



Camst group e Campagna Spreco Zero lanciano lo Sprecometro per le scuole

Insieme per sensibilizzare i bambini all'uso sostenibile delle risorse naturali, alla riduzione e alla prevenzione dello spreco alimentare

Rinnovata la partnership con Last Minute Market per la Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero

Bologna, 2 febbraio 2024 – Lo **Sprecometro**, app istituzionale e gratuita messa a punto da **Last Minute Market** con **l'Università di Bologna - Distal** per la campagna Spreco Zero, permette di monitorare e misurare lo spreco di cibo e l'impatto ambientale collegato. **Dal 2024 Sprecometro entra nelle mense scolastiche** attraverso un progetto educativo esclusivo promosso e organizzato da **Camst group** e curato dal team di progettazione di **Sprecometro**, grazie ad una innovativa funzione della app dedicata alle scuole.

L'app Sprecometro

Lo Sprecometro è un'app ideata e sviluppata nell'ambito **dell'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità**, nata dal lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market, impresa sociale spin off accreditata dall'Alma Mater. **Sprecometro**, in linea con gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030 per lo sviluppo sostenibile, si propone di generare consapevolezza e conoscenze utili per indirizzare persone e gruppi alla riduzione dello spreco alimentare, all'adozione di diete sane e all'uso sostenibile delle risorse naturali.

Il progetto per le mense scolastiche

Il **progetto Sprecometro nelle scuole** promosso da Camst group prevede che agli istituti scolastici venga fornita l'app con una sezione a loro dedicata, nella quale gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi e iniziare così il monitoraggio alimentare. Saranno misurati automaticamente, in grammi, gli sprechi attuati dalle singole classi, e ne verrà valutato l'impatto, in termini di impronta idrica e carbonica, sull'ambiente. In base ai risultati ottenuti, agli insegnanti saranno poi forniti materiali informativi – video, schede e quiz – che potranno utilizzare per sensibilizzare i bambini sul tema per prevenire gli sprechi e potenziare le buone pratiche di educazione alimentare.

Il database degli alimenti sul menù di Camst group, inoltre, **verrà aggiornato con la stima degli impatti ambientali - CO2 e H2O - dei piatti proposti nelle mense delle scuole**. Questo servirà ad abituare anche i più piccoli a compiere scelte alimentari consapevoli e far loro comprendere la portata dell'impatto ambientale che un atto quasi inconsapevole, come quello di gettare via il cibo, può provocare.

«Da sempre la nostra azienda è impegnata in concrete attività di educazione alimentare all'interno scuole – sottolinea **Mattia Grillini**, vicepresidente Camst group. Camst non si limita, infatti, a gestire i servizi di ristorazione, ma a supportare le scuole e le famiglie attraverso tanti progetti con l'obiettivo di sensibilizzare sul tema del contrasto allo spreco alimentare. Siamo convinti – prosegue Grillini – che, attraverso lo sviluppo di una maggiore consapevolezza sul valore del cibo e sugli effetti negativi



che il suo spreco può avere per l'ambiente e per noi stessi, si possano raggiungere obiettivi importanti quali quello dello spreco zero. L'importanza di agire sulle nuove generazioni ci spinge quindi a mettere in campo quante più azioni educative possibili che vadano in questa direzione».

Andrea Segrè, fondatore e direttore scientifico della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, ordinario di Economia circolare e Politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna, sottolinea che «la nuova funzionalità dello Sprecometro rileverà lo spreco alimentare nelle mense ed è stata studiata appositamente per Camst group. Attraverso Sprecometro si entrerà nelle scuole per promuovere l'educazione alimentare direttamente con le classi, gli insegnanti e le famiglie. Sprecometro consente infatti non solo di misurare l'impronta ambientale di ogni grammo di cibo gettato via, ma anche di fruire di contenuti educativi fondamentali per riconoscere il valore del cibo».

Il progetto verrà presentato in occasione della **Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare** che si celebra in tutta Italia il **5 febbraio, nell'ambito dell'evento ufficiale programmato** a Roma. "Make the difference. Stop food waste" è il tema dell'11^a edizione della Giornata, focalizzata proprio sulla necessità di moltiplicare le buone pratiche quotidiane a ogni livello – cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni, scuole – per arrivare insieme alla meta.

L'azienda, da sempre al fianco di Last Minute Market nella lotta contro lo spreco alimentare ha deciso di rinnovare il proprio supporto alla **campagna pubblica Spreco Zero nel 2024**, impegnandosi, anche con questa iniziativa, ad offrire il proprio contributo per il raggiungimento di questo obiettivo.

Last Minute Market e campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero

Last Minute Market è una società spin-off accreditata dell'Università di Bologna che nasce nel 1998 come ricerca coordinata dal Prof. Andrea Segrè presso la Facoltà di Agraria. Nel 2001 viene costituita una prima associazione per dare struttura al gruppo di lavoro e nel 2003 viene fondata la prima società, la cooperativa Carpe Cibum. Nel 2008, Last Minute Market si trasforma in Spin Off universitario e nel 2019 in Impresa Sociale.

Spreco Zero è l'unica campagna pubblica e permanente di sensibilizzazione in Italia, attiva dal 2010. Attraverso il suo Osservatorio Waste Watcher International diffonde nel corso dell'anno i dati più aggiornati sullo spreco alimentare in Italia e a livello internazionale. Promuove le buone pratiche attraverso il Premio Vivere a Spreco Zero.

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, Dal 1945 Gustavo Italiano e 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 13 mila dipendenti, il gruppo ha una presenza in tutta Italia e all'estero, con un fatturato aggregato di 833 milioni di euro e 88 milioni di pasti prodotti all'anno (dati bilancio 2022). Camst group, più di una scelta.

Camst group Ilaria Cuseo Ufficio Stampa e Comunicazione Mob. 337 1461488 Mail: ilaria.cuseo@camst.it	True Relazioni Pubbliche Carlo Prato Mob. 335 6506483 Mail: c.prato@true-rp.it Isabella Rhode – Giulia Cavanna - Eleonora Errico Mob. 320 0541543 – 346 3043798 - 335 100279 Mail: press@true-rp.it
--	--