



COMUNICATO STAMPA

CPR SYSTEM ENTRA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA CON REDEA: LA CASSETTA ULTRA SMART E SOSTENIBILE CHE RIDUCE L'IMPATTO AMBIENTALE E I RIFIUTI

Dopo una prima fase di test, al via l'utilizzo nelle mense scolastiche, in collaborazione con Conor, Camst group, CIRFOOD e il coordinamento scientifico dell'Università di Bologna

Bologna, 21 febbraio 2023 - Grande novità all'insegna dell'economia circolare e della sostenibilità nella ristorazione collettiva: dall'avvio di questo anno scolastico, buona parte delle materie prime ortofrutticole utilizzate per produrre i pasti nelle mense scolastiche del Comune di Bologna, del Comune di Reggio Emilia e del Comune di Modena vengono consegnate con le casse REDEA di CPR System, senza più imballaggi a perdere da smaltire, con un conseguente impatto positivo sull'ambiente.

L'attività si articola in modo analogo a quanto avviene nell'ambito della Distribuzione Organizzata. Le casse REDEA partono dall'azienda CPR System, arrivano da CONOR che in questo processo è il Centro Distributivo delle materie prime e da qui, sulla base delle richieste, parte la fornitura dei prodotti verso le cucine gestite da Camst group e da CIRFOOD. Successivamente, dopo il loro utilizzo, le casse vengono restituite vuote a CONOR per riavviare un nuovo ciclo.

Il processo virtuoso di gestione della cassa REDEA è monitorato dal Centro di ricerca Food Supply Chain Center dell'Università di Bologna, Dipartimento di Ingegneria Industriale. L'Alma Mater ha recentemente certificato la significativa riduzione dell'impatto ambientale, riconducibile ai gas serra clima alteranti, nella Distribuzione Organizzata e si appresta a farlo anche nella Ristorazione Collettiva sempre applicando lo strumento normato del LCA (Life Cycle Assessment).

L'intero processo logistico sarà perfettamente circolare senza perdite di imballi nelle varie fasi di movimentazione, questo grazie alle caratteristiche smart della cassa REDEA. Ogni cassa è gestita, infatti, con apposito codice a barre che ne garantisce la tracciabilità. I centri cottura e le scuole che aderiscono al progetto possono gestire, tramite un'apposita app, la restituzione delle casse utilizzate.

CPR System opera con l'obiettivo di creare valore per i propri associati riducendo l'immissione di rifiuti nell'ambiente e oggi, con il progetto ristorazione, le potenzialità di questo modello virtuoso ampliano gli orizzonti dimostrando di avere le caratteristiche per essere uno strumento efficace a tutela dell'ambiente, anche per canali distributivi come quello della ristorazione collettiva, fino ad ora non coinvolti nella gestione circolare degli imballaggi.

"Il progetto nella Ristorazione Collettiva – dichiara il **Direttore Generale di CPR, System Monica Artosi** - apre enormi opportunità per il settore. Abbiamo raggiunto, con REDEA, circa 100.000 movimentazioni a fine gennaio 2023 e questo ritengo sia solo l'inizio di un percorso che dimostra le grandi potenzialità dell'economia circolare che fa parte del DNA della nostra azienda".

Anche per CIRFOOD l'economia circolare è un approccio imprescindibile sul quale si sta concentrando l'impegno dell'impresa. Lo conferma **Massimiliano Merenda, Procurement & Supply Chain Executive Director CIRFOOD**. "Abbiamo sempre creduto in questo progetto, che abbiamo contribuito a far nascere. Il periodo di sperimentazione, della durata di circa 4 mesi, ci ha visti, infatti, protagonisti in 40 scuole di Reggio Emilia e nel centro pasti del Comune di Modena (che serve diversi plessi scolastici della zona), consentendoci di testare operativamente il modello di gestione delle casse REDEA di CPR System. Il pilota e i risultati raggiunti in GDO, riportati dal Food Supply Chain Center, ci stimolano a proseguire, insieme ai nostri partners, il percorso di progettazione di best practices potenzialmente scalabili a livello nazionale e a implementare



sistemi di rilevazione degli impatti. Ridurre gli imballi a perdere e gli impatti ambientali del nostro business è, per noi, un obiettivo da continuare a perseguire.”.

“Per Camst la riduzione dell’impatto ambientale delle attività produttive aziendali è un fattore distintivo – commenta **Alberto Raneri, Direttore Innovazione e Tecnologie di Camst group**. Ogni anno lanciamo nuovi progetti pilota di economia circolare con l’obiettivo di renderli operativi nel tempo in tutta la nostra rete produttiva. L’adozione delle casse REDEA di CPR System per il trasporto dei prodotti ortofrutticoli destinati alla ristorazione collettiva è la dimostrazione concreta di quanto si possa essere sostenibili lungo tutta la filiera, con risultati misurabili e oggettivi. Siamo infatti consapevoli di quanto la sostenibilità sia una strada da percorrere insieme perché possa essere più efficace e diventare, come in questo caso, una best practice per l’intero settore della ristorazione collettiva”.

Il direttore commerciale di Conor Dario Guidi evidenzia il valore della riduzione degli imballi primari e secondari a perdere nel canale della ristorazione come passaggio determinante per la sostenibilità ambientale. “Conor - sottolinea **Dario Guidi** - ha voluto fortemente partecipare a questo progetto innovativo con partner di livello nazionale come CIRFOOD e Camst per la ristorazione, Cpr System per la gestione degli imballi a sponde abbattibili; con il supporto progettuale della facoltà di ingegneria di UNIBO ha posto ulteriori accenti, alla costruzione di una economia circolare volta a valorizzare le produzioni nazionali, minimizzare l’uso di imballi primari e secondari, che vuole sensibilizzare e far conoscere alle famiglie e ai ragazzi delle scuole, un tessuto produttivo locale che unisce le migliori competenze e tecnologie per preservare il territorio e l’ambiente; un patrimonio di tutti noi: nostro ma soprattutto dei nostri figli”.

“Il sistema distributivo e di conferimento dell’ortofrutta basato sull’uso di contenitori a sponde abbattibili – afferma in conclusione **il prof. Riccardo Manzini direttore del Food Supply Chain Center** – è in grado di ridurre significativamente l’impatto ambientale riconducibile a tutte le fasi del ciclo di vita del prodotto e della relativa catena di imballo. Questo è stato recentemente certificato da una nostra ricerca condotta nella Distribuzione Organizzata italiana e pubblicata su una prestigiosa rivista internazionale. Nella GDO abbiamo dimostrato che il sistema distributivo che impiega contenitori riutilizzabili a sponde abbattibili riduce dell’80% le tonnellate di CO2 equivalenti che produrrebbe il sistema distributivo che optasse per contenitori monouso. Ci aspettiamo risultati altrettanto incoraggianti nella Ristorazione Collettiva. Il gioco di squadra tra diversi attori di questa filiera strategica, chiamati a collaborare a beneficio dell’Ambiente, è il primo successo di questo progetto innovativo”.

Chi siamo

CPR System, leader italiano degli imballaggi in plastica a sponde abbattibili e pallet, è una cooperativa che associa i produttori ortofrutticoli, la distribuzione e i fornitori di servizi. Il gruppo realizza circa 165 milioni di movimentazioni totali (casse, pallet e minibins). La base societaria è composta da FCLOG che si occupa dello sviluppo delle movimentazioni e dei lavaggi industriali, CPR System Iberia che opera sul mercato spagnolo, e Newpal, per la produzione e la commercializzazione di pallet in plastica sostenibili in plastica riutilizzabile.

CIRFOOD, Cooperativa Italiana di Ristorazione. Con oltre 50 anni di storia, CIRFOOD è una delle maggiori imprese italiane attive nella ristorazione collettiva, commerciale e nei servizi di welfare. Grazie al lavoro di circa 12.000 persone, la vera forza dell’impresa, CIRFOOD è presente in 17 regioni e 74 province d’Italia, in Olanda e Belgio. Feed the future è la visione che ispira da sempre CIRFOOD nel modo di fare impresa e guardare al domani per migliorare gli stili di vita delle persone nel rispetto dell’ambiente. CIRFOOD si impegna ogni giorno a nutrire il futuro di idee e soluzioni in grado di garantire a tutta la società uno sviluppo sostenibile, dal punto di vista economico, ambientale, sociale e culturale.

Camst group, 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

Food Supply Chain Center: il Centro di ricerca dell'Alma Mater Studiorum sviluppa ed applica soluzioni e tecnologie innovative per la misura e il controllo dell'impatto ambientale lungo la filiera agroalimentare con particolare attenzione al packaging e alle sue ricadute nella produzione, nello stoccaggio e nella distribuzione fisica di prodotti deperibili. È attrezzato con un laboratorio che è in grado di replicare gli stress fisico ambientali, quali temperatura umidità e vibrazioni, e misurare rigorosamente gli impatti (produttivi, logistici, ambientali, etc.) riconducibili al ciclo di vita di un sistema prodotto-imballo.

CONOR: è una società che fa parte della cooperativa di produttori orticoli Agribologna; un gruppo vocato al servizio per il cliente ma con un legame profondo con la produzione e il territorio. Da oltre 50 anni è impegnata nella distribuzione di ortofrutta fresca per i canali della ristorazione, GDO e import-export. Per garantire freschezza e qualità in tutte le regioni italiane, CONOR ha ideato e messo a punto - e anche di recente ampliato - una rete di 21 piattaforme logistiche presenti su tutto il territorio nazionale che, con una superficie complessiva di 35.000 mq, distribuisce ogni giorno 3.800 q di ortofrutta fresca tradizionale e biologica, IV e V gamma a tutto il comparto della ristorazione, valorizzando i prodotti locali e le territorialità. Oltre 300 le referenze gestite, per un Fatturato pari a 151 Milioni di Euro nel 2022.

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