiega **Stefano Baldini**, Amministratore Delegato di Dewalt. - È per questo che quando ci è stato proposto di fare da apripista in Italia a questa iniziativa ci siamo immediatamente attivati, per poter fare la nostra parte come azienda, come leader ma soprattutto come persone”.

red - 19768

Bologna, BO, Italia, 01/07/2021 19:31
EFA News - European Food Agency



FOODAFFAIRS.IT,
QUANDO IL
FOOD È...
COMUNICAZIONE
SOSTENIBILITÀ
INFLUENCER
MEDIA
MARKETING
PROMOZIONE
PUBBLICITÀ
PACK TREND
TECH GDO

HOME

FOOD TREND

FOOD INFLUENCER &
BLOGGER

FOOD & SOSTENIBILITÀ

NEWSLETTER

CHI SIAMO

PUBBLICITÀ &
PARTNERSHIP

CONTATTI

PRIVACY



HOME / 2021 / LUGLIO / 1
/ CAMST GROUP, TOO GOOD TO GO E L'AZIENDA DEWALT INDUSTRIAL TOOLS CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

CAMST GROUP, TOO GOOD TO GO E L'AZIENDA DEWALT INDUSTRIAL TOOLS CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

PUBLISHED ON 1 LUGLIO 2021 BY FOODAFFAIRS.IT



FOOD AFFAIRS
E' MEDIA PARTNER
DI



Da lunedì 5 luglio, l'azienda di Perugia aderisce al network: è il primo ristorante aziendale in Italia.

Dalla stessa data, disponibili sull'app Too Good To Go anche tre centri cottura di Camst group

Prosegue la collaborazione tra Camst Group e Too Good To Go nella lotta allo spreco alimentare con un'attività mirata alla valorizzazione del cibo non consumato nelle gestioni di ristorazione aziendale. A partire da

lunedì **5 luglio**, per la prima volta in Italia, un ristorante aziendale entra nel network di Too Good To Go. L'azienda **DeWalt Industrial Tools di Perugia**, parte del gruppo **StanleyBlack&Decker**, ha infatti deciso di aderire a Too Good To Go con **il suo ristorante aziendale gestito da Camst group**.

Dalla stessa data, si aggiungeranno al network anche **tre centri cottura dell'azienda di ristorazione**: due nel bolognese (CastelMaggiore e Imola) e uno nel modenese (Vignola). Normalmente chiusi al pubblico, saranno invece disponibili per il ritiro delle Magic Box.

“La sostenibilità e l'innovazione della proposta per la ristorazione aziendale sono per noi prioritarie e la lotta allo spreco alimentare attraverso la nostra partnership con Too Good To Go è una delle attività principali – spiega **Francesco Malaguti, presidente di Camst group**. – E' perciò importante promuovere il recupero delle eccedenze anche nella ristorazione aziendale, sensibilizzando i dipendenti sugli sprechi alimentari e sui relativi impatti sull'ambiente e, soprattutto, valorizzando il cibo non consumato”.

Per quanto riguarda il ristoranteDeWalt Stanley Black&Decker, tramite l'app, **i dipendenti potranno acquistare in uno store segreto a loro dedicato** delle Magic Box con i prodotti invenduti del servizio a pranzo e, al tempo stesso, **abbattere gli sprechi del ristorante aziendale**.

“La radicata cultura Lean, permeata a tutti i livelli, ci spinge ad aggredire qualsiasi tipo di spreco. Oggi oltre un terzo di tutto il cibo prodotto nel mondo per il consumo dell'uomo viene buttato ed è nostro dovere intervenire – spiega **Stefano Baldini, Amministratore Delegato**

di Dewalt. – È per questo che quando ci è stato proposto di fare da apripista in Italia a questa iniziativa ci siamo immediatamente attivati, per poter fare la nostra parte come azienda, come leader ma soprattutto come persone”.

L'app antispreco permette già a bar, ristoranti, forni, pasticcerie, supermercati e hotel di recuperare e vendere online – a prezzi ribassati – il cibo invenduto “troppo buono per essere buttato” grazie alle Magic Box, delle “bag” con una selezione a sorpresa di prodotti e piatti freschi che non possono essere rimessi in vendita il giorno successivo. Camst Group è tra le prime aziende italiane di ristorazione ad estendere la possibilità di accedere anche alle eccellenze dei propri centri cottura.

A oltre un anno e mezzo dall'avvio della collaborazione con Too Good To Go, i bar e ristoranti self-service Camst coinvolti (Torrebellò e C'Entro a Bologna e Tavolamica di Camst a Ravenna) e le altre gestioni delle società all'estero (Spagna, Danimarca e Germania) hanno venduto 4.500 Magic Box evitando le emissioni di oltre 11 tonnellate di CO2. Con queste ulteriori novità, l'azienda rafforza il proprio impegno nella lotta allo spreco alimentare e e per un cambiamento sulla gestione del cibo.

FOOD AFFAIRS

ARTICOLI CORRELATI



Food / Gli strumenti del cibo



Camst, in Too Good To Go il primo ristorante aziendale contro lo spreco

Da lunedì 5 luglio, l'azienda di Perugia aderisce al network: è il primo ristorante aziendale in Italia. Dalla stessa data, disponibili sull'app Too Good To Go anche tre centri cottura di Camst group.

Prosegue la collaborazione tra **Camst Group** e **Too Good To Go** nella lotta allo spreco alimentare. Si tratta, in questo caso, di un'attività mirata alla valorizzazione del cibo non consumato nelle gestioni di una ristorazione aziendale. A partire da lunedì 5 luglio, per la prima volta in Italia, un ristorante aziendale entra nel network dell'app. L'azienda **DeWalt Industrial Tools** di Perugia, parte del gruppo StanleyBlack&Decker, ha infatti deciso di aderire al programma con il suo ristorante aziendale gestito da Camst group.

Dalla stessa data, si aggiungeranno al network anche tre centri cottura dell'azienda di ristorazione: due nel bolognese (CastelMaggiore e Imola) e uno nel modenese (Vignola). Normalmente chiusi al pubblico, saranno invece disponibili per il ritiro delle magic box.

L'app antispreco permette già a bar, ristoranti, forni, pasticcerie, supermercati e hotel di recuperare e vendere online – a prezzi ribassati – il cibo invenduto.

Camst Group è tra le prime aziende italiane di ristorazione a estendere la possibilità di accedere anche alle eccedenze dei propri centri cottura.

“La sostenibilità e l’innovazione della proposta per la ristorazione aziendale sono per noi prioritarie e la lotta allo spreco alimentare attraverso la nostra partnership con Too Good To Go è una delle attività principali – spiega **Francesco Malaguti**, presidente di Camst group. – È perciò importante promuovere il recupero delle eccedenze anche nella ristorazione aziendale, sensibilizzando i dipendenti sugli sprechi alimentari [...]”.

Per quanto riguarda il ristorante DeWalt Stanley Black&Decker, tramite l'app, i dipendenti potranno acquistare in uno store segreto a loro dedicato delle magic box con i prodotti invenduti del servizio a pranzo.

“La radicata cultura Lean, permeata a tutti i livelli, ci spinge ad aggredire qualsiasi tipo di spreco. Oggi oltre un terzo di tutto il cibo prodotto nel mondo per il consumo dell'uomo viene buttato ed è nostro dovere intervenire – spiega **Stefano Baldini**, amministratore delegato di Dewalt. – È per questo che quando ci è stato proposto di fare da apripista in Italia a questa iniziativa [...]”.

Leggi l'articolo: Bologna, Too Good To Go conquista più di 300 esercizi commerciali

Share



vip

First Class Service
dal Paradiso delle Mele

GREEN RETAIL



SEGUICI SU


[HOME](#) [PRIMO PIANO](#) [PRODOTTI & PACK](#) [LOGISTICA & PROCESSI](#) [AMBIENTE & TERRITORIO](#) [SUCCESSI & STRATEGIE](#) [PERSONE & IMPRESE](#)
[FOCUS & SPECIALI](#) [VIDEO](#) [NEWS](#)

Scontrino Felice

Buoni sconto, coupon e concorsi
per risparmiare ogni giorno

Primo piano

Too Good To Go a Bologna conquista più di 300 esercizi commerciali e salva 90.000 Magic Box

Pubblicato: Martedì, 29 Giugno 2021 13:05



Ultimi pubblicati

Too Good To Go a Bologna conquista più di 300 esercizi commerciali e salva 90.000 Magic Box

NapoliCittàLibro: Polyedra al fianco degli editori

Zeta Service: una panchina arcobaleno per tutelare i diritti di tutti

Da clima a fondo, il podcast che racconta tutto quello che c'è da sapere sulla crisi climatica

Greenpeace denuncia il massiccio inquinamento da plastica dovuto a reti per le cozze e attrezzi da pesca a Lesina e Varano



Twitter

Tra i locali più noti che hanno preso parte al progetto anti-spreco anche alcuni esercizi commerciali che fanno parte del Quadrilatero, cuore della città.

Too Good To Go, l'app anti-spreco approdata in Italia nel 2019, ha voluto tirare le somme dell'attività a Bologna, tra le prime città ad essere stata lanciata appena l'app è arrivata nella penisola, per misurare l'impatto avuto finora nel capoluogo emiliano. E i numeri sono di grande rilevanza nella città bolognese, con più di 300 esercizi commerciali aderenti all'iniziativa in due anni e mezzo - di cui una decina all'interno del Quadrilatero, cuore pulsante della città - grazie ai quali sono state salvate 90.000 *Magic Box*.

Un traguardo importante, considerato che ogni pasto salvato grazie all'app permette di risparmiare 2.5 Kg di CO2, che ha permesso ai bolognesi di evitare l'emissione in atmosfera di 225 tonnellate di CO2, l'equivalente di 44 giri intorno al mondo.

La startup, nata in Danimarca nel 2015, ha infatti messo a punto una soluzione flessibile e semplice da usare, che potesse essere un valido alleato - sia per i commercianti che per i cittadini - nella lotta agli sprechi alimentari, ma anche un modello virtuoso per salvaguardare l'ambiente.

"Poter constatare come, a distanza di due anni e mezzo, la nostra attività stia continuando a crescere costantemente e a coinvolgere sempre più persone è stimolante. Vedere la reattività non solo degli utenti, ma anche degli esercenti commerciali che si uniscono a questa nostra battaglia contro gli sprechi di cibo è per noi fondamentale per continuare a diffondere la nostra vision di un mondo senza sprechi di cibo", afferma **Eugenio Sapora**, Country Manager Italia di Too Good To Go. "Poter far affidamento su alcuni dei nomi più rilevanti in città ci dimostra come la nostra missione e attività siano state accolte con positività e che continuare lungo questo percorso è la mossa vincente per raggiungere sempre più cittadini".

Tra i tanti partner aderenti al progetto in città, ci sono noti nomi bolognesi, alcuni dei quali presenti proprio nel quartiere più animato della città: La Salumeria di Bruno e Franco, gastronomia che propone piatti pronti con pasta fresca fatta a mano, oltre che salumi e formaggi; Scaramagli dal 1912, antica drogheria con un'ampia offerta di diverse tipologie di vini e liquori, ma anche dolci e cioccolato; Ceccarelli, in cui è possibile trovare prodotti tipici della tradizione bolognese, come tortellini fatti a mano e affettati, oltre che carne e formaggi; Velluto, cocktail bar la cui offerta comprende anche piatti freschi per il pranzo, dolci e paste per la colazione; Oggi Gelato, che con i suoi due punti vendita offre ai propri clienti un'ampia selezione di gelati artigianali; Enoteca Carusi, storico locale con un ampio catalogo di prodotti fatti in casa, come dolci, vini e snack salati; Pollo & Friends, con la sua proposta di polli arrosto e altre sfiziose e Bottega Favalli, che spazia tra vini, oli e conserve artigianali.

Senza dimenticare anche alcune realtà diffuse in Italia e all'estero, che hanno preso parte al progetto con i propri punti vendita in città, tra cui **Venchi**, azienda specializzata in gelato e cioccolato in tutte le sue forme; **IKEA Italia**, che inserisce nelle *Magic Box* i prodotti alimentari tipici della catena svedese e **Domino's Pizza**, con la sua ampia offerta di pizze dagli ingredienti svariati. Anche **Camst Group** aderisce al progetto anti spreco con i suoi due punti vendita, Torrebò, che propone dolci, croissant, pizza e panini; e C'Entro, Snack and Go, che mette a disposizione pietanze fredde e calde, ma anche sfiziose dolci e salate. Da luglio l'azienda porterà sull'app anche due dei suoi centri cottura in provincia di Bologna, con una proposta di primi e secondi provenienti dal servizio di ristorazione.

L'obiettivo per il 2021 consiste nell'ulteriore espansione all'interno del capoluogo emiliano, cercando l'appoggio di quanti più negozianti e cittadini possibili, per coinvolgere tutti in questa battaglia contro lo spreco alimentare.

COME FUNZIONA L'APP TOO GOOD TO GO

I commercianti possono inserire la disponibilità di box, senza specificare che tipo di prodotti saranno presenti all'interno, basandosi sugli invenduti della giornata. Dall'altro lato, gli utenti, accedendo alla app dal proprio smartphone e geolocalizzandosi per individuare i locali aderenti più vicini, potranno acquistare il proprio sacchetto di prodotti invenduti a un terzo del prezzo originale pagando direttamente tramite app ed evitando così lo scambio di cartamoneta. Il ritiro della propria *Magic Box* avviene in negozio nella fascia oraria selezionata - generalmente poco prima della chiusura, evitando così i momenti di massima affluenza.

Presente in 14 Paesi d'Europa e negli Stati Uniti con 40 milioni di utenti, più di 65mila negozi aderenti e oltre 76 milioni di *Magic Box* vendute, Too Good To Go ha permesso ad oggi di evitare l'emissione di oltre 100 milioni di kg di CO2. In Italia, Too Good To Go da aprile 2019 è stata lanciata ufficialmente in più di 60 città con 12.000 negozi aderenti, 3.400.000 box vendute e quattro milioni di utenti registrati.



Video Interviste ►

An error occurred.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.



Thun festeggia il nuovo shop in Corso Buenos Aires a Milano



Inaugurato il Conad City Lucrezia a Cartoceto (PU)

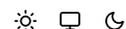


Istituto salumi tutelati: Lorenzo Beretta confermato alla presidenza

Technoretail



Con il supporto di Miraki, lanciato il marketplace italiano di Decathlon

Giovedì, 24 Giugno 2021  Sereno Accedi

ATTUALITÀ

Too Good To Go: Bologna conquista più di 300 esercizi e salva 90mila magic box

Tra i locali più noti che hanno preso parte al progetto anti-spreco anche alcuni esercizi commerciali che fanno parte del Quadrilatero



 **Redazione**
24 giugno 2021 12:05



Bologna è tra le prime città in cui Too Good To Go ha lanciato il suo servizio in Italia, e conta ormai più di 300 esercizi commerciali, grazie ai quali sono state salvate 90.000 Magic Box. Tra i locali più noti - si legge in una nota - che hanno preso parte al progetto anti-spreco anche alcuni esercizi commerciali che fanno parte del Quadrilatero, cuore della città. Too Good To Go, l'app anti-spreco approdata in Italia nel 2019, ha voluto tirare le somme dell'attività a Bologna, tra le prime città ad essere stata lanciata appena l'app è arrivata nella penisola, per misurare l'impatto avuto finora nel capoluogo emiliano. E i numeri sono di grande rilevanza nella città bolognese, con più di 300 esercizi commerciali aderenti all'iniziativa in due anni e mezzo - di cui una decina all'interno del Quadrilatero, cuore pulsante della città - grazie ai quali sono state salvate 90.000 Magic Box.

Un traguardo importante, considerato che ogni pasto salvato grazie all'app permette di risparmiare 2.5 Kg di CO2, che ha permesso ai bolognesi di evitare l'emissione in atmosfera di 225 tonnellate di CO2, l'equivalente di 44 giri intorno al mondo. La startup, nata in Danimarca nel 2015, ha infatti messo a punto una soluzione flessibile e semplice da usare, che potesse essere un valido alleato - sia per i commercianti che per i cittadini - nella lotta agli sprechi alimentari, ma anche un modello virtuoso per salvaguardare l'ambiente.

“Poter constatare come, a distanza di due anni e mezzo, la nostra attività stia continuando a crescere costantemente e a coinvolgere sempre più persone è stimolante. Vedere la reattività non solo degli utenti, ma anche degli esercenti commerciali che si uniscono a questa nostra

battaglia contro gli sprechi di cibo è per noi fondamentale per continuare a diffondere la nostra vision di un mondo senza sprechi di cibo”, afferma Eugenio Sabora, Country Manager Italia di Too

Good To Go. “Poter far affidamento su alcuni dei nomi più rilevanti in città ci dimostra come la nostra missione e attività siano state accolte con positività e che continuare lungo questo percorso è la mossa vincente per raggiungere sempre più cittadini”.

Tra i tanti partner aderenti al progetto in città, ci sono noti nomi bolognesi, alcuni dei quali presenti proprio nel quartiere più animato della città: La Salumeria di Bruno e Franco, gastronomia che propone piatti pronti con pasta fresca fatta a mano, oltre che salumi e formaggi; Scaramagli dal 1912, antica drogheria con un’ampia offerta di diverse tipologie di vini e liquori, ma anche dolci e cioccolato; Ceccarelli, in cui è possibile trovare prodotti tipici della tradizione bolognese, come tortellini fatti a mano e affettati, oltre che carne e formaggi; Velluto, cocktail bar la cui offerta comprende anche piatti freschi per il pranzo, dolci e paste per la colazione; Oggi Gelato, che con i suoi due punti vendita offre ai propri clienti un’ampia selezione di gelati artigianali; Enoteca Carusi, storico locale con un ampio catalogo di prodotti fatti in casa, come dolci, vini e snack salati; Pollo & Friends, con la sua proposta di polli arrosto e altre sfiziosità e Bottega Favalli, che spazia tra vini, oli e conserve artigianali.

Senza dimenticare anche alcune realtà diffuse in Italia e all’estero, che hanno preso parte al progetto con i propri punti vendita in città, tra cui Venchi, azienda specializzata in gelato e cioccolato in tutte le sue forme; IKEA Italia, che inserisce nelle Magic Box i prodotti alimentari tipici della catena svedese e Domino’s Pizza, con la sua ampia offerta di pizze dagli ingredienti svariati. Anche Camst Group aderisce al progetto anti spreco con i suoi due punti vendita, Torrebò, che propone dolci, croissant, pizza e panini; e C’Entro, Snack and Go, che mette a disposizione pietanze fredde e calde, ma anche sfiziosità dolci e salate. Da luglio l’azienda porterà sull’app anche due dei suoi centri cottura in provincia di Bologna, con una proposta di primi e secondi provenienti dal servizio di ristorazione.

L’obiettivo per il 2021 consiste nell’ulteriore espansione all’interno del capoluogo emiliano, cercando l’appoggio di quanti più negozianti e cittadini possibili, per coinvolgere tutti in questa battaglia contro lo spreco alimentare.

COME FUNZIONA L’APP TOO GOOD TO GO

I commercianti possono inserire la disponibilità di box, senza specificare che tipo di prodotti saranno presenti all’interno, basandosi sugli invenduti della giornata. Dall’altro lato, gli utenti, accedendo alla app dal proprio smartphone e geolocalizzandosi per individuare i locali aderenti più vicini, potranno acquistare il proprio sacchetto di prodotti invenduti a un terzo del prezzo originale

pagando direttamente tramite app ed evitando così lo scambio di cartamoneta. Il ritiro della propria Magic Box avviene in negozio nella fascia oraria selezionata - generalmente poco prima della chiusura, evitando così i momenti di massima affluenza.

Presente in 14 Paesi d’Europa e negli Stati Uniti con 40 milioni di utenti, più di 65mila negozi aderenti e oltre 76 milioni di Magic Box vendute, Too Good To Go ha permesso ad oggi di evitare l’emissione di oltre 100 milioni di kg di CO2. In Italia, Too Good To Go da aprile 2019 è stata lanciata ufficialmente in più di 60 città con 12.000 negozi aderenti, 3.400.000 box vendute e quattro milioni di utenti registrati.

Too Good To Go

Nata nel 2015 in Danimarca con l’obiettivo di combattere lo spreco alimentare, l’applicazione Too Good To Go è presente in 15 Paesi, conta ad oggi oltre 40 milioni di utenti ed è tra le prime posizioni negli App Store e Google Play di tutta Europa. Too Good To Go permette a bar, ristoranti, forni, pasticcerie, supermercati ed hotel di recuperare e vendere online - a prezzi ribassati - il cibo invenduto “troppo buono per essere buttato” grazie alle Magic Box, delle “bag” con una selezione a sorpresa di prodotti e piatti freschi che non possono essere rimessi in vendita il giorno successivo. Gli utenti della app non devono far altro che geolocalizzarsi e cercare i locali aderenti, ordinare la propria Magic Box, pagarla tramite l’app e andarla a ritirare nella fascia oraria specificata per scoprire cosa c’è dentro.

© Riproduzione riservata



Si parla di

[Alimentazione](#) [Anti spreco](#)

Sullo stesso argomento

ATTUALITÀ

Gli strumenti del cibo



0 Comments giugno 24, 2021

Bologna, Too Good To Go conquista più di 300 esercizi commerciali

Too Good To Go ha tirato le somme sull'impatto dell'attività a **Bologna**, tra le prime a essere stata lanciata appena l'app anti-spreco è arrivata in Italia. Sono più di 300 gli esercizi commerciali aderenti all'iniziativa in due anni e mezzo, di cui una decina all'interno del Quadrilatero, cuore pulsante della città.

Tra i tanti partner aderenti al progetto in città, ci sono noti nomi bolognesi: da La Salumeria di Bruno e Franco a Scaramagli dal 1912. Sulla piattaforma sono presenti anche: Ceccarelli, Velluto, Oggi Gelato, Enoteca Carusi, Pollo & Friends, e Bottega Favalli.

Si aggiungono anche alcune realtà internazionali, tra cui Venchi, IKEA Italia e Domino's Pizza. Anche Camst Group aderisce al progetto anti spreco con i suoi due punti vendita, Torrebò, C'Entro, Snack and Go.

“Poter constatare come, a distanza di due anni e mezzo, la nostra attività stia continuando a crescere costantemente e a coinvolgere sempre più persone è stimolante. Vedere la reattività non solo degli utenti, ma anche degli esercenti commerciali che si uniscono a questa nostra battaglia contro gli sprechi di cibo è per noi fondamentale [...], afferma **Eugenio Sabora**, country manager Italia di Too Good To Go. “Poter far affidamento su alcuni dei nomi più rilevanti in città ci dimostra come la nostra missione e attività siano state accolte con positività [...]”.

L'obiettivo per il 2021 consiste nell'ulteriore espansione all'interno del capoluogo emiliano.

Share



Tags

Magic Box

Eugenio Sabora

Too Good To Go

Bologna

Newswire

Vota questo articolo



Articoli che potrebbero interessarti



Home > Notizie > Ambiente & Sostenibilità > Too Good To Go a Bologna conquista più di 300 esercizi commerciali

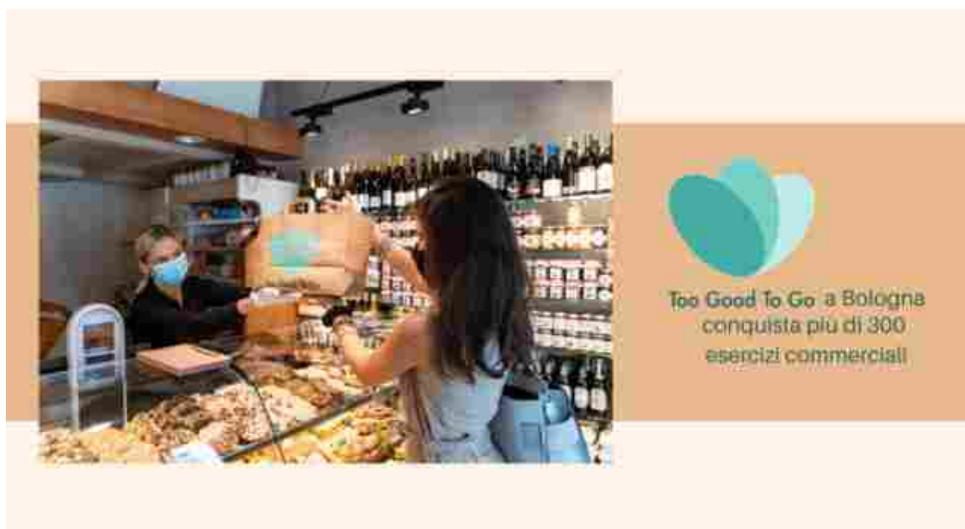
NOTIZIE AMBIENTE & SOSTENIBILITÀ

Too Good To Go a Bologna conquista più di 300 esercizi commerciali

Bologna, una tra le prime città in cui Too Good To Go ha lanciato il suo servizio in Italia, conta ormai più di 300 esercizi commerciali, grazie ai quali sono state salvate 90.000 Magic Box.

By Redazione 5 - 24 Giugno 2021

SEARCH



Too Good To Go, l'app anti-spreco approdata in Italia nel 2019, ha voluto tirare le somme dell'attività a Bologna, per misurare l'impatto avuto finora nel capoluogo emiliano. I numeri sono di grande rilevanza, **con più di 300 esercizi commerciali aderenti all'iniziativa in due anni e mezzo** – di cui una decina all'interno del Quadrilatero, cuore pulsante della città – grazie ai quali sono state salvate **90.000 Magic Box**.

Un traguardo importante, considerato che ogni pasto salvato grazie all'app permette di risparmiare 2.5 Kg di CO2, che ha permesso ai **bolognesi di evitare**

L'emissione in atmosfera di 225 tonnellate di CO2, l'equivalente di 44 giri intorno al mondo.

La startup, nata in Danimarca nel 2015, ha infatti messo a punto una soluzione flessibile e semplice da usare, che potesse essere un valido alleato – sia per i commercianti che per i cittadini – nella lotta agli sprechi alimentari, ma anche un **modello virtuoso** per salvaguardare l'ambiente.

"Poter constatare come, a distanza di due anni e mezzo, la nostra attività stia continuando a crescere costantemente e a coinvolgere sempre più persone è stimolante. Vedere la reattività non solo degli utenti, ma anche degli esercenti commerciali che si uniscono a questa nostra battaglia contro gli sprechi di cibo è per noi fondamentale per continuare a diffondere la nostra vision di un mondo senza sprechi di cibo", afferma **Eugenio Sapore**, Country Manager Italia di Too Good To Go. *"Poter far affidamento su alcuni dei nomi più rilevanti in città ci dimostra come la nostra missione e attività siano state accolte con positività e che continuare lungo questo percorso è la mossa vincente per raggiungere sempre più cittadini".*

Tra i tanti partner aderenti al progetto in città, ci sono noti nomi bolognesi, alcuni dei quali presenti proprio nel quartiere più animato della città: **La Salumeria di Bruno e Franco**, gastronomia che propone piatti pronti con pasta fresca fatta a mano, oltre che salumi e formaggi; **Scaramagli dal 1912**, antica drogheria con un'ampia offerta di diverse tipologie di vini e liquori, ma anche dolci e cioccolato; **Ceccarelli**, in cui è possibile trovare prodotti tipici della tradizione bolognese, come tortellini fatti a mano e affettati, oltre che carne e formaggi; **Velluto**, cocktail bar la cui offerta comprende anche piatti freschi per il pranzo, dolci e paste per la colazione; **Oggi Gelato**, che con i suoi due punti vendita offre ai propri clienti un'ampia selezione di gelati artigianali; **Enoteca Carusi**, storico locale con un ampio catalogo di prodotti fatti in casa, come dolci, vini e snack salati; **Pollo & Friends**, con la sua proposta di polli arrosto e altre sfiziosità e **Bottega Favalli**, che spazia tra vini, oli e conserve artigianali.

Senza dimenticare anche alcune realtà diffuse in Italia e all'estero, che hanno preso parte al progetto con i propri punti vendita in città, tra cui **Venchi**, azienda specializzata in gelato e cioccolato in tutte le sue forme; **IKEA Italia**, che inserisce nelle Magic Box i prodotti alimentari tipici della catena svedese e **Domino's Pizza**, con la sua ampia offerta di pizze dagli ingredienti svariati. Anche **Camst Group** aderisce al progetto anti spreco con i suoi due punti vendita, **Torrebò**, che propone dolci, croissant, pizza e panini; e **C'Entro, Snack and Go**, che mette a disposizione pietanze fredde e calde, ma anche sfiziosità dolci e salate. Da luglio l'azienda porterà sull'app anche due dei suoi centri cottura in provincia di Bologna, con una proposta di primi e secondi provenienti dal servizio di ristorazione.

L'obiettivo per il 2021 consiste nell'ulteriore espansione all'interno del capoluogo emiliano, cercando l'appoggio di quanti più negozianti e cittadini possibili, per

coinvolgere tutti in questa battaglia contro lo spreco alimentare.



COME FUNZIONA L'APP TOO GOOD TO GO

I commercianti possono **inserire la disponibilità di box**, senza specificare che tipo di prodotti saranno presenti all'interno, basandosi sugli invenduti della giornata. Dall'altro lato, gli utenti, accedendo alla app dal proprio smartphone e geolocalizzandosi per individuare i locali aderenti più vicini, potranno acquistare il proprio sacchetto di prodotti invenduti a **un terzo del prezzo originale** pagando **direttamente tramite app** ed **evitando così lo scambio di cartamoneta**. Il ritiro della propria Magic Box avviene in negozio nella fascia oraria selezionata – generalmente poco prima della chiusura, **evitando così i momenti di massima affluenza**.

Presente in 14 Paesi d'Europa e negli Stati Uniti con 40 milioni di utenti, più di 65mila negozi aderenti e oltre 76 milioni di Magic Box vendute, Too Good To Go ha permesso ad oggi di evitare l'emissione di oltre 100 milioni di kg di CO2. In Italia, Too Good To Go da aprile 2019 è stata lanciata ufficialmente **in più di 60 città** con **12.000 negozi aderenti, 3.400.000 box vendute e quattro milioni di utenti registrati**.

Too Good To Go