

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

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.

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