

## Spreco alimentare: in un anno nel cestino 36 chili di cibo per ogni italiano Last Minute Market e Camst group rilanciano lo Sprecometro nelle mense scolastiche

- In occasione della Giornata Internazionale di Consapevolezza delle perdite e dello spreco alimentare (29 settembre), viene rilanciata la partnership per coinvolgere gli alunni nella Campagna Spreco Zero
- L'applicazione misura l'impatto ambientale ed economico degli sprechi, anche nell'ambito della ristorazione collettiva
- Tra il 2023 e il 2024 in Italia lo spreco alimentare pro-capite mensile è aumentato di quasi 1 chilo nonostante l'inflazione. Al Sud e al Centro si spreca più che al Nord
- Il vicepresidente Grillini: Obiettivo è lavorare con i più piccoli e le comunità scolastiche per far crescere la consapevolezza sull'impatto dello spreco

Bologna, 26 settembre 2024 – Camst group, primaria realtà italiana presente da ottant'anni nel mondo della ristorazione scolastica, in occasione della **Giornata Internazionale di Consapevolezza delle perdite e dello spreco alimentare (29 settembre)**, conferma la **partnership con Last Minute Market** per coinvolgere le mense scolastiche, e quindi alunni, insegnanti e famiglie, nella campagna Spreco Zero. Per i prossimi tre anni, **Camst group proporrà alle scuole servite l'utilizzo dello Sprecometro**, app gratuita messa a punto da Last Minute Market con l'Università di Bologna nell'ambito della campagna Spreco Zero con l'obiettivo di **monitorare e misurare lo spreco di cibo e l'impatto ambientale collegato**.

Insieme alla app, le scuole aderenti beneficeranno di un progetto educativo esclusivo promosso e organizzato da Camst group e curato dal team di Last Minute Market. Gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi nella sezione dedicata della app e iniziare il monitoraggio alimentare. **Saranno misurati gli sprechi attuati dalle singole classi e ne verrà valutato l'impatto sull'ambiente in termini di impronta idrica e carbonica.** In base ai risultati ottenuti, agli insegnanti saranno poi forniti materiali informativi da utilizzare per sensibilizzare gli alunni sulla prevenzione degli sprechi e sulle buone abitudini alimentari.

*"Con questa collaborazione vogliamo 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"* spiega **Mattia Grillini**, vice presidente e responsabile marketing e comunicazione di Camst Group.

**Andrea Segrè**, fondatore di Last Minute Market e direttore scientifico dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero, ordinario di Economia circolare e Politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna, sottolinea che *"attraverso Sprecometro entreremo nelle scuole per promuovere, con gli insegnanti, l'educazione alimentare agli studenti e alle loro famiglie. La app consente infatti non solo di misurare l'impronta ambientale di ogni grammo di alimenti gettati via, ma anche di fruire di contenuti educativi fondamentali per riconoscere il valore del cibo, prevenire lo spreco e adottare diete sane e sostenibili"*.

**Lo spreco alimentare non conosce crisi in Italia.** Nonostante l'inflazione e il peso crescente della spesa alimentare nel bilancio degli italiani, **ogni settimana finiscono nel cestino circa 680 grammi pro-capite di cibo, in aumento del 46% rispetto al 2023.** Significa che lo spreco domestico mensile pro-capite è cresciuto di circa 1 kg, passando approssimativamente da 2 a 3 kg al mese per persona. Tra le cause: un generale abbassamento della qualità dei cibi freschi da associare a scarsa programmazione, dimenticanze, mancanza di tempo e inventiva per riciclare gli avanzi in ricette gradevoli. Lo ha rivelato il recente **Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024**, curato dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, Università di Bologna e IPSOS. Lo studio ha anche evidenziato la geografia dello spreco, con un Nord più virtuoso con una perdita di circa 600 grammi di cibo pro-capite a settimana, e un Mezzogiorno e un Centro più spreconi, con 740-750 grammi di cibo pro-capite eliminati nei sette giorni.



Camst group, 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. Secondo il rapporto di sostenibilità 2023 di Camst group, **la società l'anno scorso ha "salvato" 36 tonnellate di cibo, altrimenti destinate all'eliminazione**, donandole ad associazioni e onlus su territori dove il gruppo opera con le proprie strutture di ristorazione collettiva.

---

**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 11 mila dipendenti, il gruppo ha una presenza in tutta Italia e all'estero, con un fatturato aggregato di 887 milioni di euro e 85 milioni di pasti prodotti all'anno (dati bilancio 2023).

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

Silvestro Ramunno  
[silvestro.ramunno@homina.it](mailto:silvestro.ramunno@homina.it)  
Mob. 335 6822587