

Il cibo non consumato portato a casa o redistribuito ma anche gli oli esausti e vegetali trasformati in biometano e biodiesel: la cooperativa bolognese **Camst** dimostra come si può orientare alla sostenibilità l'intera attività

## La lotta allo spreco alimentare passa dalle mense scolastiche e aziendali

di **Alice Scaglioni**

**S**ette per oltre sette milioni di ragazze e ragazzi simboleggia una sola cosa: l'inizio dell'anno scolastico. Riprendono le lezioni, si torna sui banchi (con mascherina) e riaprono le mense scolastiche. Che (questione Covid a parte) hanno un'importanza tutt'altro che secondaria, come è stato ribadito anche alla tavola rotonda *School Meals Coalition: Nutrition, Health and Education for Every Child* promossa dal World Food Programme in occasione del Pre-Food Systems Summit dell'Onu. **Svolgono un ruolo centrale nella trasformazione del sistema alimentare, perché possono contribuire a migliorare la consapevolezza in tema di nutrizione, sprechi alimentari ed economia circolare e la salute di bambini e ragazzi.** Ne sa qualcosa **Camst**, cooperativa bolognese nata nel 1945 con oltre sedicimila dipendenti, 250mila bambini nutriti ogni giorno e 785 milioni di fatturato aggregato (dati relativi al 2019), di cui il quaranta per cento legato proprio alle mense scolastiche.

«Quando si lavora in questo mondo», dice Francesco Malaguti,

chairman di **Camst**, «si ha un elevato grado di responsabilità dovendo occuparsi di soggetti così fragili: la cosa importante è comunicare con tutti gli stakeholder, dai Comuni ai genitori, per raccontare cosa facciamo e per educarli alla corretta alimentazione, partendo anche dai bambini».

### Collaborazione fra aziende

Uno dei progetti avviati in questi anni, spiega Malaguti, è la *Io non spreco! Bag*, grazie alla quale dal 2018 a oggi i bambini sono stati educati a evitare lo spreco alimentare – basti pensare che ogni giorno il 16,7 per cento del pasto di cia-

scuno di loro rimane nel piatto –, consentendo di portare a casa ciò che non volevano, per poterlo mangiare in un secondo momento. Un lavoro che non si è fermato con la pandemia, anzi: l'educazione è stata promossa "in dad", tramite il sito internet che è diventato un portale per comunicare con le famiglie.

Ma l'impegno è anche con altre aziende: «Con *Last Minute Market* abbiamo analizzato lo spreco delle mense, cercando di capire cosa e perché rimaneva. E cerchiamo di riutilizzarlo con Caritas, Banco Alimentare: non esiste un'azienda che fa bene da sola, ma più aziende che lavorano bene insieme», ag-

giunge il chairman di **Camst**.

### L'accordo con Hera

Il tema delle alleanze tra imprese torna più volte parlando con Malaguti, come il *leitmotiv* della cooperativa. Nei mesi scorsi **Camst** ha siglato un accordo con l'azienda di servizi bolognese Hera per progetti di economia circolare: **lo spreco nelle mense scolastiche infatti non riguarda solo quello che rimane nel piatto, ci sono anche gli scarti delle cucine, gli oli esausti.** Grazie a questo patto, nell'impianto del gruppo Hera a Sant'Agata Bolognese i rifiuti organici dei punti di ristorazione della cooperativa

vengono usati per produrre biometano, mentre gli oli vegetali esausti sono destinati alla produzione di biodiesel.

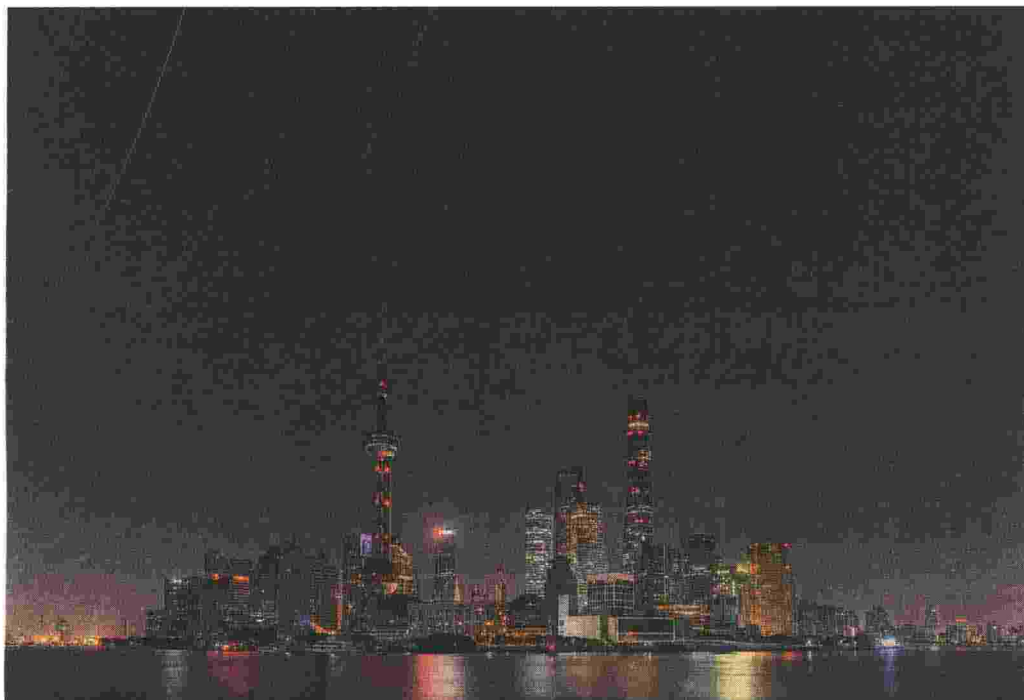
Ma **Camst**, che opera anche nel settore aziendale e sociosanitario, oltre che nelle fiere, nei centri commerciali e nelle città (con ristoranti commerciali) in Italia e all'estero, ha all'attivo anche partnership con imprese come *Too Good To Go*, la startup danese contro gli sprechi alimentari (dal 2019 a oggi conta oltre due milioni di *Magic box* vendute). È infatti il primo ristorante aziendale ad aver intrapreso una collaborazione con loro, **mettendo in vendita i pasti non consumati agli utenti della app a un terzo del prezzo originario.**

### Ritiro del pasto

Il Covid, oltre a uno stop alle scuole – e quindi alle mense degli istituti – ha imposto anche a tanti lavoratori di lavorare in smart working, rimanendo a casa e non potendo usufruire degli spazi aziendali. Per questo **Camst** ha ripensato anche il mondo della ristorazione sul posto di lavoro: «Ci siamo resi conto che il nostro mercato normale si era ridotto e si era aperta una nuova possibilità», spiega Malaguti. «Non volevamo dare i nostri pasti a persone di cui non conosciamo la situazione (anche contrattuale) come i rider delle grandi aziende di delivery e quindi **abbiamo organizzato dei luoghi di ritiro in cui il lavoratore può prendere il pasto che ha ordinato, portarlo a casa e consumarlo.** Non c'è una soluzione perfetta, spiega il chairman di **Camst**, ma «è un momento di sperimentazione: siamo passati da fare da qualche centinaio di cestini a lunch box di livelli altissimi. Bisogna comprendere l'esigenza di una persona di essere libera di scegliere cosa mangiare e dove mangiare e abbracciare questa necessità».

In questo anno e mezzo di pandemia, racconta Malaguti, «abbiamo realizzato il nostro piano strategico e abbiamo voluto mettere la sostenibilità al centro di tutto». Questo comprende attività di comunicazione, la creazione di un sito web che sia un contenitore di conoscenza ed esperienza, per stimolare la comunità. L'obiettivo è «allargare la consapevolezza e la conoscenza». «La nostra missione è creare valore nel lungo periodo e trovare con i clienti i migliori progetti su cui lavorare», conclude Malaguti. «Abbiamo anche fatto scelte imprenditoriali importanti, ma cerchiamo di affrontarle con la stessa mentalità di grande attenzione all'ambiente. I giovani sono molto votati a società che vogliono creare un profitto giusto ed equilibrato. Noi abbiamo gli stessi principi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A lato, uno degli scatti della campagna di sensibilizzazione **Camst** sui luoghi di lavoro svuotati dal lockdown (foto di Marika Puicher). Sotto, stellata sopra l'area cinese di Lujiiazui, a Shanghai (di Daning Kai): si può vedere la cintura di Orione

