



Camst group: partnership con Regusto

Le eccedenze del servizio di ristorazione a Farete saranno recuperate grazie a questo modello di sharing for charity innovativo basato su tecnologia blockchain

Farete - Bologna - 7/8 settembre 2022

Bologna, 6 settembre 2022 - **Camst group**, azienda italiana del settore della ristorazione e dei facility services, conferma anche per questo anno la propria partecipazione il 7 e 8 settembre, a **Farete**, la due giorni di networking organizzata da Confindustria Emilia per sviluppare relazioni e opportunità di business per tutte le filiere produttive del territorio. Oltre a essere presente con un proprio stand e gestire i servizi di ristorazione della manifestazione, Camst group presenterà la collaborazione con la piattaforma **Regusto**, il primo portale per la gestione delle donazioni basata su un modello di **sharing for charity innovativo** che sfrutta la **tecnologia blockchain** per garantire trasparenza e tracciabilità nella gestione dei flussi di denaro e merci.

Regusto è un brand della start up e società benefit Recuperiamo Srl, nata nel 2016 con l'obiettivo di **proporre soluzioni concrete per prevenire e ridurre lo spreco alimentare**. Attraverso la piattaforma Regusto, le aziende alimentari e non alimentari possono donare e vendere i propri prodotti, digitalizzando e tracciando tutti i flussi in maniera trasparente. Regusto introduce un modello innovativo a livello europeo di lotta allo spreco, sia per il mondo profit sia per il non profit.

In linea con la strategia di Camst group, che prevede politiche per prevenire e ridurre gli scarti alimentari, le **eccedenze del servizio di ristorazione nei giorni della fiera saranno recuperate e inserite nella piattaforma di Regusto** per poi essere donate al Banco Alimentare dell'Emilia Romagna. Oltre a offrire un aiuto concreto a chi ne ha più bisogno, il recupero porterà a un risparmio in termini di rifiuti prodotti e a una riduzione di CO₂ emessa.

Oltre alle numerose attività e collaborazioni messe in campo dall'azienda per ridurre gli sprechi e recuperare le eccedenze alimentari, da quindici anni Camst group collabora con associazioni locali e nazionali, per **distribuire gratuitamente** prodotti alimentari alle fasce più deboli. Solo nel 2021 sono stati **5.348** i kg di cibo donati.

Contrasto allo spreco alimentare, ma anche tutela dell'ambiente e gestione responsabile delle risorse sono infatti alcune delle direttrici che guidano l'azione di Camst, attore consapevole di una filiera che sconta un impatto ambientale rilevante e proprio per questo deve assumere impegni concreti.



REGUSTO

Ogni cosa ha un valore

Tra i progetti di economia circolare realizzati e in corso d'opera per mitigare gli impatti dei rifiuti, si segnalano: il patto siglato con Hera per il riutilizzo del rifiuto organico prodotto nei punti di ristorazione per la produzione di biometano e il recupero degli olii vegetali esausti per la produzione di biodiesel; il progetto Riusoo con la start up Sfridoo per dare una seconda vita alle proprie attrezzature da cucina; e la collaborazione con Ammagamma, per l'adozione di algoritmi di Intelligenza Artificiale per prevedere i consumi e ottimizzare le scorte di magazzino del Centro di Distribuzione dell'azienda, con il conseguente abbattimento del *waste food* primario.

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 680 milioni di euro, 15 mila dipendenti e 92 milioni di pasti (dati 2021). Per maggiori informazioni: camstgroup.com

Camst group

Andrea Irti
Mail : andrea.irti@camst.it
Tel 051 2107858

Mattia Grillini
Mail : mattia.grillini@camst.it
Mob. 329 3263128

True Relazioni Pubbliche

Carlo Prato
Mob. 335 6506483
Mail: c.prato@true-rp.it

Isabella Rhode - Eleonora Errico
Mob. 320 0541543 - 335 100279
Mail: press@true-rp.it