

Foodprint Lunch: il pranzo che mette in pausa le emissioni

Al via la sperimentazione del progetto di Camst group e MUGO per una pausa pranzo che misura e compensa le emissioni di CO₂

Bologna, 25 maggio 2023. Inizierà il **29 maggio p.v.** la sperimentazione del progetto "**Foodprint Lunch**", il pranzo che mette in pausa le emissioni, ideato da **Camst group** insieme a **MUGO**, una delle tre startup vincitrici della **seconda Innovation Call** lanciata da Camst group con l'obiettivo di sviluppare soluzioni innovative per un sistema alimentare più sostenibile.

Con l'aiuto di MUGO, Camst group ha condotto **uno studio sulle emissioni di gas serra** generate durante una parte del ciclo di vita di 32 piatti del menu **Tavolamica Corticella**. Per 8 italiani su 10 il cambiamento climatico è un'emergenza da contrastare il prima possibile; l'obiettivo che Camst group si è data per questa sperimentazione è quindi di offrire a tutti i propri clienti la possibilità di diventare parte della soluzione, anche durante la propria pausa pranzo. L'impronta carbonica dei piatti del progetto **Foodprint Lunch** sarà indicata nel menù della Tavolamica di Corticella, luogo della sperimentazione. Qui i clienti potranno informarsi e acquistare i piatti in base a questo nuovo criterio di scelta, **contribuendo all'azione per il clima promossa da Camst group** che si occuperà di **compensare le emissioni** di questi piatti, attraverso **l'acquisto di crediti di carbonio** generati da progetti certificati.

L'azienda, con questi crediti, finanzia il progetto "**Cookstoves in Nepal**", progetto che mira a efficientare le stufe a fuoco aperto, unico sistema di riscaldamento e cucina della popolazione indigena nel Tarai centrale, dannoso per l'ambiente e per la salute. Grazie a una maggiore efficienza, le stufe richiederanno fino al 50% in meno di combustibile legnoso, alleviando le pressioni della deforestazione e creando, al contempo, occupazione per uomini e donne locali che saranno formati sulla loro installazione e costruzione.

"Da sempre Camst group è attenta alla sicurezza alimentare e al benessere delle persone - spiega **Gianluca Cristallo** responsabile innovazione di Camst group. Per questo motivo, attraverso iniziative come l'Innovation Call, offriamo l'opportunità alle giovani startup di portare innovazione nel settore del food, mettendo a loro disposizione il nostro know-how. Foodprint Lunch promuove una pausa pranzo in cui il consumatore, una volta entrato nel locale, è invitato ad approfondire il tema dell'impatto climatico delle proprie abitudini alimentari e può scegliere di consumare piatti a impronta carbonica compensata. Questo approccio si inserisce coerentemente nell'ambito del percorso di decarbonizzazione di Camst Group e, in particolare, per quanto riguarda le emissioni indirette".

"In MUGO - sottolinea **Benedetto Ruggeri**, CEO dell'azienda - lavoriamo per aiutare ogni persona a comprendere e ridurre il proprio impatto sul clima, per questo quando abbiamo iniziato a parlare del progetto con il team Innovation di Camst group ci siamo da subito trovati in sintonia. Circa l'80% dell'impatto climatico del settore è legato a ciò che viene venduto, questo è quindi un primo progetto, parte di un percorso e di una riflessione più ampia che include agricoltori, produttori, cucine, consumatori e tanti altri, impegnati per un futuro sostenibile."



Attraverso questo metodo innovativo, Camst group sarà in grado sia di offrire un menù a minor impatto climatico all'interno del proprio sistema di ristorazione, sia di informare e sensibilizzare la propria clientela sul tema della decarbonizzazione. Le scelte di sostenibilità dell'azienda, infatti, non riguardano solo i prodotti e i materiali riciclati e riciclabili, ma anche il pasto consumato ogni giorno.

Camst group

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** 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: camstgroup.com

MUGO

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

<p>True Relazioni Pubbliche</p> <p>Carlo Prato</p> <p>Mob. 335 6506483</p> <p>Mail: c.prato@true-rp.it</p> <p>Isabella Rhode - Eleonora Errico - Giulia Cavanna</p> <p>Mob. 320 0541543 - 335 100279</p> <p>Mail: press@true-rp.it</p>	
---	--