



Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

Sommario Rassegna Stampa

| Pagina | Testata | Data | Titolo | Pag. |
|----------------|---------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Rubrica | Camst - Corporate | | | |
| | Rinnovabili.it | 31/05/2023 | <i>Foodprint Lunch calcola la CO</i> | 3 |
| | Agrifood.tech | 29/05/2023 | <i>Sostenibilita' a tavola: il progetto Foodprint Lunch compensa le emissioni a pranzo</i> | 6 |
| | Esg360.it | 29/05/2023 | <i>Foodprint Lunch: la pausa pranzo a impronta carbonica compensata</i> | 8 |
| | Alternativasostenibile.it | 26/05/2023 | <i>Pausa pranzo sostenibile con Foodprint Lunch: il pranzo che mette in pausa le emissioni</i> | 11 |
| | Indexfood.it | 26/05/2023 | <i>Foodprint Lunch: il pranzo che mette in pausa le emissioni</i> | 14 |
| | Foodaffairs.it | 25/05/2023 | <i>Debutta Foodprint Lunch, il pranzo che misura e compensa le emissioni di CO2</i> | 17 |

ENERGIA AMBIENTE ECONOMIA CIRCOLARE GREEN ECONOMY MOBILITÀ GREENBUILDING AGRIFOOD FORMAZIONE ALTRO

[Home Agrifood](#) [Foodprint Lunch](#) calcola la CO2 della pausa pranzo

- [Agrifood](#)

Foodprint Lunch calcola la CO2 della pausa pranzo

Il progetto Foodprint Lunch ha l'obiettivo di misurare e compensare le emissioni di CO2 della pausa pranzo. Un incoraggiamento a essere parte della soluzione nella lotta al cambiamento climatico

31 Maggio 2023



Immagine [Camst Group/MUGO](#)

(Rinnovabili.it) – **Quanta CO₂ emette la nostra pausa pranzo?** Risponde alla domanda il **progetto Foodprint Lunch** che ha l'obiettivo di **misurare e compensare le emissioni della pausa pranzo**.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Per 8 italiani su 10 il cambiamento climatico è considerato un'emergenza su cui intervenire prima possibile e in modo incisivo. FooDprint Lunch è nato da un'idea di **Camst** Group e MUGO per assecondare il desiderio dei propri clienti e far sì che ognuno possa diventare parte della soluzione anche durante la pausa pranzo.

Foodprint Lunch, l'innovazione passa dal cibo

Camst Group è una **società cooperativa benefit** nata a Bologna nel 1945. Da sempre attenta al benessere delle persone, si occupa di **ristorazione** collettiva (scuole, aziende, ospedali, case di cura), commerciale e di banqueting per eventi di ogni dimensione. Il gruppo è un grande player della ristorazione che opera sia in Italia che all'estero: **produce circa 92 milioni di pasti all'anno**.

MUGO è una delle tre startup che hanno vinto la seconda Innovation Call lanciata da **Camst** Group per sviluppare soluzioni innovative per un sistema alimentare sostenibile.

MUGO prende il nome dal Pino Mugo, un albero tipico delle zone alpine capace di assorbire grandi quantità di anidride carbonica: una scelta che la dice lunga in fatto di sostenibilità. L'impegno di MUGO è quello di **aiutare le persone e le aziende a impegnarsi in prima persona per contrastare il cambiamento climatico in qualunque situazione**: a casa, in ufficio, al supermercato, ogni scelta è utile per stare dalla parte dell'ambiente.

Leggi anche [Fattorie didattiche, scuole di cibo sano e rispetto della natura](#)

Le emissioni di gas serra dal campo alla tavola

Camst e MUGO hanno preso in esame **32 piatti del menù** della **Tavolamica** di Corticella e ne ha studiato le **emissioni di gas serra durante l'intero ciclo di vita**.

Il menù della **Tavolamica** di Corticella indicherà l'impronta carbonica dei piatti proposti dal progetto FooDprint Lunch. I clienti potranno informarsi e acquistare i piatti in base alla loro sostenibilità. **Camst group compenserà le emissioni di questi piatti acquistando crediti di carbonio generati da progetti certificati**.

I crediti finanzieranno il progetto **Cookstoves in Nepal** per efficientare le stufe a fuoco aperto, unico sistema di riscaldamento e cucina della popolazione indigena, che danneggiano la salute e l'ambiente.

Stufe più efficienti richiederanno fino al -50% di legna: quindi meno deforestazione e formazione delle persone su installazione e costruzione delle stufe.

Share

Articolo precedente [Database PNIEC. l'Italia può installare fino a 111 GW fotovoltaici entro il 2030](#)

Articolo successivo [L'Onu salva la petroliera Safer: evitato il peggior disastro ambientale della storia dopo Deepwater Horizon](#)

LASCIA UN COMMENTO

Commento:

Per favore inserisci il tuo commento!

Nome:*

Per favore inserisci il tuo nome qui

Email:*

Hai inserito un indirizzo email errato!

Per favore inserisci il tuo indirizzo email qui

Sito Web:

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per la prossima volta che commento.

Qual'è la somma di 10 and 7? (Required)

Pubblica Commento

Search

Publicati questa settimana

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

AGROALIMENTARE MADE IN ITALY AGRIFOOD, SOSTENIBILITÀ E ESG PNRR

ISCRIVITI ALLA

CERCA ...

AGRIFOOD.TECH

Coordinatore Scientifico: Filippo Renga *Filippo Renga*
 Direttore Responsabile: Mauro Bellini *Mauro Bellini*

DIGITAL FARMING PRECISION FARMING FOODTECH FOOD INDUSTRY SICUREZZA ALIMENTARE

INTERNET OF THINGS BIG DATA DATA SCIENCE AGRIDATA INTELLIGENZA ARTIFICIALE BLOCKCHAIN STARTUP

AGRITECH NEWS >

[7 Ottobre 2022] Innovazione di filiera e sostenibilità: il digitale al servizio

29 MAGGIO 2023

FOOD SUSTAINABILITY

Sostenibilità a tavola: il progetto Foodprint Lunch compensa le emissioni a pranzo

A partire dal 29 maggio i clienti di **Tavolamica** Corticella (BO) potranno selezionare primi, secondi e bowl parte del progetto Foodprint Lunch le cui emissioni di gas serra **Camst Group** si impegnerà a compensare sostenendo un progetto per il clima a favore della costruzione di fornelli a basso consumo energetico in Nepal

🕒 29 Maggio 2023 📁 FoodTech, Sostenibilità



HOME > SOSTENIBILITÀ > Sostenibilità a tavola: il progetto Foodprint Lunch compensa le emissioni a pranzo

Informare e sensibilizzare i consumatori sul tema del **cambiamento climatico**, offrendo la possibilità di diventare parte della soluzione, anche durante la **pausa pranzo**, scegliendo quali piatti acquistare e consumare in base alla loro **impronta carbonica**. È l'obiettivo del progetto **"Foodprint Lunch"**, il pranzo che mette letteralmente in pausa le emissioni, ideato da **Camst group** insieme a **MUGO**, una delle tre startup vincitrici della **seconda Innovation Call** lanciata dalla Società Cooperativa Benefit nota nella ristorazione

SULLO STESSO ARGOMENTO

Abitudini alimentari in evoluzione: la socialità a tavola e il consumo responsabile

"Il nuovo carbone? Sono le mucche": così gli investitori leader chiedono ai governi di...

BBe, con le Oasi della Biodiversità per dare nettare alle api e ridurre le emissioni di CO2

Enea dà alla luce Scena, il software che calcola le emissioni di ammoniaca in agricoltura e...

Ispra: l'Agricoltura registra un calo dell'11% di emissioni di gas serra dal 1990

Foreste di bambù per compensare le emissioni di CO2 della calce

Sostenibilità e risparmio irriguo: parte il progetto SAPIENCE

Pears with love, il progetto europeo per la sostenibilità di filiera

IoT e Precision Farming: il progetto TIM-Olivetti

Innovation Farms: il progetto di Corteva in Germania

AGRIFOOD UPDATE

Sostenibilità a tavola: il progetto Foodprint Lunch compensa le emissioni a pranzo

Dichiarazione di Dublino: più di 1000 scienziati svelano i benefici della produzione e del consumo di carne

collettiva, per portare innovazione nel food e rendere il **sistema alimentare più sostenibile**.

Foodprint Lunch: l'impronta carbonica a portata di piatto

Con il supporto della startup climate tech italiana 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 (BO)**. Qui i clienti potranno informarsi e acquistare i piatti in base all'impronta carbonica indicata nel menu, **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.

WHITEPAPER

Rischi ESG all'interno della supply chain: approfondisci come mitigarli in modo proattivo

ESG # Logistica



Con questi crediti, l'azienda finanzia **"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. Sono molto dannose per l'ambiente e per la salute, ma grazie a una maggiore efficienza, le stufe richiederanno **fino al 50% in meno di combustibile legnoso**. Così la deforestazione sarà mitigata e si creeranno nuovi posti di lavoro per gli abitanti locali che riceveranno una formazione sull'installazione e la costruzione delle nuove stufe.

Scelte alimentari responsabili per combattere il climate change

"Da sempre **Camst** group è attenta alla sicurezza alimentare e al benessere delle persone - commenta **Gianluca Cristallo** responsabile innovazione di **Camst** group - Per questo motivo, attraverso iniziative come l'Innovation Call, offriamo alle giovani **startup** l'opportunità di portare innovazione nel food, mettendo a loro disposizione il nostro know-how". Come sottolinea Cristallo, 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 nell'ambito del percorso di decarbonizzazione di **Camst** Group e, in particolare, per quanto riguarda le emissioni indirette.

"In MUGO - dichiara **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**."

Valuta la qualità di questo articolo

Tre startup italiane azzerano lo spreco lungo la filiera alimentare

Un progetto di agroforestazione per preservare la biodiversità e sconfiggere la povertà in Brasile

xFarm Technologies e il Consorzio Agrario FVG guidano l'innovazione 4.0 nell'agricoltura friulana

La vertical farm di Cirimido apre un nuovo capitolo per Planet Farms

Food diversity, inclusione economica e sostenibilità ambientale: le chiavi del successo per le attività commerciali

ONE SMART SPRAY si unisce a CNH Industrial per l'irrorazione di precisione

Food Retail & Tech: l'evento che unisce innovatori, investitori e brand

Storage e agricoltura, qual è il migliore sistema di backup per le aziende dell'agrifood?

Dalle biotecnologie all'agrifood: innovazione e sostenibilità per il mondo agroalimentare

L'Intelligenza Artificiale nella supply chain della ristorazione collettiva

Abaco Group rilascia l'app Soil Health Scorecard per migliorare la gestione del suolo nel Regno Unito

Foody 2025: aggiornamento sullo sviluppo del nuovo Mercato Agroalimentare di Milano

Riprende bene il commercio agroalimentare dell'UE: export e import nel gennaio 2023

Costruire il "Future Farming" in Veneto: il progetto da 20 milioni di euro di Ca' Foscari

Agricoltura di precisione: come sfruttare la potenza dei dati per produttività e sostenibilità

Good Giving, il marketplace digitale che rivoluziona la donazione alimentare

Mercato bio: si riprende nel 2022, ma la crescita è modesta

Vertical farming: dall'Industry 4.0 alla trasformazione sostenibile dell'agroalimentare

L'Agenzia ICE porta l'agroalimentare italiano a Londra

Macfrut 2023: l'evento internazionale che celebra l'ortofrutta Made in Italy

Eridania conferma l'impegno green per la

CARBON FOOTPRINT

Foodprint Lunch: la pausa pranzo a impronta carbonica compensata

Home > Environmental - Impatto Ambientale

Condividi questo articolo



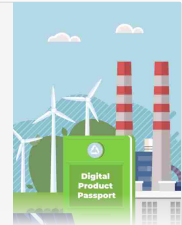
Via al progetto di **Camst Group** e **MUGO** che consente ai clienti di **Tavolamica Corticella (BO)** di conoscere l'impronta carbonica dei piatti nel menu e contribuire alla compensazione delle emissioni, sostenendo un progetto a favore della costruzione di fornelli a basso consumo energetico in Nepal

Publicato il 29 Mag 2023



Secondo l'80% degli italiani il **cambiamento climatico** rappresenta un'emergenza che richiede azioni immediate e un gioco di squadra. Per coinvolgere tutti nel contrastare e mitigare gli effetti che ne derivano, **Camst Group**, la società cooperativa Benefit con sede a Bologna specializzata nel mercato della ristorazione collettiva, mette in campo **Foodprint Lunch**, il pranzo che mette in

21 Giugno
Digital Product Passport: un'opportunità per il manifatturiero che vuol essere



Argomenti del webinar

Inizia tra 22 gg 22 ore 24 min 46 sec

ISCRIVITI

Argomenti trattati

Personaggi

- B** Benedetto Ruggeri
- G** Gianluca Cristallo

Aziende

- C** Camst Group
- M** Mugo

Approfondimenti

- C** carbon footprint
- C** Climate Change
- C** Climate Tech
- D** decarbonizzazione
- F** Food sustainability

Articoli correlati

Sustainability management

Sostenibilità, innovazione e competitività: sustainability manager a confronto

12 Set 2022

Sostenibilità

ESG: tutto quello che c'è da sapere per orientarsi su Environmental, Social, Governance

30 Gen 2021

pausa le emissioni di gas serra.

Indice degli argomenti

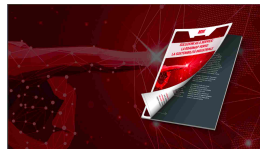
- FooDprint Lunch misura e compensa le emissioni di CO2
- Climate action, si inizia dalla tavola

FooDprint Lunch misura e compensa le emissioni di CO₂

Con l'aiuto dalla startup climate tech **MUGO**, che ha vinto la seconda edizione dell'Innovation Call del Gruppo, la società cooperativa ha condotto uno studio per **misurare le emissioni di gas serra** generate in una porzione del ciclo di vita di **32 piatti del menu Tavolamica Corticella (BO)** che a partire da oggi presenteranno l'indicazione dell'**impronta carbonica**. Qui i clienti possono quindi informarsi e selezionare i piatti in base a questo nuovo criterio di scelta, diventando così parte attiva dell'**azione per il clima** promossa da **Camst Group**. **Sensibilizzando la clientela** sul tema della **decarbonizzazione**, la società tiene fede al proprio impegno a favore della **sostenibilità** che non si limita a prodotti e materiali riciclati e riciclabili, ma coinvolge anche il pasto consumato quotidianamente.

WHITEPAPER

Soluzioni as a service : la roadmap verso la sostenibilità industriale



- # Manifatturiero/Produzione
- # Utility/Energy

Camst Group si impegna, infatti, a **compensare le emissioni** di questi piatti attraverso l'**acquisto di crediti di carbonio** generati da progetti certificati. Con i crediti acquisiti, l'azienda finanzia il progetto "**Cookstoves in Nepal**", che mira a migliorare l'efficienza delle stufe a fuoco aperto, l'unico sistema di riscaldamento e cucina utilizzato dalla popolazione indigena nel Tarai centrale, che ha

Analisi

UN Global Compact: cos'è e perché è importante per le imprese

25 Ago 2022

Eventi

Opportunità e innovazione per l'ESG: verso una sostenibilità come vantaggio competitivo

20 Dic 2021

White Paper

Robotic Process Automation nel retail: 9 punti chiave per una customer

25 Mag 2023



RPA per il Retail:
9 servizi facili e veloci da automatizzare

Argomenti dell'infografica

customer experience

retail

Robotic Process Automation

Scaricala gratis!

DOWNLOAD

conseguenze dannose per l'ambiente e la salute. Grazie all'aumento dell'efficienza, le stufe richiederanno **fino al 50% in meno di combustibile legnoso**, contribuendo così a ridurre la deforestazione e a creare nuove opportunità di lavoro per uomini e donne locali, che saranno formati sull'installazione e la costruzione delle stufe.

Climate action, si inizia dalla tavola

Da sempre, **Camst** Group ripone grande attenzione alla sicurezza alimentare e al benessere delle persone. Per questo, come spiega **Gianluca Cristallo, responsabile dell'innovazione di Camst Group**, attraverso iniziative come l'Innovation Call, offre alle giovani startup l'opportunità di apportare innovazione nel settore alimentare, mettendo a loro disposizione la propria esperienza. "FooDprint Lunch - continua Cristallo - promuove una pausa pranzo in cui il consumatore, una volta entrato nel locale, è invitato a riflettere sull'impatto climatico delle proprie scelte alimentari e può optare per piatti a impronta carbonica compensata. Questo approccio si inserisce perfettamente nel nostro percorso di decarbonizzazione e, in particolare, per quanto riguarda le emissioni indirette".

Benedetto Ruggeri, CEO di MUGO, sottolinea invece l'impegno della startup nel guidare ogni individuo verso una comprensione e una riduzione del proprio impatto climatico. "Circa l'80% dell'impatto climatico del settore alimentare è legato ai prodotti venduti, e questo progetto rappresenta solo il primo passo di un percorso e di una riflessione più ampia che coinvolge agricoltori, produttori, chef, consumatori e molti altri attori impegnati per un futuro sostenibile" conclude Ruggeri. ■

@RIPRODUZIONE RISERVATA

Valuta la qualità di questo articolo



Articolo 1 di 5



Delle **RISORSE**,
non si butta niente.

Scopri il nostro modello costruito sull'ottimizzazione.

Produrre



SMART ENGINEERING

categorie

- Vivere
- Salute
- Alimentazione
- Turismo
- Sport
- Cultura
- Sociale
- Acquisti
- Mobilità
- Attualità
- Produrre
- Ambiente
- Agroalimentare
- Edilizia
- Tessile
- Architettura
- Economia
- Energie
- Rinnovabili
- Fossili
- Efficienza

sezioni

- Risorse
- Finanziamenti
- Normativa
- Testi utili
- Expo
- Eventi
- Corsi e seminari
- Fiere
- Workshop
- Lavoro
- Offerte di lavoro

26/05/2023 - 10:03

Ambiente Case Histories

Pausa pranzo sostenibile con 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.



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 **"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**."*

- Formazione
- Aziende
- Speciali
- Case Histories
- **Noi**
- Chi siamo
- Partners
- Contatti

Etichette

- biodiversità e produttività agricola
- tutela del paesaggio
- veicoli ibridi
- materiali plastic-free
- ACIMAC
- successo d'impresa
- mozziconi di sigarette. bottiglie di plastica
- isola ecologica
- carta compostabile
- Festa dell'Albero
- ANITA
- valutazione impatto ambientale
- imballaggi ecosostenibili
- primavera
- solare termico



SMART ENGINEERING



Marilisa Romagno
autore

condividi su



articoli

Vivere

Salute
Alimentazione
Turismo
Sport
Cultura
Sociale
Acquisti
Mobilità
Attualità

Produrre

Ambiente
Agroalimentare
Edilizia
Tessile
Architettura
Economia

Energie

Rinnovabili
Fossili
Efficienza

sezioni

Risorse

Finanziamenti
Normativa
Testi utili

Expo

Eventi
Corsi e seminari
Fiere
Workshop

Lavoro

Offerte di lavoro
Formazione
Aziende
Speciali
Case Histories

Noi

Chi siamo
Partners
Contatti

Alternativa sostenibile

Testata iscritta al n. 1088 del
Registro della Stampa del Tribunale
di Lecce il 15/04/11

Direttore Responsabile: Andrea
Pietrarota

Copyright 2016

Alternativa sostenibile.

All rights reserved



FoodPrint Lunch: il pranzo che mette in pausa le emissioni

📅 2023-05-25 🏷️ Dalle Aziende



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

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**

Cerca

Cerca tra le Notizie...



Categorie

Dalle Aziende

Dalle Istituzioni

Eventi

Fiere

Interviste

Legislazione

Libri

Nuovi Prodotti

Publireazionali

Recensione Prodotti

Varie

Articoli Recenti



Mense L'Aquila: dall'orto scolastico ai seminari sportivi, la Vivenda presenta il nuovo piano di educazione alimentare



Fem – Sondaggio nelle scuole trentine sulla conoscenza della "bioeconomia"



FoodPrint Lunch: il pranzo che mette in pausa le emissioni

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 "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 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



Le alghe sono il cibo del passato, del presente e del futuro



Yogurt biologico intero da latte fieno STG al gusto arancia di Vipiteno



La Crema di Balsamico: tradizione più innovazione



Consorzio Cacciatore Italiano e Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna protagonisti a "cibo a regola d'arte"



Novità 2023: Biscotti e plumcake happy digest Céréal



Il self ordering arriva sotto all'ombrello per un'estate all'insegna del comfort

Confagricol

UE sul ripristino natura, Confagricoltura: Attuale proposta inadeguata. Bene voto Comagri

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 eatly world, fieragricola, fondazione edmund mach, formaggi, frutta, grana padano, gruppo vegé, innovazione, interbrau, latte, made in italy, marlene ©,

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: [Camst group](#)

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: [Mugo](#)

Bologna, 25 maggio 2023

mele, mele marlene ©, olio, ortofrutta, ortoromi, pam panorama, rizzoli emanuelli, sacmi, salumi, san benedetto, sostenibilità, valfrutta

Ti potrebbero interessare



Il bilancio di sostenibilità di [Camst group](#) si aggiudica The PRize per la campagna di comunicazione



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



[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

Debutta Foodprint Lunch, il pranzo che misura e compensa le emissioni di CO2

Inizierà il 29 maggio 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 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. Advertisement. Scroll to continue reading. Attraverso questo metodo innovativo, **Camst** group sarà in grado 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. Share Share Tweet Share Share Email Print In questo articolo: Articoli correlati

