

Camst group: i dati del Bilancio di sostenibilità 2025 pubblicati su un nuovo sito web

- *Ridotta del 18% l'energia primaria per pasto nel periodo 2021-2025*
- *Impegno su formazione inclusione: 90 mila ore erogate agli oltre 10 mila dipendenti*
- *Nella lotta allo spreco alimentare, 37 tonnellate di prodotti donate a realtà del Terzo Settore e 10mila bag antispreco distribuite nelle mense scolastiche in 11 province*
- *Il presidente Malaguti: "Dare visibilità e trasparenza ai nostri impegni è parte del cambiamento"*

Bologna, 30 luglio 2026 – Riduzione dei consumi come risultato degli investimenti nelle infrastrutture, nel monitoraggio, nell'innovazione digitale e nella **formazione di dipendenti**, fornitori e clienti, ma anche lotta allo spreco alimentare e impegno sui temi della diversità, dell'equità e dell'inclusione: questi sono alcuni degli aspetti principali che emergono dal **Bilancio di sostenibilità 2025** di Camst group, appena pubblicato [nel nuovo sito](#) che l'azienda ha dedicato alla rendicontazione ambientale, sociale ed economica del gruppo. Nel bilancio, redatto in forma volontaria secondo gli standard ESRS (European Sustainability Reporting Standards) - ovvero gli standard europei di rendicontazione della sostenibilità adottati dalla Commissione Europea nell'ambito della direttiva CSRD – sono evidenziati i traguardi raggiunti, frutto di interventi strutturali, tecnologie all'avanguardia e comportamenti individuali che hanno ridotto gli sprechi e valorizzato le risorse lungo la filiera. Tra i dati più significativi, il **contenimento del 18% del consumo di energia** primaria per la produzione di ciascun pasto, l'impegno su più fronti contro lo spreco alimentare, con 37 tonnellate di prodotti donate in beneficenza in provincia di Bologna, 10.000 bag antispreco distribuite nelle scuole e numerose iniziative di sensibilizzazione organizzate sul territorio, e le oltre 90.000 ore di formazione ai dipendenti, affrontando temi di stretta attualità come quelli della diversità, dell'equità e dell'inclusione.

"Questo bilancio racconta bene chi siamo, **un'azienda che cresce prendendosi cura di ciò che ci circonda**, dalle persone che ogni giorno lavorano con noi all'ambiente in cui operiamo, alle comunità e ai territori che serviamo", dichiara **Francesco Malaguti**, presidente di Camst group. "Il nuovo sito web dedicato alla sostenibilità nasce proprio per raccontare tutto ciò in modo più semplice e diretto, a chi lavora con noi e a chi vuole conoscerci meglio, perché dare visibilità e trasparenza ai nostri impegni e ai nostri interventi è parte integrante del processo di cambiamento".

Il risultato più significativo riguarda l'**efficientamento energetico**: nel perimetro Camst Ristorazione e Ristorazione Futura, l'indicatore di energia primaria per pasto si è ridotto di circa un quinto (-18%) nel periodo 2021-2025 rispetto al periodo di riferimento 2017-2020, passando da un valore medio di 3,055 a 2,501 kWh (chilowattora di energia primaria) per pasto. Nel 2025 sono stati realizzati diversi interventi sia nei centri cottura sia nella rete di ristoranti self-service Tavolamica, come la sostituzione di caldaie obsolete, l'installazione di pompe di calore e di sistemi di illuminazione a LED, e una nuova rete di telegestione dei consumi. **A regime, si stima un risparmio di circa 400.000 kWh primari all'anno.**

Altra leva utilizzata per ottenere migliori performance energetiche è stata quella dell'autoproduzione da **fonti rinnovabili**: un nuovo impianto fotovoltaico da 84,80 kW di picco è stato installato presso la sede centrale di Villanova di Castenaso (BO), apportando all'azienda una produzione annua stimata di 109.477 kWh, di cui circa il 90% per i consumi interni.

Camst ha lavorato anche sul fronte educativo con il progetto "**Accendiamo il risparmio energetico**", rivolto ai dipendenti: un corso di formazione online e una sfida tra cucine basata sui consumi reali.

Sul **fronte idrico**, Camst group nel 2025 ha lavorato nella direzione di una maggiore accuratezza del sistema di monitoraggio dei consumi che coinvolge 103 punti di consumo su 189 punti di prelievo attivi. L'obiettivo per il 2026 è ampliare ulteriormente il monitoraggio.



Il gruppo ha inoltre proseguito nell'adozione di soluzioni per ridurre l'utilizzo di acqua nelle attività di pulizia. Sono stati introdotti sistemi a secco in circa 20 locali di produzione e nuove macchine lavapavimenti, più efficienti, in 33 centri di costo.

Nella **lotta allo spreco**, Camst group, attraverso la collaborazione con Banco Alimentare e altre realtà del terzo settore, nel 2025 ha **donato circa 37 tonnellate di prodotti** dal magazzino Ce.Di. dell'Interporto di Bologna a diverse realtà no profit. Grazie a un'altra partnership strategica, quella con la multiutility Hera, **42,99 tonnellate di oli vegetali esausti raccolte in 289 punti ristorazione** sono diventate circa 44.000 litri di biocarburante, evitando emissioni da fonti fossili per 121 tonnellate di CO₂ equivalenti, mentre nelle cucine di Ribò, la società dedicata alla gestione della ristorazione scolastica a Bologna, **circa 259 tonnellate di scarti organici hanno generato 21.138 m³ di biometano**, evitando emissioni pari a 42 tonnellate di CO₂ equivalenti.

Numerose sono state le attività di sensibilizzazione, come le quasi **10.000 "bag salvaspreco"** messe a disposizione degli studenti delle mense scolastiche in 11 province, e le **1820 box "Un Bel Cesto"** preparate nelle scuole gestite da Matilde Ristorazione, società del gruppo, con cibo recuperato e donato a nuclei familiari in difficoltà, individuati dai Comuni dell'area servita, in provincia di Bologna. E di cucina anti-spreco si è parlato in uno dei **cinque webinar gratuiti**, rivolti a genitori e insegnanti, che Camst ha proposto nell'anno scolastico 2025-2026 con l'obiettivo principale di promuovere la cultura della sana alimentazione e dell'inclusione alimentare. Un ulteriore ciclo di cinque webinar è in programma anche per l'a.s. 2026-2027.

Anche la gestione interna delle risorse produce un risparmio misurabile: attraverso una piattaforma digitale per favorire il **riutilizzo di attrezzature aziendali dismesse** tra i diversi punti vendita e stabilimenti, nel 2025 sono state completate 718 cessioni interne. Nello stesso anno, il totale dei rifiuti prodotti dall'azienda è sceso a 2.650 tonnellate (erano 2.785 nel 2024).

Le persone sono al centro del modello cooperativo di Camst group, che nel 2025 conta **10.715 dipendenti**, con una presenza femminile pari all'84% della forza lavoro. Il 99,7% dei dipendenti è coperto da contratti collettivi nazionali. Camst è stata parte attiva nella delegazione per il rinnovo del CCNL Multiservizi nel 2025, garantendo aumenti salariali del 16% in un quadriennio e tutele per la violenza di genere e la maternità. Nello stesso anno, l'azienda ha erogato **91.517 ore di formazione** per lo sviluppo delle competenze, di cui 1.961 sui temi della diversità, equità e inclusione (DE&I).

Tutti questi risultati trovano spazio nel **nuovo sito dedicato alla sostenibilità** disponibile all'indirizzo <https://sostenibilita.camstgroup.com>, uno strumento pensato per rendere più accessibili e chiari tutti gli impegni, i dati e i progressi di Camst group.

Camst group è una **Società Cooperativa Benefit** nata nel 1945 a Bologna. L'azienda conta oltre 10.000 dipendenti, 80 milioni di pasti prodotti (dati bilancio 2025). È 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

ilaria.cuseo@camstgroup.com

Mob. 337 1461488

Homina Comunicazione e Relazioni Pubbliche

Roberto Blandin roberto.blandino@homina.it Mob. 335 7475046

Fruzsina Szikszai fruzsina.szikszai@homina.it Mob. 331 394219