



# Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

# Sommario Rassegna Stampa

<b>Pagina</b>	<b>Testata</b>	<b>Data</b>	<b>Titolo</b>	<b>Pag.</b>
<b>Rubrica</b>	<b>Camst - Corporate</b>			
	Indexfood.it	24/02/2022	<i>Ristorazione Scolastica: percezioni e aspettative dei comuni. Lindagine UBM Consulting per Camst gro</i>	3
	Efanews.eu	24/02/2022	<i>Ristorazione scolastica: percezioni e aspettative dei comuni</i>	5
	Horecanews.it	25/02/2022	<i>Lo stato dell'arte della Ristorazione Scolastica. Cosa chiedono i Comuni al servizio mensa?</i>	6
	Regione.Vda.it	24/02/2022	<i>SCUOLA. IN MENSA VINCE ANCORA IL 'CLASSICO': PRIMO-SECONDO-CONTORNO</i>	7
	Regione.Vda.it	24/02/2022	<i>SCUOLA. IN MENSA VINCE ANCORA IL 'CLASSICO': PRIMO-SECONDO-CONTORNO /FOTO</i>	8



## Ristorazione Scolastica: percezioni e aspettative dei comuni. L'indagine UBM Consulting per Camst group

 Pubblicato da [indexfood\\_redazione](#) |  In [Dalle Aziende](#) |  Il 24 Febbraio 2022  
[Follow @indexfood1](#)

Conoscere gli aspetti valoriali attribuiti alla ristorazione scolastica; individuare sia il menù ideale sia le modalità di servizio preferite per la somministrazione del pasto

Abitudini alimentari sane ed equilibrate è l'aspetto valoriale più alto attribuito alla refezione scolastica nell'indagine affidata a UBM Consulting da Camst group per valutare lo stato dell'arte e i desiderata dei Comuni italiani su prodotti e servizi nelle mense scolastiche. L'indagine è stata condotta su un campione di circa 1.100 comuni, con oltre 10.000 abitanti, attraverso l'invio di questionari e la raccolta di 105 interviste sul campo (in rappresentanza di poco più di 5 milioni di persone, 8,5% della popolazione italiana).



### Vari gli obiettivi sottesi all'indagine:

conoscere gli aspetti valoriali attribuiti alla ristorazione scolastica;  
 individuare sia il menù ideale sia le modalità di servizio preferite per la somministrazione

del pasto; verificare l'importanza attribuita all'educazione alimentare e allo spreco in sede scolastica;

L'indagine ha registrato un livello di soddisfazione sul **servizio di refezione scolastica** da parte delle amministrazioni pubbliche mediamente alto nel suo complesso e, oltre all'importanza attribuita alla promozione di abitudini

 


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

alimentari sane ed equilibrate, la refezione è vista come un'occasione di convivialità e socializzazione, uno strumento per la prevenzione di condizioni di sovrappeso e patologie croniche, oltre che un momento di educazione al gusto e di valorizzazione delle tradizioni locali.

Dal punto di vista delle materie prime nei menù, sono state ritenute maggiormente importanti: frutta e verdura di stagione, carne senza antibiotici e prodotti di origine animale non provenienti da allevamenti intensivi. A seguire, l'utilizzo di **prodotti a Km/0, a filiera corta e DOP/IGP** e, relativamente alla refezione curata da **Camst** di alimenti a basso contenuto di grassi e di prodotti tipici del territorio.

Relativamente alle tipologie di menù privilegiati, quello strutturato in modo classico (primo + secondo + contorno) rimane il più richiesto. È stato registrato un apprezzamento per le giornate con menù dedicati alla tradizione locale, a piatti o preparazioni a base di proteine vegetali e, specificatamente ai comuni serviti da **Camst**, giornate con menù strutturati con **piatti unici** e con menù dedicati a **preparazioni etniche**. Per una maggiore educazione alimentare dei giovani, un comune su due, ha realizzato o sta portando avanti attività ludico-didattiche di promozione dei temi di educazione alimentare. Sempre un comune su due ha intenzione di attivare **lezioni/incontri** sulla sostenibilità ambientale dei principali alimenti e lezioni/incontri sui metodi di produzione dei piatti che vengono consumati in mensa.

Per ridurre gli sprechi della cucina, tre comuni su quattro, hanno sostituito **merende e spuntini** con frutta o altre proposte leggere per favorire il consumo del pasto principale. La rilevazione degli scarti e lezioni/incontri sullo spreco alimentare risultano essere le principali attività avviate per educare alla riduzione degli sprechi. Infine, le certificazioni e il monitoraggio della soddisfazione del servizio, sono gli elementi ritenuti maggiormente importanti per l'attuale servizio di refezione scolastica.

**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 542 milioni di euro, 15 mila dipendenti e 66 milioni di pasti (dati 2020). Per maggiori informazioni: **Camst group**

**UBM Consulting.** **UBM Consulting**, nata nel 1991, è una società di ricerche di mercato con sede a Bologna, composta da un team di ricercatori e analisti. **UBM** è fortemente innovativa nella costruzione di modelli di analisi statistica ed è un punto di riferimento per l'analisi di mercato, della competitività di imprese, settori, distretti e liere produttive, e per studi approfonditi sull'immagine, sulla reputazione e sulle politiche di marketing strategico ed operativo. Le nostre ricerche di mercato coniugano le esigenze del cliente con un elevato valore metodologico, flessibilità di servizio e una forte attenzione al valore economico del prodotto. Per maggiori informazioni: **UBM**

★ 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](#)

## Ristorazione scolastica: percezioni e aspettative dei comuni

"Abitudini alimentari sane ed equilibrate" è l'aspetto valoriale più alto secondo l'indagine Camst. Abitudini alimentari sane ed equilibrate è l'aspetto valoriale più alto attribuito alla refezione scolastica nell'indagine affidata a Ubm Consulting da Camst group per valutare lo stato dell'arte e i desiderata dei comuni italiani su prodotti e servizi nelle mense scolastiche. L'indagine è stata condotta su un campione di circa 1.100 comuni, con oltre 10.000 abitanti, attraverso l'invio di questionari e la raccolta di 105 interviste sul campo (in rappresentanza di poco più di 5 milioni di persone, 8,5% della popolazione italiana). L'indagine ha registrato un livello di soddisfazione sul servizio di refezione scolastica da parte delle amministrazioni pubbliche mediamente alto nel suo complesso e, oltre all'importanza attribuita alla promozione di abitudini alimentari sane ed equilibrate, la refezione è vista come un'occasione di convivialità e socializzazione, uno strumento per la prevenzione di condizioni di sovrappeso e patologie croniche, oltre che un momento di educazione al gusto e di valorizzazione delle tradizioni locali. Dal punto di vista delle materie prime nei menù, sono state ritenute maggiormente importanti: frutta e verdura di stagione, carne senza antibiotici e prodotti di origine animale non provenienti da allevamenti intensivi. A seguire, l'utilizzo di prodotti a Km/0, a filiera corta e Dop/Igp, alimenti a basso contenuto di grassi e di prodotti tipici del territorio. Relativamente alle tipologie di menù privilegiati, quello strutturato in modo classico (primo + secondo + contorno) rimane il più richiesto. E' stato registrato un apprezzamento per le giornate con menù dedicati alla tradizione locale, a piatti o preparazioni a base di proteine vegetali e giornate con menù strutturati con piatti unici e con menù dedicati a preparazioni etniche. Un comune su due, ha realizzato o sta portando avanti attività ludico-didattiche di promozione dei temi di educazione alimentare. Sempre un comune su due ha intenzione di attivare lezioni/incontri sulla sostenibilità ambientale dei principali alimenti e lezioni/incontri sui metodi di produzione dei piatti che vengono consumati in mensa. Per ridurre gli sprechi della cucina, tre comuni su quattro, hanno sostituito merende e spuntini con frutta o altre proposte leggere per favorire il consumo del pasto principale. La rilevazione degli scarti e lezioni/incontri sullo spreco alimentare risultano essere le principali attività avviate per educare alla riduzione degli sprechi. Infine, le certificazioni e il monitoraggio della soddisfazione del servizio, sono gli elementi ritenuti maggiormente importanti per l'attuale servizio di refezione scolastica.



## Lo stato dell'arte della Ristorazione Scolastica. Cosa chiedono i Comuni al servizio mensa?

Stato dell'arte e richieste dei Comuni italiani su prodotti e servizi nelle mense scolastiche nell'indagine UBM Consulting per **Camst** Group. Abitudini alimentari sane ed equilibrate è l'aspetto valoriale più alto attribuito alla refezione scolastica nell'indagine affidata a UBM Consulting da **Camst** Group per valutare lo stato dell'arte e le richieste dei Comuni italiani su prodotti e servizi nelle mense scolastiche. L'indagine è stata condotta su un campione di circa 1.100 comuni, con oltre 10.000 abitanti, attraverso l'invio di questionari e la raccolta di 105 interviste sul campo (in rappresentanza di poco più di 5 milioni di persone, 8,5% della popolazione italiana). Vari gli obiettivi sottesi all'indagine: conoscere gli aspetti valoriali attribuiti alla ristorazione scolastica; individuare sia il menù ideale sia le modalità di servizio preferite per la somministrazione del pasto; verificare l'importanza attribuita all'educazione alimentare e allo spreco in sede scolastica. L'indagine ha registrato un livello di soddisfazione sul servizio di refezione scolastica da parte delle amministrazioni pubbliche mediamente alto nel suo complesso e, oltre all'importanza attribuita alla promozione di abitudini alimentari sane ed equilibrate, la refezione è vista come un'occasione di convivialità e socializzazione, uno strumento per la prevenzione di condizioni di sovrappeso e patologie croniche, oltre che un momento di educazione al gusto e di valorizzazione delle tradizioni locali. Dal punto di vista delle materie prime nei menù, sono state ritenute maggiormente importanti: frutta e verdura di stagione, carne senza antibiotici e prodotti di origine animale non provenienti da allevamenti intensivi. A seguire, l'utilizzo di prodotti a Km/0, a filiera corta e DOP/IGP e, relativamente alla refezione curata da **Camst**, di alimenti a basso contenuto di grassi e di prodotti tipici del territorio. Relativamente alle tipologie di menù privilegiati, quello strutturato in modo classico (primo + secondo + contorno) rimane il più richiesto. È stato registrato un apprezzamento per le giornate con menù dedicati alla tradizione locale, a piatti o preparazioni a base di proteine vegetali e, specificatamente ai comuni serviti da **Camst**, giornate con menù strutturati con piatti unici e con menù dedicati a preparazioni etniche. Per una maggiore educazione alimentare dei giovani, un comune su due, ha realizzato o sta portando avanti attività ludico-didattiche di promozione dei temi di educazione alimentare. Sempre un comune su due ha intenzione di attivare lezioni/incontri sulla sostenibilità ambientale dei principali alimenti e lezioni/incontri sui metodi di produzione dei piatti che vengono consumati in mensa. Per ridurre gli sprechi della cucina, tre comuni su quattro, hanno sostituito merende e spuntini con frutta o altre proposte leggere per favorire il consumo del pasto principale. La rilevazione degli scarti e lezioni/incontri sullo spreco alimentare risultano essere le principali attività avviate per educare alla riduzione degli sprechi. Infine, le certificazioni e il monitoraggio della soddisfazione del servizio, sono gli elementi ritenuti maggiormente importanti per l'attuale servizio di refezione scolastica. **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 542 milioni di euro, 15 mila dipendenti e 66 milioni di pasti (dati 2020).



Questo sito consente l'invio di cookie di **terze parti**.  
Se acconsenti all'uso dei cookie fai click su OK, se vuoi saperne di più o negare il consenso ai cookie [vai alla pagina informativa](#) **OK**

Italiano | Français



Regione autonoma Valle d'Aosta

Posta certificata | Intranet | Contatti

- LA REGIONE ▾
- CANALI TEMATICI ▾
- SERVIZI ▾
- AVVISI E DOCUMENTI ▾
- OPPORTUNITÀ DALLE SOCIETÀ PARTECIPATE ▾



# SCUOLA. IN MENSA VINCE ANCORA IL 'CLASSICO': PRIMO-SECONDO-CONTORNO

**MA PIACCONO MENU LOCALI, A BASE DI PROTEINE VEGETALI E PIATTI ETNICI**

15:49 - 24/02/2022 [Stampa](#)



(DIRE) Bologna, 24 feb. - Il menù preferito è (ancora) quello classico (primo, secondo, contorno) e rimane il più richiesto. C'è apprezzamento per le giornate con menù dedicati alla tradizione locale, a piatti o preparazioni a base di proteine vegetali e, per Comuni dove è presente il colosso bolognese della refezione [Camst](#), le giornate con menù strutturati con piatti unici e piatti etnici. Un Comune su due, poi, ha realizzato o sta portando avanti attività ludico-didattiche per la promozione dei temi di educazione alimentare. Sempre un Comune su due ha intenzione di attivare lezioni e incontri

sulla sostenibilità ambientale dei principali alimenti e sui metodi di produzione dei piatti che vengono consumati in mensa. Per ridurre gli sprechi della cucina, tre Comuni su quattro hanno sostituito merende e spuntini con frutta o altre proposte leggere per favorire il consumo del pasto principale. Assieme al mantra delle abitudini alimentari sane ed equilibrate, è questo quello che 'dicono' i Comuni italiani quando vengono interpellati sulla refezione scolastica. E che hanno appunto detto rispondendo all'indagine di Ubm Consulting per [Camst](#).

La rilevazione è stata condotta su un campione di circa 1.100 Comuni, con oltre 10.000 abitanti, attraverso l'invio di questionari e la raccolta di 105 interviste sul campo. L'obiettivo era conoscere gli aspetti valoriali attribuiti ai pasti a scuola, individuare il menù ideale e le modalità di servizio preferite per la somministrazione, verificare l'importanza attribuita all'educazione alimentare e allo spreco nelle scuole. L'indagine ha registrato un livello di soddisfazione sul servizio di refezione scolastica da parte delle amministrazioni pubbliche mediamente alto nel suo complesso. (SEGUE)

## NOTIZIE DEL GIORNO

[Archivio notizie](#) >

[Link](#) >

### LA REGIONE

Amministrazione  
Amministrazione trasparente  
Comitato Unico di Garanzia  
Archivio deliberazioni  
Elezioni  
Mappa Amministrazione  
Archivio provvedimenti dirigenziali  
Rapporti istituzionali

### CANALI TEMATICI

Affari legislativi e aiuti di Stato  
Agricoltura  
Artigianato di tradizione  
Bilancio, finanze e patrimonio  
Contratti pubblici, Programmazione e Osservatorio  
Cooperazione allo sviluppo  
Corpo Forestale della Valle d'Aosta  
Corpo Valdostano dei Vigili del fuoco  
Cultura  
CUS - Centrale Unica del Soccorso  
Energia  
Enti locali  
Europa  
Europe Direct  
Formazione del personale regionale  
Innovazione  
Istruzione  
Lavoro

### SERVIZI

Agevolazioni Trasporti studenti universitari  
Biblioteche  
Biglietteria Castelli e Siti  
Comitato Regionale Relazioni Sindacali (CRRS)  
Consigliera di Parità  
Giudice di pace  
Identità digitale  
Inflazione e prezzi al consumo  
Informazioni su Allerta Alimentare  
INFO UTILI  
Newsletters  
Opinioni e proposte sui servizi Web  
Osservatorio economico e sociale  
Osservatorio rifiuti  
Servizi per invalidi civili  
Servizio prenotazione navette per aeroporti  
Sportello unico Immigrazione  
Sportello Informativo Energia  
Sportello Unico degli enti locali  
Tavolo tecnico permanente sulla corresponsabilità educativa e sulla legalità

### AVVISI E DOCUMENTI

Albo notiziario  
Avvisi demanio idrico  
Avvisi di incarico  
Bandi e avvisi  
Bollettino ufficiale  
Concorsi  
Elenchi di operatori economici  
Espropri  
Offerte di lavoro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Questo sito consente l'invio di cookie di **terze parti**.  
Se acconsenti all'uso dei cookie fai click su OK, se vuoi saperne di più o negare il consenso ai cookie [vai alla pagina informativa](#) **OK**

Italiano | Français



Regione autonoma Valle d'Aosta

Posta certificata | Intranet | Contatti

LA REGIONE ▾ CANALI TEMATICI ▾ SERVIZI ▾ AVVISI E DOCUMENTI ▾ OPPORTUNITÀ DALLE SOCIETÀ PARTECIPATE ▾



# SCUOLA. IN MENSA VINCE ANCORA IL 'CLASSICO': PRIMO-SECONDO-CONTORNO /FOTO

**MA PIACCIAMO MENU LOCALI, A BASE DI PROTEINE VEGETALI E PIATTI ETNICI**

16:07 - 24/02/2022 Stampa



(DIRE) Bologna, 24 feb. - Il menù preferito è (ancora) quello classico (primo, secondo, contorno) e rimane il più richiesto. C'è apprezzamento per le giornate con menù dedicati alla tradizione locale, a piatti o preparazioni a base di proteine vegetali e, per Comuni dove è presente il colosso bolognese della refezione [Camst](#), le giornate con menù strutturati con piatti unici e piatti etnici. Un Comune su due, poi, ha realizzato o sta portando avanti attività ludico-didattiche per la promozione dei temi di educazione alimentare. Sempre un Comune su due ha intenzione di attivare lezioni e incontri sulla sostenibilità ambientale dei principali alimenti e sui metodi di produzione dei piatti che vengono consumati in mensa. Per ridurre gli sprechi della cucina, tre Comuni su quattro hanno sostituito merende e spuntini con frutta o altre proposte leggere per favorire il consumo del pasto principale. Assieme al mantra delle abitudini alimentari sane ed equilibrate, è questo quello che 'dicono' i Comuni italiani quando vengono interpellati sulla refezione scolastica. E che hanno appunto detto rispondendo all'indagine di Ubm Consulting per [Camst](#).

La rilevazione è stata condotta su un campione di circa 1.100 Comuni, con oltre 10.000 abitanti, attraverso l'invio di questionari e la raccolta di 105 interviste sul campo. L'obiettivo era conoscere gli aspetti valoriali attribuiti ai pasti a scuola, individuare il menù ideale e le modalità di servizio preferite per la somministrazione, verificare l'importanza attribuita all'educazione alimentare e allo spreco nelle scuole. L'indagine ha registrato un livello di soddisfazione sul servizio di refezione scolastica da parte delle amministrazioni pubbliche mediamente alto nel suo complesso. Oltre all'importanza attribuita alla promozione di abitudini alimentari sane ed equilibrate, la refezione è vista come un'occasione di convivialità e socializzazione, uno strumento per la prevenzione di obesità e patologie croniche, oltre che un momento di educazione al gusto e di valorizzazione delle tradizioni locali. Dal punto di vista delle materie prime nei menù, sono state ritenute maggiormente importanti frutta e verdura di stagione, carne senza antibiotici e prodotti di origine animale non provenienti da allevamenti intensivi. Nello stesso tempo, si predilige l'utilizzo di prodotti a chilometro 'zero', a filiera corta e Dop e Igp, e, per quanto riguarda la refezione curata da [Camst](#), di alimenti a basso contenuto di grassi e di prodotti tipici del territorio.

Infine, le certificazioni e il monitoraggio della soddisfazione del servizio, sono gli elementi ritenuti maggiormente importanti per l'attuale servizio di refezione scolastica.

## NOTIZIE DEL GIORNO

Archivio notizie >

Link >

### LA REGIONE

Amministrazione  
Amministrazione trasparente  
Comitato Unico di Garanzia  
Archivio deliberazioni  
Elezioni  
Mappa Amministrazione  
Archivio provvedimenti dirigenziali  
Rapporti istituzionali

### CANALI TEMATICI

Affari legislativi e aiuti di Stato  
Agricoltura  
Artigianato di tradizione  
Bilancio, finanze e patrimonio  
Contratti pubblici, Programmazione e Osservatorio  
Cooperazione allo sviluppo  
Corpo Forestale della Valle d'Aosta  
Corpo Valdostano dei Vigili del fuoco  
Cultura  
CUS - Centrale Unica del Soccorso

Meteo in Valle d'Aosta  
NUVV - Valutazione e verifica degli investimenti pubblici  
Opere pubbliche  
Politiche giovanili  
Politiche sociali  
Portale imprese industriali e artigiane  
Protezione civile  
Risorse naturali  
Sanità  
Servizio civile  
Servizio volontario europeo

### SERVIZI

Agevolazioni Trasporti studenti universitari  
Biblioteche  
Biglietteria Castelli e Siti  
Comitato Regionale Relazioni Sindacali (CRRS)  
Consigliera di Parità  
Giudice di pace  
Identità digitale  
Inflazione e prezzi al consumo  
Informazioni su Allerta Alimentare  
INFO UTILI  
Newsletters

### AVVISI E DOCUMENTI

Albo notiziario  
Avvisi demanio idrico  
Avvisi di incarico  
Bandi e avvisi  
Bollettino ufficiale  
Concorsi  
Elenchi di operatori economici  
Espropri  
Offerte di lavoro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.