



Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica			
	Camst - Corporate			
13	Buone Notizie (Corriere della Sera)	12/04/2022	<i>Camst, le mense senza gli sprechi (con l'algoritmo) (A.Testa)</i>	3

Camst, le mense senza gli sprechi (con l'algoritmo)

Il colosso leader nei servizi di ristorazione collettiva
L'acceleratore sul green per essere più competitivi

di ALESSANDRA TESTA

Per una cooperativa non può esserci ripresa economica senza sostenibilità. Ne sono convinti in Camst group, il colosso bolognese leader nei servizi di ristorazione collettiva all'interno di scuole, aziende, ospedali, fiere e centri commerciali di tutta Italia ma anche di Spagna, Danimarca, Germania e Svizzera che vanta 542 milioni di fatturato aggregato, 15mila dipendenti e 66 milioni di pasti distribuiti ogni anno.

«In vista del nuovo bilancio di sostenibilità che sarà presentato tra qualche mese all'assemblea annuale dei soci - annuncia il presidente di Camst group, Francesco Malaguti - proseguiamo con sempre maggiore convinzione nella direzione di un futuro in cui il rispetto e la tutela dei dipendenti, delle comunità in cui siamo presenti, dei clienti e dell'ambiente saranno i nostri obiettivi principali, insieme al profitto».

Tradotto: in una fase così delicata per l'economia è necessario pensare alla sostenibilità come ad una leva di competitività. Come indicato nel piano strategico 2021-2025, Camst group sta lavorando per concretizzare, in Italia e all'estero, gli obiettivi dell'Agenda 2030 mettendo al centro la partnership con gli stakeholder.

La filiera in cui opera Camst produce, infatti, impatti ambientali significativi per via dell'elevato uso di risorse e delle emissioni associate al ciclo di vita dei prodotti.

Un mondo migliore

Ridurre l'impronta ambientale, utilizzare energie rinnovabili, combattere lo spreco alimentare, gestire al meglio i rifiuti, ottimizzare i trasporti e la logistica sono tutte azioni che hanno un elemento in comune: la misurazione di quanto si può fare per un mondo migliore. Ecco allora che mentre

punta a superare i livelli di fatturato pre-Covid entro il 2023, raggiungendo la cifra di 863 milioni di euro, per arrivare ad oltre un miliardo nel 2025, il gruppo sta partecipando a iniziative importanti per ridurre il proprio peso sulla terra.

Per esempio al «Life Effige», un progetto finanziato dalla Commissione europea per misurare l'impronta ambientale della ristorazione scolastica e suggerire scelte alimentari consapevoli. A fine 2021 ha lanciato la cosiddetta «Innovation Call» con cui ha selezionato 15 startup che rispondevano ad almeno uno dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile indicati dall'Onu mentre con «Demand Forecasting», nato in collaborazione con Ammagamma, ha iniziato a razionalizzare i processi di approvvigionamento del proprio centro di distribuzione dal quale transitano più del 50% delle materie prime utilizzate nei luoghi di produzione.

Prevedere i consumi

L'obiettivo? Adottare algoritmi di intelligenza artificiale per prevedere i consumi dei quasi 600 punti di consegna e riordinare automaticamente i circa 300 fornitori e produttori che riforniscono il centro di distribuzione, ottimizzando le scorte di magazzino e avvicinando le curve di stock al reale fabbisogno giornaliero. Ma non è tutto. Grazie ad un accordo con Hera, Camst sta lavorando a riutilizzare il rifiuto organico prodotto nei punti di ristorazione per la produzione di biometano e il recupero degli oli vegetali esausti per ottenere biodiesel; con la startup Sfrido dà una seconda vita alle proprie attrezzature da cucina e in collaborazione con Last Minute Market per la Campagna Spreco Zero e con Too Good To Go si è dotata di un'app contro gli sprechi alimentari.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Una mensa di **Camst**, il colosso bolognese leader nei servizi di ristorazione collettiva non solo in Italia



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.