



# Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

# Sommario Rassegna Stampa

<b>Pagina</b>	<b>Testata</b>	<b>Data</b>	<b>Titolo</b>	<b>Pag.</b>
<b>Rubrica</b>	<b>Camst - Corporate</b>			
	Foodserviceweb.it	24/02/2023	<i>CPR System presenta Redea, cassetta smart e sostenibile per la ristorazione collettiva</i>	3
	Freshplaza.it	22/02/2023	<i>CPR System entra nella ristorazione collettiva con REDEA</i>	6
	Italiafruit.net	22/02/2023	<i>Redea, al via l'utilizzo nelle mense scolastiche - Italiafruit News</i>	9
	Technoretail.it	22/02/2023	<i>CPR System entra nella distribuzione collettiva con Redea</i>	11
	Agenfood.it	21/02/2023	<i>CPR System entra nella ristorazione collettiva con REDA</i>	14
	Corriereortofrutticolo.it	21/02/2023	<i>CPR SYSTEM ENTRA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA CON LA CASSETTA REDEA   Corriere ortofrutticolo</i>	17
	Fruitbookmagazine.it	21/02/2023	<i>CPR System entra nella ristorazione collettiva con la cassetta smart Redea</i>	20
	Greenretail.news	21/02/2023	<i>Cpr System entra nella ristorazione collettiva a favore dell'ambiente</i>	23
	Horecanews.it	21/02/2023	<i>CPR System entra nella ristorazione collettiva con la cassetta sostenibile Redea</i>	26
	Italianfoodtoday.it	21/02/2023	<i>Cpr System entra nella ristorazione collettiva</i>	28
	Myfruit.it	21/02/2023	<i>Lortofrutta arriva nelle scuole con Redea</i>	32



Quick links: [40under40](#) [Nuove aperture](#) [Abbonati a Food Service](#) [Iscriviti alla Newsletter](#)

# CPR SYSTEM PRESENTA REDEA, CASSETTA SMART E SOSTENIBILE PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

TECH ⌚ 4 min.

24 Febbraio 2023



Dopo una fase di test - in collaborazione con Conor, [Camst](#), Cirfood e il coordinamento dell'Università di Bologna - al via l'utilizzo dei contenitori che riducono impatto ambientale e rifiuti nelle mense scolastiche



CPR System – leader italiano degli imballaggi in plastica a sponde abbattibili e pallet con circa 165 milioni di movimentazioni l'anno – entra nella ristorazione collettiva con un progetto centrato sull'economia circolare e un prodotto rivolto alla sostenibilità ambientale. Dall'inizio dell'anno scolastico, infatti, buona parte delle materie prime ortofrutticole utilizzate per i pasti nelle mense scolastiche del Comune di Bologna, del Comune di Reggio Emilia e del Comune di Modena vengono consegnate con casse Redea di CPR System, senza più imballaggi a perdere da smaltire, con un conseguente

impatto positivo sull'ambiente.

*“Il progetto nella ristorazione collettiva – rimarca Monica Artosi, direttore generale CPR System – apre enormi opportunità per il settore. Abbiamo raggiunto, con Redea, circa 100mila 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”.*

## AZIONI VIRTUOSE PER L’AMBIENTE

Il processo virtuoso si articola in modo analogo a quanto avviene nell’ambito della GDO. Le casse Redea partono da CPR System, arrivano da Conor che opera come 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.

Sembra semplice e quasi scontato, ma si tratta in realtà di un avanzamento rispetto al sistema del vuoto a perdere che generava quantitativi rilevanti di rifiuti.

L’intero processo logistico è dunque perfettamente circolare, senza perdite di imballi nelle fasi di movimentazione, e 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.

*“Il periodo di sperimentazione di circa 4 mesi – riferisce Massimiliano Merenda, procurement & supply chain executive director Cirfood – ci ha visti protagonisti in 40 scuole di Reggio Emilia e nel centro pasti del Comune di Modena, consentendoci di testare operativamente il modello di gestione delle casse Redea. Il pilota e i risultati raggiunti in GDO ci stimolano a proseguire, insieme ai partner, il percorso di progettazione di best practices potenzialmente scalabili a livello nazionale e a implementare sistemi di rilevazione degli impatti”.*

## PROCESSO CERTIFICATO

Il processo virtuoso di gestione di Redea è monitorato dal centro di ricerca Food Supply Chain Center dell'Università di Bologna, che ha recentemente certificato la significativa riduzione dell'impatto ambientale (riconducibile ai gas serra) nella **GDO** e si appresta a farlo anche nella ristorazione collettiva.

*“Il sistema distributivo e di conferimento dell'ortofrutta basato sull'uso di contenitori a sponde abbattibili – spiega 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 ricerca condotta nella GDO, in cui 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”.*

© Riproduzione Riservata

CAMST GROUP

CIRFOOD

CPR SYSTEM

MASSIMILIANO MERENDA

MONICA ARTOSI

REDEA

RICCARDO MANZINI

RISTORAZIONE COLLETTIVA

## ALTRO IN FOOD

▼ MOSTRA TUTTI ▼



Via Mazzini, 6  
 43121 - Parma (ITALY)  
 P.IVA: 01756990345

Via Giuseppe Pecchio, 14  
 20131 - Milano (ITALY)



ABOUT

Chi siamo

Contatti –

REDAZIONE

Pubblicità

Abbonati a Food

Service

Iscriviti alla newsletter

OUT OF HOME

Format | Locali | Nuove aperture in Italia

PRIMO PIANO DELIVERY DISTRIBUZIONE

#DIGITALFOOD PERSONE WEBINAR VENDING



APAM  
consorzio



L'apporto  
biologico  
all'agricoltura  
integrata





La cassetta ultra smart e sostenibile  
**CPR System entra nella ristorazione collettiva con REDEA**

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).

Avvisi

- [Clicca qui per iscriverti e ricevere quotidianamente la newsletter](#)



NOVITÀ 2023 per  
**AROMATICHE BIO**  
**SCOPRILO ORA SU**  
**simonato.com**



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".

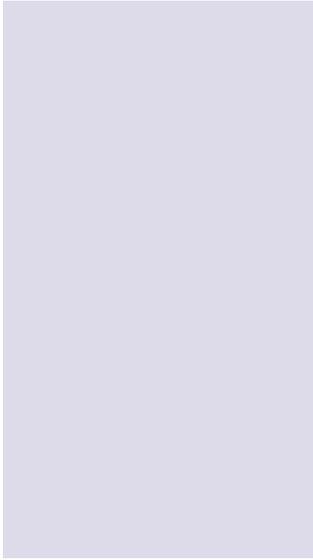
Anche per CIRFOOD l'economia circolare è un approccio imprescindibile sul quale si sta concentrando l'impegno dell'impresa. Lo conferma Massimiliano Merenda, Procurement & Supply Chain Executive Director CIRFOOD. "Abbiamo sempre creduto in questo progetto, che abbiamo contribuito a far nascere. Il periodo 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 ortofruitticoli 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 CO<sub>2</sub> 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".

Data di pubblicazione: mer 22 feb 2023



Ricerca di personale

- Addetto Tecnico-commerciale
  - Agenti di commercio in Nord Italia
  - Agenti di commercio in diverse regioni italiane
  - Tecnici-commerciali in Sicilia
  - Tecnico sperimentatore in campo
  - Agronomi Visionari con lo sguardo rivolto verso il futuro
  - Tecnici commerciali su tutto il territorio nazionale
  - Figura qualificata con mansioni di tecnico commerciale in Toscana e Umbria
  - Agenti di vendita / tecnici commerciali per Lazio – Abruzzo - Veneto
  - Agenti di commercio plurimandatari settore orticoltura
- » altre ricerche di personale

[ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER](#)

MENU

[Attualità](#)[Dal campo](#)[Dalla distribuzione](#)[Economia](#)[Il meglio di IFN](#)[Monitor](#)[Sostenibilità](#)

CERCA

[HOME/SOSTENIBILITÀ](#) /REDEA, AL VIA L'UTILIZZO NELLE MENSE SCOLASTICHE

SOSTENIBILITÀ

## Redea, al via l'utilizzo nelle mense scolastiche

*La cassetta di Cpr System contribuisce a ridurre l'impatto ambientale*

[Esporta pdf](#)

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.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## A scuola con Redea



“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 anidride carbonica 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”.

Fonte: Ufficio stampa Cpr System

[Esporta pdf](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

# Questa cassetta ha più vite di un gatto.

Il primo quotidiano sulla tecnologia nel retail

Iscriviti alla Newsletter

Aggiornato al 22 Febbraio 2023

Technoretail

[NEWS](#) [SPECIALI](#) [VIDEO](#) [EVENTI](#) [EDM STORE](#) [CATEGORIE](#) [▼](#) [🔍](#)

## A scuola con Redea



### NOTIZIE DEL GIORNO



**Pagamenti Digitali: le tendenze e le preferenze degli Italiani**

**ShopFully rafforza il team di Sales&Marketing**

**Frankly milioni 24 nuovi**

**Accelera l'adozione del POS**




Feed the future




INSIEME CREIAMO VALORE

#### NEWS

### CPR System entra nella distribuzione collettiva con Redea

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

**CIRFOOD.** Successivamente, dopo il loro utilizzo, le casse vengono restituite vuote a **Conor** per riavviare un nuovo ciclo.

Il processo 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.



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.

“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”.

**Massimiliano Merenda, Procurement & Supply Chain Executive Director CIRFOOD**, aggiunge: “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, 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".

NEWS | 22 Febbraio 2023 | STAMPA | EMAIL | CONDIVIDI 

Articolo successivo: Frankly: obiettivo 7,5 milioni di fatturato e 24 nuove aperture Avanti

## ALTRI ARTICOLI



### Pagamenti Digitali: le tendenze e le preferenze degli Italiani

Nel corso del 2022, il 95% della popolazione ha utilizzato una o più volte un metodo di pagamento cashless per i propri acquisti: infatti, il 45% degli italiani ha utilizzato almeno una volta app di pagamento, e-wallet o QR code per lo shopping, percentuale in forte crescita rispetto al 2021 e che si prevede aumenterà ulteriormente





AGEN FOOD  
AGENZIA DI STAMPA



FIERA INTERNAZIONALE INTERNATIONAL EXHIBITION

12/15 MARZO 2023  
START 10:00 END 19:00

BARI - FIERA DEL LEVANTE - INGRESSO "EDILIZIA"



CIBO&BEVANDE > AGRICOLTURA TURISMO > ISTITUZIONI TECNOLOGIE APPROFONDIMENTI > CHI SIAMO SERVIZI OFFERTI COLLABORA

CIBO

[Home](#) > CPR System entra nella ristorazione collettiva con REDA

A scuola  
con Redea



CPR System entra nella ristorazione collettiva con REDA

021/02/2023 12:30 [Redazione Agenfood](#) [CIBO](#)

(Agen Food) – Bologna, 21 feb. – 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.

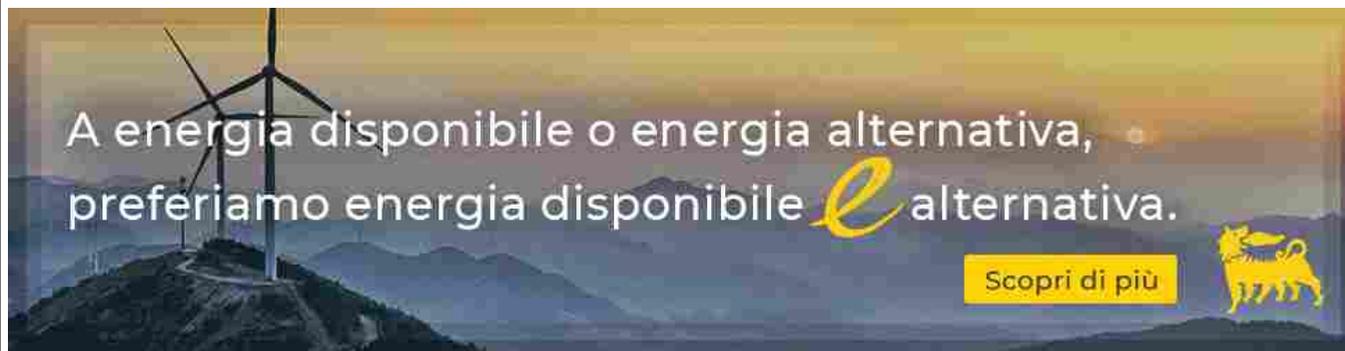
"Il progetto nella Ristorazione Collettiva – dichiara il Direttore Generale di CPR, System Monica Artosi – apre enormi opportunità per il settore. Abbiamo raggiunto, con REDEA, circa 100.000 movimentazioni a fine gennaio 2023 e questo ritengo sia solo l'inizio di un percorso che dimostra le grandi potenzialità 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. L'iniziativa 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".



[Camst Group](#) [Cirfood](#) [CPR System](#) [Primo Piano](#) [REDEA](#) [ristorazione collettiva](#) [sostenibilità](#)

Share This

[Twitter](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#) [Email](#)

Redazione Agenfood



Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

Articoli correlati



**Palazzo di Varignana presenta il Treno Reale- Carrozza Ristorante**

(Agen Food) - Varignana (BO), 21 feb. - Palazzo di Varignana allarga la sua offerta...



**Giano Bistrot e il sodalizio con il Pastry Chef Marco De Bellis**

(Agen Food) - Roma, 21 feb. - È il 1971 quando papà Zaccardi entra nel...



**Deliveroo, Pistacchio: gelato ma non solo**

(Agen Food) - Milano, 21 feb. - Un alimento originario dell'Asia Minore, ricco di fibre,...

ADV

● ULTIMI ARTICOLI LIVE

- 12:45 [Conferenza nazionale sulla nutrizione](#)
- 12:30 [CPR System entra nella ristorazione collettiva con REDA](#)
- 12:15 [Palazzo di Varignana presenta il Treno Reale-Carrozza Ristorante](#)
- 12:00 [Giano Bistrot e il sodalizio con il Pastry Chef Marco De Bellis](#)
- 11:45 [Coldiretti Toscana: agricoltura sociale, progetto su autismo](#)
- 11:30 [Deliveroo, Pistacchio: gelato ma non solo](#)
- 11:15 [Burger Battle 2023, Rocco Camasta: hamburger gourmet perfetto](#)
- 11:00 [CiboCrudo: nuova visual identity](#)



ATTUALITÀ ▾

AZIENDE ▾

DISTRIBUZIONE ▾

ESTERO

FIERE

INNOVAZIONE ▾

LOGISTICA ▾

PRODOTTI ▾

NEWSLETTER

## CPR SYSTEM ENTRA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA CON LA CASSETTA REDEA



AZIENDE TECNOLOGIE

Pubblicato il 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

### LETTERE

#### SETTORE BISTRATTATO, MANCANO LEGGI AD HOC

Agli agricoltori oggi non viene data la giusta dignità di uomini e di imprenditori, basta guardare gli ultimi avvenimenti, dal post Covid ad oggi... **CONTINUA**

### LA SPREMUTA DEL DIRETTORE

All'iniziativa Coldiretti "Lavoro per i giovani: in agricoltura c'è" interviene anche il vicedirettore della Fao, Maurizio Martina. Beh allora il lavoro c'è anche per gli ex politici... \*



SEGUICI SU FACEBOOK



SEGUICI SU INSTAGRAM



SEGUICI SU LINKEDIN

### L'ASSAGGIO

**SWEETANGO, UN BILANCIO DI STAGIONE DA MELA SUPERIORE: 3,75 SU 5**

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 ortofruitticoli 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



le mele in vendita nell... [Continua](#)

Abbiamo assaggiato la Sweetango alla fine della sua gloriosa campagna 2022, che l'ha vista protagonista tra

## PRIMO PIANO

### MERCATI

[www.solarelli.it](http://www.solarelli.it)



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".



cassette cassette in plastica a sponde abbattibili Cpr System REDEA

Leggi anche altri articoli correlati



25 novembre 2022

**LA CASSETTA REDEA DI CPR SYSTEM TRA I VINCITORI DEL BANDO CONAI ECO-DESIGN**

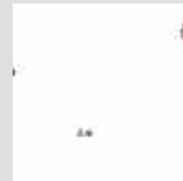
CPR System, con la cassetta Redea, è tra i vincitori della nona edizione del Bando...



16 giugno 2022

**CPR SYSTEM VERSO QUOTA 100 MILIONI, BENE I NUOVI PROGETTI MA INIZIO 2022 TOSTO**

Nonostante i due "cigni neri" - la pandemia e poi la guerra - CPR System,...



LE NOSTRE INIZIATIVE



# Fm Fruitbook magazine .it



HOME

PRIMO PIANO

EDITORIALI

NEWS

COMUNICATI

REDAZIONE

CONTATTI

ABBONATI

NEWSLETTER



## CPR System entra nella ristorazione collettiva con la cassetta smart Redea

🕒 21 Febbraio 2023

Tags ▾ Categorie ▾

TOP DELLA SETTIMANA

TOP DEL MESE



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

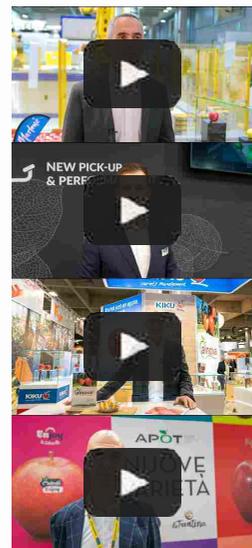


e l'ambiente; un patrimonio di tutti noi: nostro ma soprattutto dei nostri figli”.

“Il sistema distributivo e di conferimento dell'ortofrutta basato sull'uso di contenitori a sponde abbattibili – afferma in conclusione il professor **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”.

Copyright: Fruitbook Magazine

#### ULTIMI VIDEO



FRUITBOOKMAGAZINE.IT - L'INFORMAZIONE PROFESSIONALE PER IL TRADE ORTOFRUTTICOLO

#### SEGUICI SU



Fruitbook Magazine fornisce informazioni originali sulle ultime tendenze e novità nel mondo dell'ortofrutta.

Fruitbook Magazine è la rivista stampata b2b leader in Italia per reputazione e diffusione nel settore dell'ortofrutta. I nostri giornalisti selezionano e sviluppano ogni giorno informazioni originali. Il sito web e i social network ne amplificano e arricchiscono i contenuti,

#### ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Ricevi le ultime notizie di Fruitbook Magazine ogni settimana nella tua mail

[ISCRIVITI ORA](#)

#### Fruitbook Magazine

Editore: ELNATH Media Srl

via Poiano 53  
37029 – San Pietro in Cariano (VR)  
Tel. 045.6837296

[redazione@fruitbookmagazine.it](mailto:redazione@fruitbookmagazine.it)

Per informazioni pubblicità:  
[adver@fruitbookmagazine.it](mailto:adver@fruitbookmagazine.it)

[INFORMATIVA GDPR](#)

# Questa cassetta ha più vite di un gatto.

Il primo quotidiano sulla sostenibilità nel retail

Iscriviti alla Newsletter

Aggiornato al 21 Febbraio 2023

**GREEN RETAIL** NEWS SPECIALI VIDEO EVENTI EDM STORE CATEGORIE  

## A scuola con Redea





Feed the future




### NOTIZIE DEL GIORNO



**Napisan e Mattel: prosegue la partnership nell'ambito del progetto "Igiene Insieme"**

**Dinamic Italia presenta Gelo Facile**

**Brazzale Anthili: finanzia milioni realizza industr impron svilupp**

**Andriani e Apuliakundi si aggiudicano il riconoscimento di imprese di eccellenza "Verso un'economia circolare"**

**I più letti della settimana**

#### LOGISTICA & PROCESSI

**Cpr System entra nella ristorazione collettiva a favore dell'ambiente**

Redea è 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.

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 dell'azienda. “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. L'iniziativa 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



Trezzano sul Naviglio è città d'eccellenza per la sostenibilità

NH Hotel Group e Fondazione Libellula insieme per sostenere le donne vittime di violenza

18 generi Samsun Giornata Interna Risparmio Energie

Con il 30% di proteine vegetali, la linea Good&Green risponde alle nuove abitudini alimentari degli italiani

Amazoni coltivati per ass

**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 ortofruitticoli 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 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".

LOGISTICA & PROCESSI | 21 Febbraio 2023 | STAMPA | EMAIL | CONDIVIDI | f | t | in | s | a

Articolo successivo: Automazioni al servizio della logistica per cosmesi e design, Bracchi investe sulla tecnologia Avanti



Chi siamo  
Contatti  
Privacy & Cookies  
Newsletter

**Il sito**  
Prodotti & Packaging  
Logistica & Processi  
Ambiente & Territorio  
Successi & Strategie  
Persone & Imprese  
Finanza & Rendicontazione  
Norme & Convenzioni  
Innovazione & Ricerca  
ADV News  
Archivio notizie

**EDIZIONI DM**  
Distribuzione Moderna  
DM Magazine  
PL Magazine  
Technoretail  
Ristorazione Moderna

## CPR System entra nella ristorazione collettiva con la cassetta sostenibile Redea

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 Grande novità all'insegna della 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 a pre 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. L'iniziativa 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. 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 (casce, 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 (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](http://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.



HOME

DALLE AZIENDE ▾

GDO RETAIL

MONDO HORECA

TECNOLOGIE

CANALI ▾

IMPRESE & C

CONTATTI ▾

MARKETING & COMUNICAZIONE



## Cpr System entra nella ristorazione collettiva

RISTORANDO

A Carrara per eleggere i migliori pasticceri e panificatori

Il Miglior Allievo per Baccalà Islandese e FIC è Francesco Orsi

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

Il "maritozzo carbonaro" dello chef Andrea Fusco

Il 28 aprile sarà la Giornata della Ristorazione



[ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER](#)

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



**LATTE & DERIVATI**

Da Latteria Sociale Merano  
 Linea Bella Vita Free zero  
 grassi

21 FEBBRAIO 2023

**MARKETING & COMUNICAZIONE**

Cpr System entra nella  
 ristorazione collettiva

21 FEBBRAIO 2023

**IMPRESE & C**

Food: Frankly raggiunge  
 quota 10 negozi e punta a  
 7,5 M€ di fatturato nel 2023

21 FEBBRAIO 2023

**MARKETING & COMUNICAZIONE**

Il maitre chocolatier  
 Andrea Slitti premiato al  
 Italy Food Awards

21 FEBBRAIO 2023

**IMPRESE & C**

Il 2022 anno di riconferma  
 per lo Speck Alto Adige IGP

20 FEBBRAIO 2023

**IMPRESE & C**

Club Deal Lcdc entra nel  
 capitale di "La Collina dei  
 Ciliegi Invest"

20 FEBBRAIO 2023

Assica Assitol Assobibe AssoBirra **Beer&Food**  
 Attraction BolognaFiere Cibus Cibus  
 Parma **coldiretti** Confagricoltura  
 Confcommercio Conserve Italia Cosmofood  
 Despar **Federalimentare** Federbio  
 Fiera di Rimini Fiere di Parma  
 Filiera Italia **Fipe** Foodservice Fruttage  
 Granarolo Gruppo Cremonini **Horeca**  
**IEG** IRI ISMEA Italgrob Italmopa Macfrut  
 Marr MD MIPAAF Nomisma Patuanelli  
 Regione Emilia Romagna ristoranti  
 Scordamaglia **Sigep** Unicredit Unionbirrai  
 Unione Italiana Food VeronaFiere **Vinitaly**

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”.



ilcaffèitaliano  
**CREATO  
 PER ESSERE  
 AUTENTICO.**



**Promuovi  
 la tua azienda!**

**Approfitta  
 della nostra offerta**

PREVIOUS STORY

Food: Frankly raggiunge quota 10 negozi e punta a 7,5 M€ di fatturato nel 2023

NEXT STORY

Da Latteria Sociale Merano Linea Bella Vita Free zero grassi



# CIBUS

## PARMA.29|3



[HOME](#) [ULTIME NEWS](#) [FOCUS GDO](#) [MYTECH](#) [PICCOLI FRUTTI](#) [FRUTTA TROPICALE](#) [FRUTTA SECCA](#) [MYFRUIT.TV](#) [NEWSLETTER](#) [COS'È MYFRUIT](#)



In sintesi

## L'ortofrutta arriva nelle scuole con Redea

21 Febbraio 2023



105047



**FRUIT  
LOGISTICA**

COME AND VISIT US  
HALL 4.2 - STAND B-24

**berryway**

#### CATEGORIES

Packaging e Tecnologie

Prodotti

Aziende

Reparto Ortofrutta

Fruttivendoli e non solo

Trend e Mercati

Biologico

Eventi e Fiere

#### ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email\*

Nome\*

Cognome\*

Attività dell'azienda \*

**camst:**  
group

**CIRFOOD**  
Feed the



**CONOR**

**CPR  
SYSTEM**  
INFORMAZIONE VALORE

Autore **Redazione**

## La cassetta di CPR System riduce l'impatto ambientale e i rifiuti

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.

## Il processo e la certificazione

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).

## Circularità perfetta

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

- Fruit Lover
- Grande Distribuzione
- Ho.Re.Ca.
- Ingrosso
- Produzione
- Retail
- Servizio

Azienda

Provincia

Trattamento dei dati personali\*

- Ricevi la newsletter settimanale gratuita e le comunicazioni informative di myfruit.it [Privacy Policy](#)

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.

## I commenti dei partner

“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 100mila 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 il procurement & supply chain executive director **Massimiliano Merenda**: “Abbiamo sempre creduto in questo progetto, che abbiamo contribuito a far nascere. Il periodo di sperimentazione, della durata di circa quattro 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 partner, 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 – 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 **Riccardo Manzini**, docente e 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".

Fonte: CPR System

[#cpr system](#) [#Ortofrutta](#) [#impatto ambientale](#) [#rifiuti](#) [#mense scolastiche](#)



Spreafico, cresce l'impegno verso la sostenibilità



Dole Italia corre con il sole della Napoli City Half Marathon

### Probabilmente ti interessa anche



In sintesi  
OrtoRomi su Radio DeeJay



In sintesi  
ilcamone, quello vero punta ancora sui social media