

## Al via i progetti pilota delle tre startup vincitrici della seconda Innovation Call di Camst group: Feelera, Mugo e Regusto

Bologna, 9 febbraio 2023. Sono partiti i tre progetti pilota con **Feelera, MUGO e Regusto** le tre startup vincitrici della **seconda Innovation Call** di Camst group lanciata con l'obiettivo di sviluppare soluzioni innovative e servizi a misura di persona **per un sistema alimentare più sostenibile**. Tre obiettivi sfidanti per queste realtà impegnate nel percorso di co-innovazione con Camst:

- ridurre gli sprechi alimentari,
- stimare e azzerare l'impatto climatico di un menù
- tracciare e raccontare la sostenibilità della filiera alimentare

**L'Innovation Call** si è rivolta a startup attive nei settori food, retail tech e facility management proponendo **dieci ambiti di innovazione** in linea con i 17 obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda Onu 2030. Delle **86 candidature ricevute**, **15** sono state le proposte più originali che hanno preso parte a un virtual pitch di presentazione al management di Camst. Da qui, una **short list di 6 progetti** ha beneficiato di incontri one to one con l'azienda. In seguito è partita la fase di co-progettazione: le 3 realtà selezionate hanno avuto la possibilità di ideare e sviluppare, insieme ad un gruppo di risorse interne, i facilitatori dell'innovazione, progetti su misura per l'azienda.

Per **Regusto**, che si era candidata nell'area di innovazione del *welfare, inclusion & community engagement*, si tratta di elaborare le **modalità per tracciare le donazioni di eccedenze alimentari** da centri cottura e magazzini, rendicontando in modo puntuale l'attività e quantificando il contrasto allo spreco alimentare. Con **MUGO**, Camst group sarà in grado di offrire menù ad impatto climatico zero all'interno del proprio sistema di ristorazione. La tecnologia di **Feelera**, infine, il cui progetto era candidato per l'ambito della *blockchain e traceability*, aiuterà a mappare la filiera, **tracciando le materie prime che compongono un menu** e restituendo queste informazioni all'utenza finale, con un approccio che rafforza la trasparenza nella comunicazione con i consumatori.

“Sono state numerose le risposte alla nostra call da parte di giovani e promettenti startup – commenta **Francesco Malaguti**, presidente di Camst group – ed è stato stimolante vedere quanto impegno e desiderio vi sia, da parte delle nuove generazioni, nell'affrontare le grandi sfide del pianeta, proponendo progetti originali e sostenibili. Abbiamo fortemente voluto una seconda edizione dell'Innovation Call perché da sempre crediamo nell'importanza dell'innovazione nel settore della ristorazione, soprattutto in termini di sostenibilità. Sono certo che i tre progetti daranno un forte contributo all'azienda che, al contempo, offrirà loro l'opportunità di godere di un percorso dedicato”.

---

## 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. 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](http://camstgroup.com)

## Feelera

La piattaforma cloud che trasforma la tracciabilità in comunicazione trasparente. Aiutiamo le imprese a costruire una reputazione di sostenibilità solida, supportando il claim di prodotto con dati in tempo reale e verificabili raccolti lungo la filiera.

## MUGO

MUGO è la realtà climate tech italiana che grazie alla tecnologia crea esperienze di comprensione e azzeramento dell'impatto climatico come nuova opportunità per le aziende. In MUGO aiutiamo persone e organizzazioni a rispondere giorno dopo giorno alla crisi climatica: davanti agli scaffali di un supermercato, dietro alla scrivania di un ufficio o in mezzo alla folla di un concerto.

## Regusto

Regusto è il primo portale per la gestione delle donazioni basato 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. Attraverso la piattaforma Regusto le aziende alimentari e non alimentari possono donare e vendere i propri prodotti. La tecnologia blockchain fornisce trasparenza e garanzie a tutti i soggetti coinvolti, tracciando i prodotti e certificando gli impatti positivi generati grazie al mancato smaltimento del prodotto. Specifici algoritmi applicati a ogni transazione consentono di rendicontare i ritorni concreti per le imprese e per il territorio in chiave di benefici ambientali e sociali. L'attività di Regusto è in linea con gli obiettivi di sviluppo delle Nazioni Unite per l'agenda 2030. Nel 2022 Regusto ha ricevuto da Confindustria il riconoscimento come Best Performer dell'Economia Circolare.

<p><b>Camst group</b></p> <p>Ilaria Cuseo Ufficio Stampa e Comunicazione Mob. 337 1461488 Mail: <a href="mailto:ilaria.cuseo@camst.it">ilaria.cuseo@camst.it</a></p>	<p><b>True Relazioni Pubbliche</b></p> <p>Carlo Prato Mob. 335 6506483 Mail: <a href="mailto:c.prato@true-rp.it">c.prato@true-rp.it</a></p> <p>Isabella Rhode – Eleonora Errico – Giulia Cavanna Mob. 320 0541543 – 335 100279 Mail: <a href="mailto:press@true-rp.it">press@true-rp.it</a></p>
--	---