



## 13<sup>a</sup> Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare: Camst group presenta i risultati della prima "Sprecometro Challenge", sfida virtuosa tra le sedi del Collegio del Mondo Unito dell'Adriatico

- *Oltre 100 studentesse e studenti hanno partecipato al progetto pilota*
- *L'app Sprecometro ha tradotto i dati sullo spreco in impatti ambientali ed economici concreti, stimolando comportamenti più consapevoli*
- *Mattia Grillini: «L'obiettivo è estendere il progetto ad altre realtà scolastiche»*

**Bologna, 3 febbraio 2026.** In occasione della 13<sup>a</sup> Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, Camst group presenta i risultati della prima sperimentazione della **Sprecometro Challenge**, progetto pilota realizzato presso il Collegio del Mondo Unito dell'Adriatico di Trieste, comunità educativa internazionale che accoglie studenti provenienti da 84 Paesi. **L'iniziativa ha coinvolto oltre un centinaio di studentesse e studenti**, chiamati a misurare le eccedenze alimentari generate in mensa e a riflettere in modo condiviso sulle proprie abitudini. Attraverso l'utilizzo dell'app Sprecometro e l'introduzione di una dinamica di sfida, il progetto ha reso visibile l'impatto delle scelte individuali a tavola, stimolando comportamenti più consapevoli e responsabili.

### La Sprecometro Challenge

Nel corso della Challenge **sono stati monitorati circa mille pasti individuali** presso il Collegio. La misurazione quotidiana delle eccedenze in mensa ha coinvolto gli studenti in un percorso di osservazione, registrazione e confronto sullo spreco alimentare, trasformando il dato numerico in uno strumento di riflessione collettiva.

In questa prima fase di sperimentazione un referente del Collegio, affiancato da un gruppo di studenti, ha effettuato una misurazione visiva degli avanzi sui vassoi, inserendo quotidianamente i dati nell'app per una settimana. L'elaborazione automatica ha restituito in tempo reale l'impatto complessivo dello spreco, espresso non solo in **quantità di cibo non consumato, pari a 18,54 kg**, ma anche in termini ambientali, corrispondenti a 269,86 chilogrammi di CO<sub>2</sub> equivalente, 11696,24 litri di acqua e 0,125 ettari di terreno. Tra i piatti proposti durante la settimana, **il secondo di pesce è risultato il meno sprecato, con appena 220 grammi di spreco in totale.**

In una seconda fase, invece, la Challenge **coinvolgerà le sette residenze del Collegio in una sfida** basata sui punteggi generati dall'app, stimolando confronto, collaborazione e la definizione di soluzioni concrete, come porzioni più adeguate, maggiore attenzione nella fase di scelta e dialogo sui menù. Il percorso si concluderà con una premiazione simbolica: una **donazione di cibo a un ente benefico del territorio**, scelto dagli studenti, per trasformare la riduzione dello spreco in valore sociale.

Giulia Postal, Student Contact Officer e Sustainability Coordinator ha commentato: «La partecipazione alla Sprecometro Challenge è stata un'esperienza molto positiva per la nostra comunità. La sostenibilità è parte integrante della missione degli United World Colleges e quindi anche del Collegio del Mondo Unito dell'Adriatico. Ciò che rende questo strumento particolarmente utile è la capacità di restituire dati chiari e comprensibili: un punto di partenza prezioso in una comunità educativa come la nostra, composta da giovani provenienti da culture diverse e abituati a mettersi in discussione attraverso il dialogo e la riflessione condivisa.»

«Educare le nuove generazioni è uno dei modi più efficaci per ridurre strutturalmente lo spreco alimentare nel lungo periodo – ha dichiarato Mattia Grillini, vicepresidente e responsabile marketing e comunicazione di Camst group – e con lo Sprecometro portiamo nelle mense scolastiche uno strumento scientifico e al tempo stesso accessibile, capace di trasformare i dati in consapevolezza quotidiana. La collaborazione con Spreco Zero e Last Minute Market ci permette di unire competenze scientifiche, educazione alimentare ed esperienza nella ristorazione collettiva, generando progetti concreti e replicabili. Il nostro obiettivo è estendere il progetto ad altre realtà scolastiche e sviluppare nuove edizioni della Sprecometro Challenge in contesti educativi diversi.»



## L'app Sprecometro: uno strumento scientifico al servizio dell'educazione

Sprecometro è l'app gratuita sviluppata da Last Minute Market e dall'Università di Bologna nell'ambito della campagna pubblica **Spreco Zero**, l'unica iniziativa permanente in Italia dedicata alla prevenzione dello spreco alimentare, di cui **Camst group è partner per le scuole**. L'app consente di misurare lo spreco di cibo di singoli e gruppi e di tradurlo in indicatori economici e ambientali, come emissioni di CO<sub>2</sub>, consumo di acqua e uso di suolo. Oltre alla misurazione, Sprecometro **propone contenuti educativi, monitora i progressi nel tempo e supporta la definizione di obiettivi di riduzione** coerenti con l'Agenda ONU 2030, in particolare con il target 12.3 che punta a dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030.

## I dati dell'Osservatorio Waste Watcher

La sperimentazione si inserisce in un contesto nazionale in cui **lo spreco alimentare vale oltre 13 miliardi di euro**, di cui 7,3 miliardi riconducibili allo spreco domestico. Solo quest'ultimo equivale, in termini economici, allo stanziamento del Piano Case Italia 2026. È quanto emerge dal **Rapporto Il Caso Italia 2026 dell'Osservatorio Waste Watcher International**, presentato a Roma martedì 3 febbraio, che evidenzia inoltre come la Generazione Z sia la fascia che spreca di più a livello individuale, con una media di 799 grammi a settimana. I dati confermano come lo spreco alimentare continui a rappresentare una sfida ambientale, economica e sociale di primo piano, rafforzando il ruolo strategico della scuola come luogo privilegiato di apprendimento e cambiamento dei comportamenti.

## L'impegno di Camst group

La Sprecometro Challenge rappresenta un esempio concreto di come Camst group integri la lotta allo spreco alimentare nella propria strategia di sostenibilità, con particolare attenzione alle mense scolastiche. L'iniziativa si inserisce in un impegno più ampio che vede il gruppo attivo anche sul fronte dell'economia circolare, con progetti come **Waste2Value**, che valorizza gli scarti organici restituendoli alla comunità sotto forma di risorsa, e con partnership come quella con **Too Good To Go** per il recupero degli invenduti. Parallelamente, Camst group lavora per estendere il messaggio antispreco anche oltre la scuola, coinvolgendo le famiglie attraverso strumenti come le **Bag Salvaspreco**: solo nel 2024 ne sono state distribuite quasi 13mila, consentendo agli studenti di portare a casa pane e frutta non consumati.

---

Camst group è una Società Cooperativa Benefit, dal 2025 certificata B-Corp. Fondata a Bologna nel 1945, l'azienda conta oltre 10.700 dipendenti, 80 milioni di pasti prodotti e 612 milioni di euro di fatturato (dati bilancio 2024). E' tra le principali realtà in Italia nel settore della ristorazione collettiva, servendo scuole, aziende, ospedali e case di cura. Offre anche servizi di ristorazione commerciale attraverso marchi come Tavolamica, NOI e Dal 1945 Gustavo Italiano, oltre al banqueting con il brand Dettagli catering. Nel corso degli anni, Camst group ha ampliato la sua offerta includendo anche il facility management, offrendo una vasta gamma di servizi sia ai clienti pubblici che privati. La sua vocazione sostenibile non solo riflette il desiderio di garantire scelte alimentari di qualità, ma anche di prendersi cura delle persone e dell'ambiente.

[Camst group, più di una scelta.](#)

## Contatti

### **Ufficio Stampa Camst group**

Ilaria Cuseo  
Mob. 337 1461488

### **Homina Comunicazione e Relazioni Pubbliche**

Roberto Blandino  
[roberto.blandino@homina.it](mailto:roberto.blandino@homina.it)  
Mob. 335 7475046



Fruzsina Szikszai  
[fruzsina.szikszai@homina.it](mailto:fruzsina.szikszai@homina.it)