



Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica			
	Camst - Corporate			
19	Il Resto del Carlino - Cronaca di Bologna	29/03/2023	<i>Un fertilizzante dagli scarti del Centronova (Z.Pederzini)</i>	3
	Ilrestodelcarlino.it	29/03/2023	<i>Un fertilizzante dagli scarti del Centronova</i>	4
	Bolognatoday.it	28/03/2023	<i>Dai fondi di caffè' alle bucce d'arancia: al centro commerciale gli scarti diventano concime</i>	6
	Comunicaffe.it	29/03/2023	<i>Coop: al Super di Bologna i fondi di caffè' diventano fertilizzante</i>	8
	Instoremag.it	29/03/2023	<i>Inaugurato al Centronova il progetto di economia circolare Waste 2 Value</i>	10
	Indexfood.it	28/03/2023	<i>Inaugurato oggi il progetto Waste 2 Value presso il centro commerciale Centronova</i>	12
	Ansa.it	28/03/2023	<i>Waste 2 Value, nel Bolognese nuova vita agli scarti alimentari</i>	16
	Msn.com/it	28/03/2023	<i>Waste 2 Value, nel Bolognese nuova vita agli scarti alimentari</i>	17

Un fertilizzante dagli scarti del Centronova

Progetto di Coop Alleanza 3.0, Camst e Comune di Castenaso per il recupero e la trasformazione dei rifiuti alimentari

CASTENASO

Il progetto Waste 2 Value è arrivato al centro commerciale Centronova di Villanova di Castenaso. Da Camst group-Igd Siiq-Coop Alleanza 3.0 e il Comune di Castenaso nasce un progetto di economia circolare che trasforma gli scarti in risorse. Waste 2 Value ha come obiettivo la creazione di un innovativo modello di economia circolare per il recupero degli scarti alimentari attraverso la loro conversione in «nuovi prodotti». Gli attori che operano nella catena alimentare, dalla grande distribuzione alla ristorazione, infatti, hanno un ruolo fondamentale nella riduzione e nel riciclo di rifiuti e scarti alimentari generati che, secondo le stime della Fao, ammontano a circa 1.3 miliardi di tonnellate l'anno, ossia un terzo di tutti gli alimenti prodotti a livello mondiale per il consumo umano. Nei punti ristoro di Camst e di Coop all'interno del Centronova saranno quindi recuperati i fondi di caffè e le bucce d'arancia avanzate a fine giornata. La cooperativa sociale La Fraternità si occuperà di raccogliere gli scarti e di portarli all'esterno, dove una compostiera, inserita all'interno di un box dipinto dal giovane artista bolognese Hazkj, li trasformerà in ammendante, un fertilizzante naturale che, utilizzato per la manutenzione delle aree verdi del Centro e di alcuni orti gestiti da comunità locali, migliorerà le caratteristiche fisiche del terreno favorendo l'assorbimento di acqua e nutrienti.



La compostiera inserita nel box dipinto dal giovane artista bolognese Hazkj

Il programma ha visto la partecipazione attiva della comunità e di un numero ampio di stakeholder, sia in fase di ideazione che di prototipazione delle idee. La realizzazione di due hackathon, due maratone creative che hanno coinvolto circa 80 partecipanti tra studenti e ricercatori di fama internazionale, ha permesso di ragionare sui temi dello spreco alimentare e di sviluppare un modello innovativo che desse nuovo valore allo scarto alimentare, trasformandolo in una risorsa.

WASTE 2 VALUE

È una compostiera creata da ricercatori internazionali e studenti

Il coinvolgimento di Coop Alleanza 3.0, di Camst group, di Igd Siiq e di attori già impegnati nella lotta allo spreco alimentare, ha poi consentito ai partecipanti di lavorare in team per lo sviluppo concreto di questo progetto in una location ben precisa e definita, ovvero il Centronova. L'evento di inaugurazione della compostiera si è svolto in due fasi. Alle 9,30 gli studenti di due classi elementare del Comune insieme ai volontari che gestiscono gli orti comunali, hanno ripercorso, partendo dai punti ristoro di Camst e Coop Alleanza 3.0, l'intero ciclo degli scarti da rifiuto ad ammendante. A seguire, è stata la volta delle istituzioni coinvolte nel progetto. A conclusione dell'evento il taglio del nastro.

Zoe Pederzini



Acquista il giornale

Accedi Abbonati

BOLOGNA

Bologna Cronaca Economia Politica Cultura e spettacoli Cosa Fare Sport

Cronaca Sport Cosa Fare Politica Economia Cultura e spettacoli Speciali ▾

Alice Neri Ivano Marescotti Traffico di cocaina Morto in A14 Abbandonato dai genitori adottivi Operai sulla gru



29 mar 2023

Home > Bologna > Cronaca > Un fertilizzante dagli scarti del Centronova



Un fertilizzante dagli scarti del Centronova

Progetto di Coop Alleanza 3.0, [Camst](#) e Comune di Castenaso per il recupero e la trasformazione dei rifiuti alimentari



Un fertilizzante dagli scarti del Centronova

Il progetto Waste 2 Value è arrivato al centro commerciale Centronova di Villanova di Castenaso. Da [Camst](#) group-Igd Siiq-Coop Alleanza 3.0 e il Comune di Castenaso nasce un progetto di economia circolare che trasforma gli scarti in



risorse. Waste 2 Value ha come obiettivo la creazione di un innovativo modello di economia circolare per il recupero degli scarti alimentari attraverso la loro conversione in "nuovi prodotti". Gli attori che operano nella catena alimentare, dalla grande distribuzione alla ristorazione, infatti, hanno un ruolo fondamentale nella riduzione e nel riciclo di rifiuti e scarti alimentari generati che, secondo le stime della Fao, ammontano a circa 1.3 miliardi di tonnellate l'anno, ossia un terzo di tutti gli alimenti prodotti a livello mondiale per il consumo umano. Nei punti ristoro di **Camst** e di Coop all'interno del Centronova saranno quindi recuperati i fondi di caffè e le bucce d'arancia avanzate a fine giornata. La cooperativa sociale La Fraternità si occuperà di raccogliere gli scarti e di portarli all'esterno, dove una compostiera, inserita all'interno di un box dipinto dal giovane artista bolognese Hazkj, li trasformerà in ammendante, un fertilizzante naturale che, utilizzato per la manutenzione delle aree verdi del Centro e di alcuni orti gestiti da comunità locali, migliorerà le caratteristiche fisiche del terreno favorendo l'assorbimento di acqua e nutrienti.

Il programma ha visto la partecipazione attiva della comunità e di un numero ampio di stakeholder, sia in fase di ideazione che di prototipazione delle idee. La realizzazione di due hackathon, due maratone creative che hanno coinvolto circa 80 partecipanti tra studenti e ricercatori di fama internazionale, ha permesso di ragionare sui temi dello spreco alimentare e di sviluppare un modello innovativo che desse nuovo valore allo scarto alimentare, trasformandolo in una risorsa.

Il coinvolgimento di Coop Alleanza 3.0, di **Camst** group, di Igd Siiq e di attori già impegnati nella lotta allo spreco alimentare, ha poi consentito ai partecipanti di lavorare in team per lo sviluppo concreto di questo progetto in una location ben precisa e definita, ovvero il Centronova. L'evento di inaugurazione della compostiera si è svolto in due fasi. Alle 9,30 gli studenti di due classi elementare del Comune insieme ai volontari che gestiscono gli orti comunali, hanno ripercorso, partendo dai punti ristoro di **Camst** e Coop Alleanza 3.0, l'intero ciclo degli scarti da rifiuto ad ammendante. A seguire, è stata la volta delle istituzioni coinvolte nel progetto. A conclusione dell'evento il taglio del nastro.

Zoe Pederzini



© Riproduzione riservata

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

Cronaca

Giuseppe Fiorello e l'amore

Cronaca

Il Festival renderà omaggio al grande talento di Anna Magnani

Cronaca

Daniel Pennac dice addio "Malaussène non tornerà"

Cronaca

Mense scolastiche più care L'assessore: "Scelta obbligata"

Cronaca

Passaporti, col fuori orario buoni risultati



Martedì, 28 Marzo 2023 ☀ Sereno

☀ 🗨 🔄 👤 Accedi

LIFE CASTENASO

Dai fondi di caffè alle bucce d'arancia: al centro commerciale gli scarti diventano concime

Inseriti all'interno di un box dipinto dall'artista bolognese Hazkj, verranno trasformati in ammendante, fertilizzante naturale utilizzato per la manutenzione delle aree verdi e degli orti

Redazione

28 marzo 2023 13:43



La compostiera dell'artista bolognese Hazkj

Si chiama "Waste 2 Value" ed è stato inaugurato al centro commerciale Centronova a Villanova di Castenaso. È il progetto di economia circolare che trasforma gli scarti in risorse, nato dalla collaborazione [Camst](#), Coop Alleanza e Comune di Castenaso, con la supervisione di Impronta Etica e la sponsorizzazione di ATERSIR.

L'obiettivo è la creazione di un modello di economia circolare per il recupero degli scarti alimentari attraverso la conversione in "nuovi prodotti", visto che gli scarti alimentari generati, secondo le stime della FAO, ammontano a circa 1.3 miliardi di tonnellate l'anno, ossia un terzo di tutti gli alimenti prodotti a livello mondiale per il consumo umano, riferiscono.

Nei punti ristoro di [Camst](#) e di Coop posizionati all'interno del Centro Commerciale saranno quindi recuperati i fondi di caffè e le bucce d'arancia avanzate a fine giornata. La cooperativa sociale La Fraternità si occuperà di raccogliere gli scarti e di portarli all'esterno, dove una

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

compostiera, inserita all'interno di un box dipinto dal giovane artista bolognese Hazkj, li trasformerà in ammendante, un fertilizzante naturale che, utilizzato per la manutenzione delle aree verdi del Centro e di alcuni orti gestiti da comunità locali, migliorerà le caratteristiche fisiche del terreno favorendo l'assorbimento di acqua e nutrienti.

L'inaugurazione

L'evento di inaugurazione della compostiera si è svolto in due fasi. Alle 9:30 gli studenti di due classi elementare del Comune di Castenaso insieme ai volontari che gestiscono gli orti comunali, hanno ripercorso, partendo dai punti ristoro di [Camst](#) e Coop Alleanza 3.0, l'intero ciclo degli scarti da rifiuto ad ammendante. A seguire, è stata la volta delle istituzioni coinvolte nel progetto, con i saluti di Carlo Gubellini, sindaco di Castenaso, per poi passare alla presentazione del progetto per voce di Sara Teglia, coordinatrice di Impronta Etica e agli interventi di Rossella Saoncella, presidente di IGD Siiq, Mario Cifiello, presidente Coop Alleanza 3.0, Francesco Malaguti, presidente di [Camst group](#), Francesco Tonelli per la Cooperativa La Fraternità e Vito Belladonna, Direttore di ATERSIR.

LEGGI ANCHE

[Cos'è "Second life", l'area del riuso di Bologna](#)

© Riproduzione riservata



Si parla di [concime](#), [scarti alimentari](#)

Sullo stesso argomento

LIFE

[Bucce di frutta e verdura: come riutilizzarle in cucina](#)

LIFE

[Dalla cucina al motore? "Scarti di cibo e di olio diventano biocarburante": è l'accordo Hera-Camst](#)

LIFE

[Banchi, sedie e cattedre: seconda vita per oltre 2mila arredi scolastici](#)

I più letti

- 1.** **SOCIAL**
[Cos'è "Second life", l'area del riuso di Bologna](#)
- 2.** **ECONOMIA**
[Dagli eco-negozi alla smart land: ecco i progetti selezionati dalla Città metropolitana](#)
- 3.** **ATTUALITÀ**
[Bologna e Sasso Marconi "plastic free": la premiazione a Palazzo Re Enzo | FOTO](#)
- 4.** **CRONACA**
[A Dozza raccolta differenziata da record: e si sente anche sulla bolletta](#)

In Evidenza

mercoledì 29 Marzo 2023

Comunicaffè



[HOME](#) [NOTIZIE](#) [EVENTI](#) [TREND&MERCATI](#) [INDUSTRIA](#) [MERCATO](#) [SALUTE](#) [TECNOLOGIA E TECNICA](#) [CACAO](#) [TÈ INFUSI](#)

SOSTENIBILITÀ

Coop: al Super di Bologna i fondi di caffè diventano fertilizzante

Si chiama "Waste 2 Value" ed è stato inaugurato al centro commerciale Centronova a Villanova di Castenaso

29 Marzo 2023

Share



Fondi di caffè (foto di Elias Shariff Falla Mardini da Pixabay)

Da leggere

Nespresso lancia il sistema per il riciclo di capsule di caffè in 150 comuni **SPRES**
29 Marzo 2023

I fondi di caffè e le bucce d'arancia avanzati a fine giornata verranno inseriti all'interno di un box dipinto dall'artista bolognese Hazkj, dove verranno trasformati in fertilizzante naturale utilizzato per la manutenzione delle aree verdi e degli orti. Leggiamo di seguito la prima parte dell'articolo pubblicato sul portale Bologna Today.

Il progetto sostenibile con i fondi di caffè

MAKE YOUR
COFFEE ICONIC.



LF è ora REPA,
A Parts Town Unlimited Company.



IMA COFFEE HUB

The Coffee you want, the Process you need,
the Packaging you desire, the Service you wish for.
The Coffee Plant you dream of.



Ultime Notizie

Gian Zaniol: "Il caffè prosegue l'evoluzione, ecco le tendenze in corso", così il mio viaggio in Corea del Sud e Arabia Saudita



29 Marzo 2023



VILLANOVA DI CASTENASO (Bologna) – Si chiama “Waste 2 Value” ed è stato inaugurato al centro commerciale Centronova a Villanova di Castenaso. E’ il progetto di economia circolare che trasforma gli scarti in risorse, nato dalla collaborazione [Camst](#), Coop Alleanza e Comune di Castenaso, con la supervisione di Impronta Etica e la sponsorizzazione di ATERSIR.



L’obiettivo è la creazione di un modello di economia circolare per il recupero degli scarti alimentari attraverso la conversione in nuovi prodotti, visto che gli scarti alimentari generati, secondo le stime della FAO, ammontano a circa 1.3 miliardi di tonnellate l’anno, ossia un terzo di tutti gli alimenti prodotti a livello mondiale per il consumo umano, riferiscono.

Nei punti ristoro di [Camst](#) e di Coop posizionati all’interno del Centro Commerciale saranno quindi recuperati i fondi di caffè e le bucce d’arancia avanzate a fine giornata. La cooperativa sociale La Fraternità si occuperà di raccogliere gli scarti e di portarli all’esterno, dove una compostiera, inserita all’interno di un box dipinto dal giovane artista bolognese Hazkj, li trasformerà in ammendante, un fertilizzante naturale che, utilizzato per la manutenzione delle aree verdi del Centro e di alcuni orti gestiti da comunità locali, migliorerà le caratteristiche fisiche del terreno favorendo l’assorbimento di acqua e nutrienti.



Caffè a teatro: in arrivo a Matelica lo spettacolo sulla pausa espresso “Bastarde senza gloria”



29 Marzo 2023



Iginio Massari, la sua vita diventa una serie televisiva



29 Marzo 2023

Risorse Integrate: il supporto alle aziende per il problema della carenza di personale



29 Marzo 2023



Espresso doppio e acqua 20 euro a Como nel bar vista lago, la cliente: “E non siamo a Capri”, il titolare: “I prezzi sono...”



29 Marzo 2023

Astoria presenta Plus4You Advantage con la lancia Autostreamer per scaldare e montare il latte automaticamente



29 Marzo 2023

Scadenza Bonus pubblicità 2023: la presentazione delle domande entro il 31/3

29 Marzo 2023

Per leggere la notizia completa basta cliccare [qui](#).

FONTE [bolognatoday.it](#)
TAGS [Bologna](#) [Coop](#) [fondi di caffè](#)



Articolo precedente

Nespresso lancia il sistema per il riciclo di capsule di caffè in 150 comuni

Articolo successivo

Patrizio Bertelli, Prada, compra all’asta lo storico Caffè dei Costanti di Arezzo per un milione e 600mila euro



Consumi fuori casa: bar e ristoranti rimangono una priorità per il 31% e il 52% spende in media di più



Approfondimenti Attualità **Inaugurato al Centronova il progetto di economia circolare Waste 2 Value**

By instore - Mar 29, 2023



È stato inaugurato presso il centro commerciale Centronova a Villanova di Castenaso (Bologna) "Waste 2 Value", il progetto di economia circolare che vede protagonisti [Camst](#) group, IGD Siiq, Coop Alleanza 3.0 e il Comune di Castenaso con la supervisione di Impronta Etica e la sponsorizzazione di Atersir.

Waste2Value ha come obiettivo la creazione di un innovativo modello di economia circolare per il recupero degli scarti alimentari attraverso la loro conversione in "nuovi prodotti". Gli attori che operano nella catena alimentare, dalla grande distribuzione alla ristorazione, infatti, hanno un ruolo fondamentale nella riduzione e nel riciclo di rifiuti e scarti alimentari generati che, secondo le stime della FAO, ammontano a circa 1.3 miliardi di tonnellate l'anno, ossia un terzo di tutti gli alimenti prodotti a livello mondiale per il consumo umano.

Nei punti ristoro di [Camst](#) e di Coop posizionati all'interno del Centro Commerciale saranno quindi recuperati i fondi di caffè e le bucce d'arancia avanzate a fine giornata. La cooperativa sociale La Fraternità si occuperà di raccogliere gli scarti e di portarli all'esterno, dove una compostiera, inserita all'interno di un box dipinto dal giovane

Cerca

BrandContent



La Cipolla di Tropea è un'icona dell'agroalimentare Made in Calabria, apprezzata in tutto il mondo, prodotta in territori dal clima stabile in inverno, reso mite dalla vicinanza del mare

Feb 02, 2023

Videospace



C'è l'Italia Dentro, parte la nuova campagna promozionale di Valfrutta

Mar 29, 2023

Fotogallery



Primark inaugura un nuovo store alle porte di Venezia

Mar 13, 2023

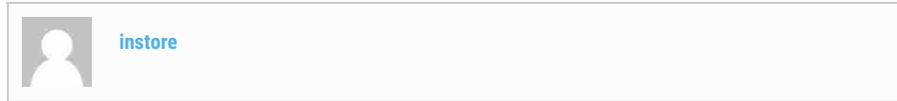
artista bolognese Hazkj, li trasformerà in ammendante, un fertilizzante naturale che, utilizzato per la manutenzione delle aree verdi del Centro e di alcuni orti gestiti da comunità locali, migliorerà le caratteristiche fisiche del terreno favorendo l'assorbimento di acqua e nutrienti.

Il programma ha visto la partecipazione attiva della comunità e di un numero ampio di stakeholder, sia in fase di ideazione che di prototipazione delle idee. La realizzazione di due hackathon, due maratone creative che hanno coinvolto circa 80 partecipanti tra studenti e ricercatori di fama internazionale, ha permesso di ragionare sui temi dello spreco alimentare e di sviluppare un modello innovativo che desse nuovo valore allo scarto alimentare, trasformandolo in una risorsa.



Il coinvolgimento di Coop Alleanza 3.0, di Camst Group, di IGD Siiq e di attori già impegnati nella lotta allo spreco alimentare, ha poi consentito ai partecipanti di lavorare in team per lo sviluppo concreto di questo progetto in una location ben precisa e definita, ovvero il Centronova.

TAGS ECONOMIA CIRCOLARE ECOSOSTENIBILITÀ INIZIATIVE SPRECHI ALIMENTARI WASTE 2 VALUE



WHOSWHO.IT

Il database online della Business Community italiana

Cerca con whoswho.it

Cerca per nome, cognome, azienda

SEARCH

Diritto alimentare

Ci sta diventa Società Benefit. Obiettivo 2022? BCorp con Lexant e...
 Ago 2, 2021

[Home](#) [La redazione](#) [Chi siamo](#) [Pubblicità](#) [Privacy](#) [Cookie policy](#)

inStoremag è un network di Quine.

Quine srl
Direzione, amministrazione, redazione, pubblicità
 Via Spadolini 7 - 20141 Milano
 Tel. +39 02 864105 | Fax +39 02 72016740 | P.I.: 13002100157
 Contatti: media.quine.it | www.quine.it | quineformazione.it
[Privacy](#)

LSWR GROUP

We use cookies to ensure that we give you the best experience on our website. If you continue to use this site we will assume that you are happy with it.



Inaugurato oggi il progetto Waste 2 Value presso il centro commerciale Centronova

📅 2023-03-28 🏷️ Eventi



Dalla collaborazione tra **Camst group**-IGD Siiq-Coop Alleanza 3.0 e il Comune di Castenaso nasce un progetto di economia circolare che trasforma gli scarti in risorse

È stato inaugurato questa mattina presso il **centro commerciale Centronova** a Villanova di Castenaso (BO) "Waste 2 Value", il progetto di economia circolare, che vede protagonisti **Camst group**, IGD Siiq, Coop Alleanza 3.0 e il Comune di Castenaso con la supervisione di Impronta Etica e la sponsorizzazione di ATERSIR.

Waste2Value ha come obiettivo la creazione di un innovativo modello di economia circolare per il recupero degli scarti alimentari attraverso la loro conversione in "nuovi prodotti". Gli attori che operano nella catena alimentare, dalla grande distribuzione alla ristorazione, infatti, hanno un ruolo fondamentale nella riduzione e nel riciclo di rifiuti e scarti alimentari generati che, secondo le stime della FAO, ammontano a circa 1.3 miliardi di tonnellate l'anno, ossia un terzo di tutti gli alimenti prodotti a livello mondiale per il consumo umano.

Nei punti ristoro di **Camst** e di

Cerca

Cerca tra le Notizie...



Categorie

Dalle Aziende

Dalle Istituzioni

Eventi

Fiere

Interviste

Legislazione

Libri

Nuovi Prodotti

Publireazionali

Recensione Prodotti

Varie

Articoli Recenti



Inaugurato oggi il progetto Waste 2 Value presso il centro commerciale Centronova



Gruppo Felsineo e Istituto Alberghiero "Veronelli": firmato oggi il protocollo d'intesa per stimolare le nuove generazioni su inclusività e sostenibilità

Everli - Tè: caldo o freddo? Nero o verde?

Everli svela le preferenze degli italiani per la bevanda





Coop posizionati all'interno del Centro Commerciale saranno quindi recuperati i fondi di caffè e le bucce d'arancia avanzate a fine giornata. La cooperativa sociale La Fraternità si occuperà di raccogliere gli scarti e di portarli all'esterno, dove una compostiera, inserita all'interno di

un box dipinto dal **giovane artista bolognese Hazkj**, li trasformerà in ammendante, un fertilizzante naturale che, utilizzato per la manutenzione delle aree verdi del Centro e di alcuni orti gestiti da comunità locali, migliorerà le caratteristiche fisiche del terreno favorendo l'assorbimento di acqua e nutrienti.



Il programma ha visto la partecipazione attiva della comunità e di un numero ampio di stakeholder, sia in fase di ideazione che di prototipazione delle idee. La realizzazione di due hackathon, due maratone creative che hanno coinvolto circa 80 partecipanti tra studenti e ricercatori di fama internazionale, ha permesso di ragionare sui temi dello **spreco alimentare** e di sviluppare un modello innovativo che desse nuovo valore allo scarto alimentare, trasformandolo in una risorsa. Il coinvolgimento di Coop Alleanza 3.0, di **Camst** group, di IGD Siiq e di attori già impegnati nella lotta allo spreco alimentare, ha poi consentito ai partecipanti di lavorare in team per lo sviluppo concreto di questo progetto in una location ben precisa e definita, ovvero il Centronova.

L'evento di inaugurazione della compostiera si è svolto in due fasi.

Alle 9:30 gli studenti di due classi elementare del Comune di Castenaso insieme ai volontari che gestiscono gli orti comunali, hanno ripercorso, partendo dai punti ristoro di **Camst** e Coop Alleanza 3.0, l'intero ciclo degli scarti da rifiuto ad ammendante. A seguire, è stata la volta delle istituzioni coinvolte nel progetto, con i saluti di Carlo Gubellini, sindaco di Castenaso, per poi passare alla presentazione del progetto per voce di Sara Teglia, coordinatrice di Impronta Etica e agli interventi di Rossella Saoncella, presidente di IGD Siiq, Mario Cifiello, presidente Coop Alleanza 3.0, Francesco Malaguti, presidente di **Camst** group, Francesco Tonelli per la Cooperativa La Fraternità e Vito Belladonna, Direttore di ATERSIR.

A conclusione dell'evento il taglio del nastro e le foto di rito alle quali hanno preso parte tutti i partner del progetto con i ragazzi della scuola e le comunità locali nella speranza che quello del Centronova rappresenti un esempio di progettualità e di partnership che possano ripetersi anche nel futuro. **Camst** group

più bevuta al mondo



Federico Sansone:
nuovo Digital
Marketing Manager di
Gruppo VEGÉ



Erbert: la pausa
pranzo dei milanesi è
veloce, sana ed
equilibrata a base di
piatti pronti



Pagamenti cashless:
bar e club i settori in
cui gli scontrini digitali
sono più bassi



Mozzarella Armonia di
Brimi con il 40% di
sale e di grassi in
meno



Giorgio Cantelli Forti
rieletto Presidente
ANA per il mandato
2023/2025



Il rilancio degli 'Amici
in cucina' si colora di
novità di Recla



Agreed Capital entra
nel capitale di Probios,
leader italiano
nell'alimentazione
salutistica e biologica

Tag

accordo, acqua minerale san benedetto, agricoltura, agrinsieme, agroalimentare, alce nero, assementi, bauer, biologico, birra, caffè, concorso, confagricoltura, conserve italia, coronavirus, crescita, d'amico, expo 2015, export, federbio, fem, fico eataly world, fieragricola, fondazione edmund mach, formaggi, frutta, grana padano, gruppo vegé, innovazione, interbrau, latte, made in italy, marlene ©, mele, mele marlene ©, olio, ortofrutta, ortoromi, pam panorama, rizzoli emanuelli, sacmi, salumi, san benedetto,

Camst group è una Società Cooperativa Benefit. Nata nel 1945 a Bologna, l'azienda è oggi tra i principali player in Italia nel mercato della ristorazione collettiva (scuole, aziende, ospedali, case di cura), operando anche nella ristorazione commerciale con i brand **Tavolamica** e Dal 1945 Gustavo Italiano mentre nel banqueting per eventi, con il brand **Dettagli catering**. Nel corso degli anni la società ha ampliato le sue attività anche al **facility management**, specializzandosi nei servizi dell'area soft (pulizie industriali), tech (manutenzioni e energy management) e con la divisione Life Science Solutions nelle attività di controllo e qualifica della contaminazione ambientale. I molteplici servizi di **Camst group** nell'ambito della ristorazione e del facility management garantiscono più di una scelta per i clienti pubblici e privati; la sua vocazione sostenibile assicura più di una scelta per le persone e per l'ambiente. Con i suoi oltre 15 mila dipendenti, il gruppo ha una presenza in tutta Italia e all'estero, con un fatturato aggregato di 680 milioni di euro e 92 milioni di pasti prodotti all'anno (dati bilancio 2021). Per maggiori [informazioni](#)

Coop Alleanza 3.0. Coop Alleanza 3.0 nasce nel 2016 dalla fusione di Coop Adriatica, Coop Consumatori Nordest e Coop Estense, ma affonda le sue radici in oltre cento anni di movimento cooperativo italiano. È la più grande cooperativa di consumatori del Paese, con una base sociale di più di 2 milioni di soci, oltre 350 negozi distribuiti lungo la dorsale adriatica dal Friuli-Venezia Giulia alla Puglia. Coop Alleanza 3.0 coniuga la dimensione imprenditoriale con quella etica e sociale: l'espressione concreta di questi valori sono l'impegno nel dare risposte ai bisogni delle persone e delle comunità, sostenere l'economia del territorio, la legalità, la solidarietà e la cultura. Coop Alleanza 3.0 coltiva e pratica l'idea di sviluppo armonico che ha ispirato il suo Piano di sostenibilità, un insieme di impegni in linea con i 17 Global Goal previsti dall'Agenda Onu 2030.

IGD – Immobiliare Grande Distribuzione SIIQ S.p.A.. Immobiliare Grande Distribuzione SIIQ S.p.A. è uno dei principali player in Italia nel settore immobiliare retail: sviluppa e gestisce centri commerciali su tutto il territorio nazionale e vanta una presenza importante nella distribuzione retail in Romania. La società è quotata sul segmento STAR di Borsa Italiana ed è stata la prima ad entrare nel regime SIIQ (Società di Investimento Immobiliare Quotata) nel nostro Paese. Il patrimonio immobiliare di IGD, valutato in circa 2.080,9 milioni di euro al 31 dicembre 2022 comprende in Italia: 19 tra ipermercati e supermercati, 27 tra gallerie commerciali e retail park, 1 terreno oggetto di sviluppo diretto, 1 immobile per trading e 6 ulteriori proprietà immobiliari. Dall'acquisizione di Winmarkt Magazine SA, nel 2008, il Gruppo può contare su 14 centri commerciali e un edificio a uso ufficio ubicati in 13 città rumene. Presenza capillare sul territorio, solidità patrimoniale, capacità di elaborazione, controllo e gestione di tutte le fasi del ciclo di vita dei centri, leadership nel settore immobiliare retail: questi, in sintesi, i punti di forza IGD.

Impronta Etica. Impronta Etica è un'Associazione non profit nata nel 2001 per la promozione e lo sviluppo della sostenibilità e della responsabilità

sostenibilità, valfrutta

sociale d'impresa, che mira a favorire processi orientati alla sostenibilità, fungendo da stimolo per i Soci a tradurre la propria tensione all'innovazione verso esperienze di leadership di competitività sostenibile. Impronta Etica, con i suoi Soci, sostiene la necessità di lavorare in partnership per l'affermazione di un modello economico e sociale vocato allo sviluppo sostenibile, in cui le organizzazioni possano essere protagoniste della creazione di valore condiviso. L'Associazione è aperta al confronto e alla collaborazione con istituzioni e organizzazioni nazionali ed internazionali.

Bologna, 28 marzo 2023

Ti potrebbero interessare



Camst group diventa società benefit rafforzando l'impegno verso la sostenibilità ambientale e sociale



Al via i progetti pilota delle tre startup vincitrici della seconda Innovation Call di Camst group: Feelera, Mugo e Regusto – 9 febbraio 2023



Selenella e Camst Group portano in tavola tradizione e qualità



Rinnovo della partnership tra Camst group e BFC 1909: la collaborazione si riconferma anche per la stagione 2022-2023

Tags: camst group, centro commerciale centronova, inaugurazione, progetto waste 2 value



ANSA.it • Emilia-Romagna • Waste 2 Value, nel Bolognese nuova vita agli scarti alimentari

Waste 2 Value, nel Bolognese nuova vita agli scarti alimentari

Progetto di Coop Alleanza 3.0, Camst e IGD Siiq e Castenaso

Redazione ANSA

MILANO

28 marzo 2023

15:07

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Altri

Stampa

Scrivi alla redazione



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - MILANO, 28 MAR - Una nuova stazione di compostaggio, dove dare una nuova vita agli scarti alimentari: è questo in sostanza Waste to Value, il progetto realizzato da Camst group, IGD Siiq, Coop Alleanza 3.0 e il Comune di Castenaso con la supervisione di Impronta Etica e la sponsorizzazione di ATERSIR.

L'idea è nata attraverso due hackaton, cioè due maratone creative a cui hanno partecipato studenti e ricercatori internazionali. Oggi è arrivata l'inaugurazione della stazione che si trova nel centro commerciale Centronova di Castenaso, in provincia di Bologna.

In pratica, nei punti ristoro di Camst e di Coop posizionati all'interno del Centro Commerciale saranno recuperati i fondi di caffè e le bucce d'arancia avanzate a fine giornata. La cooperativa sociale La Fraternità si occuperà di raccogliere gli scarti e di portarli all'esterno, dove una compostiera, inserita all'interno di un box dipinto dal giovane artista bolognese Hazkj, li trasformerà in ammendante, un fertilizzante naturale che, utilizzato per la manutenzione delle aree verdi del Centro e di alcuni orti gestiti da comunità locali, migliorerà le caratteristiche fisiche del terreno favorendo l'assorbimento di acqua e nutrienti.

Due i momenti dell'inaugurazione: prima due classi delle primarie di Castenaso e i volontari che gestiscono gli orti comunali, hanno ripercorso, partendo dai punti ristoro di Camst e Coop Alleanza 3.0, l'intero ciclo degli scarti da rifiuto ad ammendante. A seguire, è stata la volta delle istituzioni coinvolte nel progetto, con i saluti di Carlo Gubellini, sindaco di Castenaso, per poi passare alla presentazione del progetto da parte di Sara Teglia, coordinatrice di Impronta Etica e agli interventi di Rossella Saoncella, presidente di IGD Siiq, Mario Cifiello, presidente Coop Alleanza 3.0, Francesco Malaguti, presidente di Camst group, Francesco Tonelli per la Cooperativa La Fraternità e Vito Belladonna, direttore di ATERSIR. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

VIDEO ANSA



28 MARZO, 15:09

BAGNO DI FOLLA PER MELONI ALLA MOSTRA PER IL CENTENARIO DELL'AERONAUTICA



Waste 2 Value, nel Bolognese nuova vita agli scarti alimentari

(ANSA) - MILANO, 28 MAR - Una nuova stazione di compostaggio, dove dare una nuova vita agli scarti alimentari: è questo in sostanza Waste to Value, il progetto realizzato da **Camst** group, IGD Siiq, Coop Alleanza 3.0 e il Comune di Castenaso con la supervisione di Impronta Etica e la sponsorizzazione di ATERSIR. L'idea è nata attraverso due hackaton, cioè due maratone creative a cui hanno partecipato studenti e ricercatori internazionali. Oggi è arrivata l'inaugurazione della stazione che si trova nel centro commerciale Centronova di Castenaso,



in provincia di Bologna. In pratica, nei punti ristoro di **Camst** e di Coop posizionati all'interno del Centro Commerciale saranno recuperati i fondi di caffè e le bucce d'arancia avanzate a fine giornata. La cooperativa sociale La Fraternità si occuperà di raccogliere gli scarti e di portarli all'esterno, dove una compostiera, inserita all'interno di un box dipinto dal giovane artista bolognese Hazkj, li trasformerà in ammendante, un fertilizzante naturale che, utilizzato per la manutenzione delle aree verdi del Centro e di alcuni orti gestiti da comunità locali, migliorerà le caratteristiche fisiche del terreno favorendo l'assorbimento di acqua e nutrienti. Due i momenti dell'inaugurazione: prima due classi delle primarie di Castenaso e i volontari che gestiscono gli orti comunali, hanno ripercorso, partendo dai punti ristoro di **Camst** e Coop Alleanza 3.0, l'intero ciclo degli scarti da rifiuto ad ammendante. A seguire, è stata la volta delle istituzioni coinvolte nel progetto, con i saluti di Carlo Gubellini, sindaco di Castenaso, per poi passare alla presentazione del progetto da parte di Sara Teglia, coordinatrice di Impronta Etica e agli interventi di Rossella Saoncella, presidente di IGD Siiq, Mario Cifiello, presidente Coop Alleanza 3.0, Francesco Malaguti, presidente di **Camst** group, Francesco Tonelli per la Cooperativa La Fraternità e Vito Belladonna, direttore di ATERSIR. (ANSA).
Contenuto sponsorizzato