Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Camst - Corporate**			
	Agenfood.it	30/09/2024	*Spreco alimentare: in un anno nel cestino 36 chili di cibo per ogni italiano, Last Minute Market e C*	3
	ILDIRIGENTE.COM	30/09/2024	*Last Minute Market-Camst, torna lo Sprecometro nelle mense scolastiche*	6
	Bologna24ore.it	29/09/2024	*Spreco alimentare: in un anno nel cestino 36 chili di cibo per ogni italiano*	7
	Blogsantostefano.altervista.org	29/09/2024	*La Giornata. Lo spreco alimentare si combatte in mensa, a scuola come in azienda*	8
	Avvenire.it	28/09/2024	*La giornata. Lo spreco alimentare si combatte in mensa, a scuola come in azienda*	11
	Gazzettadelsud.it	28/09/2024	*Last Minute Market-Camst, torna lo Sprecometro nelle mense scolastiche*	14
	Gds.it	28/09/2024	*Last Minute Market-Camst, torna lo Sprecometro nelle mense scolastiche*	15
	Italpress.com	28/09/2024	*Last Minute Market-Camst, torna lo Sprecometro nelle mense scolastiche.*	18
	Lasicilia.it	28/09/2024	*Last Minute Market-Camst, torna lo Sprecometro nelle mense scolastiche*	20
	Siciliareport.it	28/09/2024	*Last Minute Market-Camst, torna lo Sprecometro nelle mense scolastiche*	21
	Telecitta.tv	28/09/2024	*Last Minute Market-Camst, torna lo Sprecometro nelle mense scolastiche*	24
	Tiscali.it	28/09/2024	*Last Minute Market-Camst, torna lo Sprecometro nelle mense scolastiche*	28
	zEROUNOTV.IT	28/09/2024	*Last Minute Market-Camst, torna lo Sprecometro nelle mense scolastiche*	31
	Blog.it	28/09/2024	*Il ritorno dello Sprecometro nelle mense scolastiche grazie a Last Minute Market-Camst*	38
	Cav-voghera.it	28/09/2024	*La Giornata. Lo spreco alimentare si combatte in mensa, a scuola come in azienda*	40
	Msn.com/it	28/09/2024	*Last Minute Market-Camst, torna lo Sprecometro nelle mense scolastiche*	42
	Greenplanner.it	27/09/2024	*Cibo: perche' conviene non sprecarlo. Non solo la domenica*	44
	LEGACOOP.COOP	26/09/2024	*Camst group e Last minute market lanciano lApp Sprecometro contro lo spreco alimentare nelle mense s*	45
	Lamiafinanza.it	26/09/2024	*Spreco alimentare: in un anno nel cestino 36 chili di cibo per ogni italiano Last Minute Market e Ca*	46
	Redattoresociale.it	26/09/2024	*Spreco alimentare: in un anno nel cestino 36 chili di cibo per ogni italiano. Ecco lo "Sprecometro"*	49
	Redattoresociale.it	26/09/2024	*Spreco alimentare: in un anno nel cestino 36 chili di cibo per ogni italiano. Ecco lo Sprecometro*	51

Area Riservata

AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

LABORATORIO SCRITTURA
IL CORAGGIO DI SCRIVERE
il lunedì
o il mercoledì
dalle 18.30
VIA MONTE
RUGGERO 62 - F
260 MT DA METRO B1

Richiedi Inform

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

30/09/2024 13:00 Redazione Agenfood FOCUS, NL

(Agen Food) – Bologna, 30 sett. – **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**.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

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 Last Minute Market Primo Piano spreco alimentare

Rete del MEDITERRANEO
Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.
CAFFÈ LA BORBONE
magica emozione

Condividi
Twitter Facebook LinkedIn Email

105047

Redazione Agenfood

Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Articoli correlati

Roadhouse è partner di “Ricomincio da Taaac”, sequel de “Il Milanese Imbruttito”

(Agen Food) - Castelvetro di Modena (Mo), 30 sett. – Roadhouse Restaurant, uno dei principali…

I nuovi influencer? I consumatori, ecco il loro potere

(Agen Food) - Milano, 28 set. - Mai come ora, i consumatori hanno avuto tanto…

30 Settembre: buon Chewingum Day a tutti!

(Agen Food) - Milano, 27 set. - Cicca, cingomma, cicles... in qualunque modo venga chiamato,…

PARTNER

Info: scriverepodcast@gmail.com

DALLE ISTITUZIONI

Sicilia, siccità: via alla presentazione delle domande di aiuto

27/09/2024 17:45

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Last Minute Market-Camst, torna lo Sprecometro nelle mense scolastiche

Sostenibilità

ROMA (ITALPRESS) – Camst group, 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.

– foto ufficio stampa Homina –
(ITALPRESS).

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

BOLOGNA24ORE.IT

www.ecostampa.it

Spreco alimentare: in un anno nel cestino 36 chili di cibo per ogni italiano

Facebook Twitter Linkedin WhatsApp Telegram Email Copy URL Print A Bologna, Last Minute Market e Camst group rilanciano lo Sprecometro nelle mense scolastiche 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 (oggi, 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. Facebook Twitter Linkedin WhatsApp Telegram Email Copy URL Print Sonja Vietto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

La Giornata. Lo spreco alimentare si combatte in mensa, a scuola come in azienda

29/09/2024

Almanacco

Almanacco di chiesacattolica.it

« DOMENICA 29 SETTEMBRE 2024 »

Santi Michele, Gabriele e Raffaele, arcangeli»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

In Italia si butta sempre più cibo: due milioni di tonnellate all'anno. Nel 2024 lo spreco alimentare è cresciuto del 45,6%. **Ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura quasi 700 grammi di cibo pro-capite che diventano 35 chili in un anno.** Un "tragico paradosso" se si considera che solo in Italia, secondo Coldiretti, "sono ben 3,1milioni i cittadini costretti a chiedere aiuto per mangiare".

I dati allarmanti arrivano d**all'ultimo report sugli sprechi alimentari nei paesi del G7, realizzato dall'osservatorio internazionale Waste Watcher in occasione della Giornata della consapevolezza sullo spreco alimentare i**n programma domani 29 settembre. Non va meglio nel resto del mondo, dove i numeri evidenziano una tendenza ancora peggiore. Continuando così, avverte l'Onu, sarà impossibile rispettare gli obiettivi che impongono di dimezzare lo spreco entro il 2030. «Per questo rinnoviamo con forza l'appello ai ministri dell'Agricoltura ad affrontare la questione, adottando politiche di prevenzione, interventi mirati a ridurre la povertà e programmi di educazione» ha sottolineato il direttore scientifico della ricerca Andrea Segrè.

Nel nostro Paese lo spreco alimentare è una cattiva abitudine dura a morire, anche in tempi di inflazione e prezzi alti. Le ragioni, nonostante non esistano metodi scientifici di rilevazione dello spreco, sembrano essere poche ed essenziali: la mancata programmazione dei pasti e la scarsa qualità dei cibi freschi acquistati. Per contrastare il fenomeno, in Senato sono state anche presentate proposte di legge ad hoc (come l'obbligo di donare le eccedenze), rivolte soprattutto alle imprese della grande distribuzione. Ma soltanto strategie educative potranno portare a risultati duraturi e significativi. **Non mancano alcune esperienze "pilota" che potrebbero fare da apripista.**

LITURGIA DEL GIORNO »

Colore liturgico:

Dal Vangelo secondo Marco

LITURGIA DELLE ORE »

LE OPERE E I GIORNI »

Contatto Redazione Media News

Inviaci E.mail per segnalare notizie, eventi, iniziative da pubblicare nel blog.

Per sempre felici e contenti Festeggia il tuo nuovo capitolo insieme alla più grande lista di nozze della Terra. Crea la tua lista e/o mostra tutte le liste

Articoli recenti

- 9 minuti fa

  LA GIORNATA. LO SPRECO ALIMENTARE SI COMBATTE IN MENSA, A SCUOLA COME IN AZIENDA

- 12 minuti fa

  SANITÀ. LA GRANDE FUGA DEI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
105047

L'azienda bolognese di ristorazione scolastica e aziendale Camst insieme all'organizzazione di recupero alimentare Last Minute Market ha ideato e introdotto in alcune scuole italiane la campagna Spreco Zero. Per i prossimi tre anni, la società proporrà agli istituti serviti l'utilizzo dell'applicazione gratuita "Sprecometro", messa a punto proprio da LMM in collaborazione con l'Università di Bologna. Gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi nella sezione dedicata dell'app e monitorare gli sprechi, anche in termini di impatto ambientale, impronta idrica e carbonica. In base ai risultati, Camst fornirà alle classi materiali informativi per sensibilizzare i ragazzi. I primi risultati positivi iniziano ad arrivare, come mostra il rapporto di sostenibilità realizzato nel 2023 dalla stessa Camst: grazie allo Sprecometro, l'anno scorso 36 tonnellate di cibo non sono state buttate, ma consegnate ad associazioni e onlus caritatevoli nei territori in cui il programma è attivo. Last Minute Market, che ha coadiuvato la leader emiliana dei servizi ambientali Hera nello sviluppo di u**n progetto regionale per la lotta agli sprechi. "Cibo Amico", nel primo semestre del 2024 ha permesso di recuperare circa 8mila pasti delle mense aziendali rimasti intonsi,** per un valore di circa 34mila euro. Nato nel 2009, raccoglie gli avanzi di otto sedi fra Bologna e Rimini e sino ad oggi ha aiutato oltre 200 persone in difficoltà, in una logica di economia circolare.

Più recente e complesso è invece l'esperimento condotto d**alla start up italiana Plan Eat insieme all'Università di Pavia, su un campione di 100 famiglie italiane, che ha prodotto un risparmio finale di 3 tonnellate di cibo**, milioni di litri d'acqua, Co2 e metri quadri di terreno. Mettendo in luce come il cambiamento debba partire soprattutto dai consumatori. Il campione ha fatto la spesa per sei mesi sulla piattaforma produttrice di kit alimentari pronti. Il cibo, già diviso in porzioni individuali, non veniva sprecato perché acquistato e prodotto nella quantità giusta, senza eccedenza di materie prime. Pianificazione e attenzione allo spreco, oltre a ridurre le perdite, incentivano il risparmio. Meno costi di produzione, infatti, equivalgono a un prezzo finale più basso.

avvenire.it

Notizie

← POST PRECEDENTE

Sanità. La grande fuga dei giovani dal Pronto soccorso: «Mai vista una crisi così»

GIOVANI DAL PRONTO SOCCORSO: «MAI VISTA UNA CRISI COSÌ»

- 14 minuti fa

DISAGIO MENTALE. LA NAZIONALE AZZURRA DEI "MATTI PER IL CALCIO" HA VINTO GLI EUROPEI

- 21 minuti fa

MARGHERITA, 9 ANNI, SUGGERISCE UNA PASTA A FORMA DI TAPPO. BARILLA LA REALIZZA

- 11 ore fa

LA RIVOLUZIONE DELLA PACE

- 11 ore fa

BOLOGNA: DIGNITÀ DELLA PERSONA E DISTURBI MENTALI

- 12 ore fa

LIBANO. HEZBOLLAH CONFERMA: NASRALLAH È STATO UCCISO

- 12 ore fa

FESTIVAL "VOCI NEI CHIOSTRI", ECCO IL GRAN FINALE

- 12 ore fa

1974-2024 IL "BUS-PASCAL" DI REGGIO EMILIA FESTEGGIA I PRIMI 50 ANNI

- 13 ore fa

'NO ALL'ASSOLUZIONE DI SINNER', CHIESTO UNO STOP DI 1-2 ANNI. IL CAMPIONE: 'RISULTERÒ INNOCENTE'

- 13 ore fa

GUERRA IN MEDIO ORIENTE. EVANGELICI ITALIANI: «NON POSSIAMO TACERE»

- 16 ore fa

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
105047

La giornata. Lo spreco alimentare si combatte in mensa, a scuola come in azienda

Ginevra Gori sabato 28 settembre 2024
Ascolta

Ogni italiano butta in media 35 chili di cibo all'anno. A Bologna e Pavia due progetti di economia circolare per sensbilizzare i cittadini e aiutare chi si trova in difficoltà

COMMENTA E CONDIVIDI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
105047

avvenire.it
Avvenire
www.ecostampa.it

In Italia si butta sempre più cibo: due milioni di tonnellate all'anno. Nel 2024 lo spreco alimentare è cresciuto del 45,6%. **Ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura quasi 700 grammi di cibo pro-capite che diventano 35 chili in un anno.** Un "tragico paradosso" se si considera che solo in Italia, secondo Coldiretti, "sono ben 3,1milioni i cittadini costretti a chiedere aiuto per mangiare".

I dati allarmanti arrivano d**all'ultimo report sugli sprechi alimentari nei paesi del G7, realizzato dall'osservatorio internazionale Waste Watcher in occasione della Giornata della consapevolezza sullo spreco alimentare i**n programma domani 29 settembre. Non va meglio nel resto del mondo, dove i numeri evidenziano una tendenza ancora peggiore. Continuando così, avverte l'Onu, sarà impossibile rispettare gli obiettivi che impongono di dimezzare lo spreco entro il 2030. «Per questo rinnoviamo con forza l'appello ai ministri dell'Agricoltura ad affrontare la questione, adottando politiche di prevenzione, interventi mirati a ridurre la povertà e programmi di educazione» ha sottolineato il direttore scientifico della ricerca Andrea Segrè.

Nel nostro Paese lo spreco alimentare è una cattiva abitudine dura a morire, anche in tempi di inflazione e prezzi alti. Le ragioni, nonostante non esistano metodi scientifici di rilevazione dello spreco, sembrano essere poche ed essenziali: la mancata programmazione dei pasti e la scarsa qualità dei cibi freschi acquistati. Per contrastare il fenomeno, in Senato sono state anche presentate proposte di legge ad hoc (come l'obbligo di donare le eccedenze), rivolte soprattutto alle imprese della grande distribuzione. Ma soltanto strategie educative potranno portare a risultati duraturi e significativi. **Non mancano alcune esperienze "pilota" che potrebbero fare da apripista.**

L'azienda bolognese di ristorazione scolastica e aziendale Camst insieme all'organizzazione di recupero alimentare Last Minute Market ha ideato e introdotto in alcune scuole italiane la campagna Spreco Zero. Per i prossimi tre anni, la società proporrà agli istituti serviti l'utilizzo dell'applicazione gratuita "Sprecometro", messa a punto proprio da LMM in collaborazione con l'Università di Bologna. Gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi nella sezione dedicata dell'app e monitorare gli sprechi, anche in termini di impatto ambientale, impronta idrica e carbonica. In base ai risultati, Camst fornirà alle classi materiali informativi per sensibilizzare i ragazzi. I primi risultati positivi iniziano ad arrivare, come mostra il rapporto di sostenibilità realizzato nel 2023 dalla stessa Camst: grazie allo Sprecometro, l'anno scorso 36 tonnellate di cibo non sono state buttate, ma consegnate ad associazioni e onlus caritatevoli nei territori in cui il programma è attivo. Last Minute Market, che ha coadiuvato la leader emiliana dei servizi ambientali Hera nello sviluppo di u**n progetto regionale per la lotta agli sprechi. "Cibo Amico", nel primo semestre del 2024 ha permesso di recuperare circa 8mila pasti delle mense aziendali rimasti intonsi,** per un valore di circa 34mila euro. Nato nel 2009, raccoglie gli avanzi di otto sedi fra Bologna e Rimini e sino ad oggi ha aiutato oltre 200 persone in difficoltà, in una logica di economia circolare.

Più recente e complesso è invece l'esperimento condotto d**alla start up italiana Plan Eat insieme all'Università di Pavia, su un campione di 100 famiglie italiane, che ha prodotto un risparmio finale di 3 tonnellate di cibo**, milioni di litri d'acqua, Co2 e metri quadri di terreno. Mettendo in luce come il cambiamento debba partire soprattutto dai consumatori. Il campione ha fatto la spesa per sei mesi sulla piattaforma produttrice di kit alimentari pronti. Il cibo, già diviso in porzioni individuali, non veniva sprecato perché acquistato e prodotto nella quantità giusta, senza eccedenza di materie prime. Pianificazione e

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
105047

avvenire.it
Avvenire
www.ecostampa.it

attenzione allo spreco, oltre a ridurre le perdite, incentivano il risparmio. Meno costi di produzione, infatti, equivalgono a un prezzo finale più basso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMENTA E CONDIVIDI

ISCRIVITI ALLE **NEWSLETTER** DI AVVENIRE

ISCRIVITI AL NOSTRO CANALE **WHATSAPP**

ARGOMENTI: spreco alimentare Economia

pubblicità

ECONOMIA

La trattativa UniCredit "studia" Commerzbank: si parla di nozze
Paolo M. Alfieri

Trasporti Il treno del futuro viaggia a idrogeno. E l'Italia non teme la Cina
Paolo Pittaluga, inviato a Berlino

Parità di genere Inclusione lavorativa e conciliazione: 170 progetti per le donne
Ginevra Gori

PRIMO PIANO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Gazzetta del Sud online

www.ecostampa.it

Last Minute Market-Camst, torna lo Sprecometro nelle mense scolastiche

ROMA (ITALPRESS) Camst group, 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 ROMA (ITALPRESS) - Camst group, 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. - foto ufficio stampa Homina - (ITALPRESS).

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Questo sito contribuisce all'audience di QUOTIDIANO NAZIONALE

Last Minute Market-Camst, torna lo Sprecometro nelle mense scolastiche

ROMA (ITALPRESS) – Camst group, 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

28 SETTEMBRE 2024

0 0 0

2 min.

ASCOLTA RGS IN STREAMING

>> Italpress

ROMA (ITALPRESS) - Camst group, realtà italiana presente da ottant'anni nel mondo della ristorazione scolastica, in occasione della Giornata Internazionale di Consapevolezza delle perdite e

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
105047

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.

- foto ufficio stampa Homina -
(ITALPRESS).

Caricamento commenti

Ultime dalle province

PALERMO

Il lancio di petardi allo stadio Maradona di Napoli, arrestato quarto tifoso del Palermo

CATANIA

Catania, la giovane di 26 anni data alle fiamme è in Rianimazione: dietro all'aggressione la faida dopo una lite tra ragazzine rivali in amore

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
105047

Agroalimentare

Last Minute Market-Camst, torna lo Sprecometro nelle mense scolastiche

28 Settembre 2024

ROMA (ITALPRESS) – Camst group, 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

Lifestyle

Come fare amicizia
25 Settembre 2024

Acquisto casa senza mutuo, quanto costa il Notaio?
23 Settembre 2024

La bellezza del saluto
17 Settembre 2024

Come diventare batterista
17 Settembre 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
105047

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.

– foto ufficio stampa Homina –
(ITALPRESS).

Vuoi pubblicare i contenuti di Italpress.com sul tuo sito web o vuoi promuovere la tua attività sul nostro sito e su quelli delle testate nostre partner? Contattaci all'indirizzo info@italpress.com

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
105047

LA SICILIA.it

www.ecostampa.it

Last Minute Market-Camst, torna lo Sprecometro nelle mense scolastiche

ROMA (ITALPRESS) Camst group, realtá 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 proporrá alle scuole servite l´utilizzo dello Sprecometro, app gratuita messa a punto da Last Minute Market con l´Universitá 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 verrá 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 piú 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, puó provocare spiega Mattia Grillini, vice presidente e responsabile marketing e comunicazione di Camst Group. Andrea Segré, 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´Universitá 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 é cresciuto di circa 1 kg, passando approssimativamente da 2 a 3 kg al mese per persona. Tra le cause: un generale abbassamento della qualitá 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, Universitá di Bologna e IPSOS. Lo studio ha anche evidenziato la geografia dello spreco, con un Nord piú virtuoso con una perdita di circa 600 grammi di cibo pro-capite a settimana, e un Mezzogiorno e un Centro piú 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 sostenibilitá 2023 di Camst group, la societá 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. foto ufficio stampa Homina (ITALPRESS). fsc/com 28-Set-24 11:14

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

www.ecostampa.it

Agrifood

Last Minute Market-Camst, torna lo Sprecometro nelle mense scolastiche

Di **Italpress News** 28 Settembre 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Sicilia Report

www.ecostampa.it

ROMA (ITALPRESS) – Camst group, 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

- Advertisment -

Naos Edizioni APS

Sicilia Report TV

Meloni alla Fiera del Levante "Nel 2024 il Sud locomotiva d'Italia"

Italpress Video - 3 ore fa

" title="
Meloni alla Fiera del Levante "Nel 2024 il Sud locomotiva d'Italia"
" title="Meloni alla Fiera del Levante "Nel 2024 il Sud locomotiva d'Italia"" />

Nella Foresta di Tarvisio il rilascio di un esemplare di lince

Italpress Video - 3 ore fa

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Sicilia Report

www.ecostampa.it

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.

Pubblicità

– foto ufficio stampa Homina –
(ITALPRESS).

Copyright SICILIAREPORT.IT ©Riproduzione riservata

Torna l'influenza, in Italia si prevedono 14 mln e mezzo di...

Italpress Video - 19 ore fa

McDonald's, "Insieme a te per l'ambiente" riparte da Roma

Italpress Video - 19 ore fa

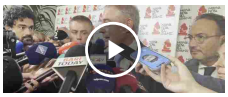
" title="
McDonald's, "Insieme a te per l'ambiente" riparte da Roma
" title="McDonald's, "Insieme a te per l'ambiente" riparte da Roma" />

Tg Economia – 27/9/2024

Italpress Video - 20 ore fa

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
105047

Autonomia, Urso "Modo per esprimere al meglio potenzialità del Sud"
28 Settembre 2024



Frulli "Vogliamo aumentare l'attività fieristica specializzata"
28 Settembre 2024

Riconoscimento a Emirati Arabi per il contributo durante la pandemia
28 Settembre 2024

Last Minute Market-Camst, torna lo Sprecometro nelle mense scolastiche
28 Settembre 2024

Si sblocca Lautaro Martinez, l'Inter vince 3-2 a Udine
28 Settembre 2024

Home › Agroalimentare › Last Minute Market-Camst, torna lo Sprecometro nelle mense scolastiche

Last Minute Market-Camst, torna lo Sprecometro nelle mense scolastiche

28 Settembre 2024

ROMA (ITALPRESS) – Camst group, 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

Agroalimentare
Parmigiano Reggiano al Salone del Gusto con eventi e degustazioni
27 Settembre 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Fiera del Levante, Urso "Può diventare hub in sviluppo del piano Mattei"
28 Settembre 2024

Covid, dalla Scuola Medica Salernitana riconoscimento agli Emirati Arabi
28 Settembre 2024

La lince Luna è arrivata nella Foresta di Tarvisio
28 Settembre 2024

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
105047

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
105047

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.

– foto ufficio stampa Homina – (ITALPRESS).

PREVIOUS ARTICLE
Si sblocca Lautaro Martinez, l'Inter vince 3-2 a Udine

NEXT ARTICLE
Riconoscimento a Emirati Arabi per il contributo durante la pandemia

telecittà

Iscriviti alla nostra mailing list

Resta aggiornato su tutte le news del mondo Telecittà!

Home Diretta Telecittà Dirette radio Notizie Cronaca Politica Economia Sport Gruppo Contatti

TELECITTÀ via Germania, 15 Vigonza - Padova Tel. +39 049.8936345 - contact@soobeat.com - C.F. e P.Iva IT04978670265 SOOBEAT MEDIA SRL è proprietaria ed editore della testata giornalistica TELECITTÀ, iscritta al Registro Stampa c/o il Tribunale di Padova al n.850 - Direttore Responsabile Patrizia Vassallo - SOOBEAT MEDIA SRL P. IVA IT04978670265 - Licenza No. LEA_OL_20299- Codice SIAE: 202300000158 - Licenza SCF – 19/5/25. Privacy Policy - Cookie Policy - Modifica le preferenze

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

TISCALI T-WORLD PRODOTTI E SERVIZI MY TISCALI SHOPPING LUCE E GAS

FOODCULTURE

DYSON V10 scopa elettrica ~~599€~~ 449€

Agroalimentare

Last Minute Market-Camst, torna lo Sprecometro nelle mense scolastiche

di ***Italpress*** 28-09-2024 - **11:15**

recenti

Parmigiano Reggiano sposa le eccellenze piemontesi al Salone del...

LOADING...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

ROMA (ITALPRESS) - Camst group, 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

Giansanti "Sfide importanti da vincere per futuro degli agricol

Parmigiano Reggiano al Salone Gusto con eventi e degustazion

G7 Agricoltura, da Parmigiano Reggiano documento contro...

Le Rubriche

Cristiano Sanna Martini

In redazione a TiscaliNews dal 200 occupa di Attualità, Cultura è Spett

Vittorio Ferla

Vittorio Ferla, giornalista, co-fondat GnamGlam, associazione e magazin

Alessandra Guigoni

Dottore di ricerca in antropologia culturale. Specializzata in culture...

Francesco Saverio Russ

Francesco Saverio Russo, wine blo wine educator è creatore di Wine B

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
105047

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.- foto ufficio stampa Homina - (ITALPRESS). fsc/com 28-Set-24 11:14 .

di ***Italpress*** 28-09-2024 - **11:15**

Commenti

Leggi la Netiquette

Manuela Vacca

Viaggiatrice e sommelier, come gior
ha spaziato in ogni settore, inclusa...

Antonio Maria Guerra

Antonio Maria Guerra, food & wine
writer, cuoco ("... che bella parola!"

// SHOPPING

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Enogastronomia

Last Minute Market-Camst, torna lo Sprecometro nelle mense scolastiche

28 Settembre 2024 zerouno tv staff

Condividi

Tempo di Lettura: 2 minuti

ROMA (ITALPRESS) – Camst group, 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 […]

Cerca ... Cerca

Sicilia, previsioni meteo a 7 giorni
Italia > Mare > Meteo Palermo

sab 28 dom 29 lun 30 mar 01 mer 02 gio 03 ven 04

Nubi sparse e schiarite
Palermo
T min.20.2°C - T max.28.5°C
Venti 8.6 nodi NO
Probabilità di pioggia 20%

stampa PDF 3BMeteo.com

ZEROUNOTV.IT

www.ecostampa.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

ZEROUNOTV.IT

www.ecostampa.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

ZEROUNOTV.IT

www.ecostampa.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

3 Visualizzazioni

Condividi

Tempo di Lettura: 2 minuti

ROMA (ITALPRESS) – Camst group, 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
105047

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.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
105047

ZEROUNOTV.IT

www.ecostampa.it

– foto ufficio stampa Homina –
(ITALPRESS).

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

BLOG.IT

www.ecostampa.it

Food

Il ritorno dello Sprecometro nelle mense scolastiche grazie a Last Minute Market-Camst

Redazione 28 Settembre 2024 : 15:17 0

Camst group, attiva nel settore della ristorazione scolastica da 80 anni, si impegna nella campagna Spreco Zero con Last Minute Market. Attraverso l'utilizzo dello Sprecometro, un'app gratuita, le scuole potranno monitorare e misurare lo spreco alimentare e il relativo impatto ambientale. Un progetto educativo esclusivo sarà organizzato per coinvolgere studenti e insegnanti. Lo scopo è sensibilizzare sul valore del cibo e promuovere diete sane e sostenibili. In Italia, nonostante la spesa alimentare crescente, si registra un aumento dello spreco pari al 46% rispetto al 2023. Camst group, con il supporto a Spreco Zero, ha contribuito a salvare 36 tonnellate di cibo l'anno scorso.

Camst group conferma partnership con Last Minute Market per la campagna Spreco Zero

Camst group, un'azienda italiana attiva nel settore della ristorazione scolastica da ottant'anni, ha annunciato di confermare la partnership con Last Minute Market in occasione della Giornata Internazionale di Consapevolezza delle perdite e dello spreco alimentare. L'obiettivo di questa collaborazione è coinvolgere le mense scolastiche, alunni, insegnanti e famiglie nella campagna Spreco Zero per i prossimi tre anni.

La proposta di Camst group prevede l'utilizzo dello Sprecometro, un'app gratuita sviluppata da Last Minute Market con l'Università di Bologna per monitorare e misurare lo spreco di cibo e il relativo impatto ambientale nelle scuole servite. Le scuole partecipanti avranno accesso a un progetto educativo esclusivo organizzato da Camst group e curato dal team di Last Minute Market, che includerà anche materiali informativi per sensibilizzare gli studenti sulla prevenzione degli sprechi e sulle buone abitudini alimentari.

News

Economia
La più grande TBM di Webuild in Europa arriva a Salerno
Redazione 30 Settembre 2024 : 13:44 0

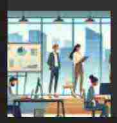
Riprendiamo Pronto Diabete: la campagna per prevenire le complicanze
Redazione
30 Settembre 2024 : 11:23
0

Export extra Ue in calo ad agosto rispetto all'anno precedente
Redazione
30 Settembre 2024 : 10:35
0

Primo intervento in Italia: una donna di 38 anni sottoposta a un eccezionale intervento chirurgico della durata di 12 ore
Redazione
29 Settembre 2024 : 14:10
0

Lavoro

Concorso per 381 posti di assistente presso il Ministero degli Esteri: diploma come unico requisito
Redazione
29 Settembre 2024 : 21:24
0



Concorso pubblico per specialisti contabili a Savona
Redazione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Attraverso Sprecometro, le classi potranno misurare gli sprechi di cibo e valutarne l'impatto sull'ambiente in termini di impronta idrica e carbonica. L'obiettivo è educare gli studenti a fare scelte alimentari consapevoli e a comprendere l'importanza di ridurre lo spreco alimentare per un futuro sostenibile.

Inoltre, Camst group ha deciso di rinnovare il proprio impegno nella lotta contro lo spreco alimentare supportando la campagna pubblica Spreco Zero nel 2024. Grazie alle iniziative intraprese, l'azienda ha contribuito al "salvataggio" di 36 tonnellate di cibo l'anno scorso, destinandole a associazioni e onlus nei territori in cui opera.

Camst Group e Last Minute Market insieme contro lo spreco alimentare nelle scuole

Camst Group, un'azienda italiana con ottant'anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica, ha rinnovato la sua partnership con Last Minute Market in occasione della Giornata Internazionale di Consapevolezza delle Perdite e dello Spreco Alimentare. L'obiettivo è coinvolgere le mense scolastiche, alunni, insegnanti e famiglie nella campagna Spreco Zero. Attraverso l'utilizzo dello Sprecometro, un'app gratuita sviluppata da Last Minute Market e l'Università di Bologna, le scuole potranno monitorare e misurare lo spreco di cibo e il relativo impatto ambientale.

Questo progetto educativo esclusivo promosso da Camst Group e curato dal team di Last Minute Market permetterà agli insegnanti di coinvolgere attivamente le proprie classi nella riduzione degli sprechi alimentari. Con il monitoraggio costante, sarà possibile valutare l'impatto sull'ambiente in termini di impronta idrica e carbonica e sensibilizzare gli studenti sul valore del cibo e sull'importanza di pratiche alimentari sostenibili.

Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market, sottolinea l'importanza di educare gli studenti e le loro famiglie sull'importanza della prevenzione degli sprechi e sull'adozione di diete sane e sostenibili. Attraverso l'utilizzo dello Sprecometro, sarà possibile misurare in modo preciso l'impatto ambientale di ogni grammo di cibo gettato via e fornire contenuti educativi fondamentali per promuovere una cultura del rispetto verso il cibo e l'ambiente.

Lo studio condotto dall'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero ha evidenziato un aumento significativo dello spreco alimentare in Italia, nonostante l'inflazione e il crescente peso della spesa alimentare. Camst Group, attiva nel contrasto dello spreco alimentare, si impegna a continuare a sostenere la campagna pubblica Spreco Zero, contribuendo al raggiungimento dell'obiettivo di ridurre gli sprechi e promuovere una maggiore consapevolezza nell'ambito della ristorazione scolastica.

Non perderti tutte le notizie di Food su Blog.it

Previous
Degustazioni di Parmigiano Reggiano al Salone del Gusto: un'esperienza unica per apprezzare il re dei formaggi

Next
L'abuso delle corone di fiori

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
105047

CAV - Centro di Accoglienza alla Vita Vogherese ODV

Via Mentana n. 43
27058 Voghera (PV)
Tel: 349 4026282
email: cavvoghera@virgilio.it

VISUALIZZAZIONI: 3

La Giornata. Lo spreco alimentare si combatte in mensa, a scuola come in azienda

di Ginevra Gori
da www.avvenire.it
@Riproduzione Riservata del 28 settembre 2024

Ogni italiano butta in media 35 chili di cibo all'anno. A Bologna e Pavia due progetti di economia circolare per sensibilizzare i cittadini e aiutare chi si trova in difficoltà.-

In Italia si butta sempre più cibo: due milioni di tonnellate all'anno. Nel 2024 lo spreco alimentare è cresciuto del 45,6%. **Ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura quasi 700 grammi di cibo pro-capite che diventano 35 chili in un anno.** Un "tragico paradosso" se si considera che solo in Italia, secondo Coldiretti, "sono ben 3,1milioni i cittadini costretti a chiedere aiuto per mangiare".

I dati allarmanti arrivano d**all'ultimo report sugli sprechi alimentari nei paesi del G7, realizzato dall'osservatorio internazionale Waste Watcher in occasione della Giornata della consapevolezza sullo spreco alimentare in programma domani 29 settembre.** Non va meglio nel resto del mondo, dove i numeri evidenziano una tendenza ancora peggiore. Continuando così, avverte l'Onu, sarà impossibile rispettare gli obiettivi che impongono di dimezzare lo spreco entro il 2030. «Per questo rinnoviamo con forza l'appello ai ministri dell'Agricoltura ad affrontare la questione, adottando politiche di prevenzione, interventi mirati a ridurre la povertà e programmi di educazione» ha sottolineato il direttore scientifico della ricerca Andrea Segrè.

ULTIMI ARTICOLI

Cerca nel blog...

LA GIORNATA. LO SPRECO ALIMENTARE SI COMBATTE IN MENSA, A SCUOLA COME IN AZIENDA
29 Settembre 2024

IN TRE ANNI UN MILIONE DI ITALIANI IN FUGA DAL SUD PER LE CURE MEDICHE
29 Settembre 2024

MILANO: FABBRICA DEL VAPORE - SMALL IS BEAUTIFUL
08 Settembre 2024

VOGHERA 06/09/2024: UN NUOVO SITO WEB PER RETI DI. VOGHERA. RINNOVATO IL PORTALE DELLA SOCIETÀ CON TANTI NUOVI SERVIZI INTERATTIVI
08 Settembre 2024

VOGHERA 04/09/2024: LA CENA SOTTO I PORTICI. IN PIAZZA DUOMO L'EVENTO BENEFICO
08 Settembre 2024

USA. ABORTO & VITA: NELLA CORSA ALLA CASA BIANCA DUE AMERICHE CHE NON SI PARLANO PIÙ
08 Settembre 2024

STORIE. «MIA SORELLA AUTISTICA. L'AMORE ASSOLUTO? UN ERRORE»
08 Settembre 2024

GIOVANI E VIOLENZA. I GENITORI SAPPIANO STARE ALLA LARGA DAI FIGLI ADOLESCENTI
08 Settembre 2024

STUDIO. MAMME PIÙ STRESSATE DEI PAPÀ DURANTE IL COVID. UNA LEZIONE DI AMORE E PARITÀ
08 Settembre 2024

IL VIAGGIO IN ASIA E OCEANIA . PERCHÉ IL PAPA VA AGLI ESTREMI CONFINI DELLA TERRA?
08 Settembre 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Nel nostro Paese lo spreco alimentare è una cattiva abitudine dura a morire, anche in tempi di inflazione e prezzi alti. Le ragioni, nonostante non esistano metodi scientifici di rilevazione dello spreco, sembrano essere poche ed essenziali: la mancata programmazione dei pasti e la scarsa qualità dei cibi freschi acquistati. Per contrastare il fenomeno, in Senato sono state anche presentate proposte di legge ad hoc (come l'obbligo di donare le eccedenze), rivolte soprattutto alle imprese della grande distribuzione. Ma soltanto strategie educative potranno portare a risultati duraturi e significativi. **Non mancano alcune esperienze "pilota" che potrebbero fare da apripista.**

L'azienda bolognese di ristorazione scolastica e aziendale Camst insieme all'organizzazione di recupero alimentare Last Minute Market ha ideato e introdotto in alcune scuole italiane la campagna Spreco Zero. Per i prossimi tre anni, la società proporrà agli istituti serviti l'utilizzo dell'applicazione gratuita "Sprecometro", messa a punto proprio da LMM in collaborazione con l'Università di Bologna. Gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi nella sezione dedicata dell'app e monitorare gli sprechi, anche in termini di impatto ambientale, impronta idrica e carbonica. In base ai risultati, Camst fornirà alle classi materiali informativi per sensibilizzare i ragazzi. I primi risultati positivi iniziano ad arrivare, come mostra il rapporto di sostenibilità realizzato nel 2023 dalla stessa Camst: grazie allo Sprecometro, l'anno scorso 36 tonnellate di cibo non sono state buttate, ma consegnate ad associazioni e onlus caritatevoli nei territori in cui il programma è attivo. Last Minute Market, che ha coadiuvato la leader emiliana dei servizi ambientali Hera nello sviluppo di un **progetto regionale per la lotta agli sprechi. "Cibo Amico", nel primo semestre del 2024 ha permesso di recuperare circa 8mila pasti delle mense aziendali rimasti intonsi,** per un valore di circa 34mila euro. Nato nel 2009, raccoglie gli avanzi di otto sedi fra Bologna e Rimini e sino ad oggi ha aiutato oltre 200 persone in difficoltà, in una logica di economia circolare.

Più recente e complesso è invece l'esperimento condotto d**alla start up italiana Plan Eat insieme all'Università di Pavia, su un campione di 100 famiglie italiane, che ha prodotto un risparmio finale di 3 tonnellate di cibo**, milioni di litri d'acqua, Co2 e metri quadri di terreno. Mettendo in luce come il cambiamento debba partire soprattutto dai consumatori. Il campione ha fatto la spesa per sei mesi sulla piattaforma produttrice di kit alimentari pronti. Il cibo, già diviso in porzioni individuali, non veniva sprecato perché acquistato e prodotto nella quantità giusta, senza eccedenza di materie prime. Pianificazione e attenzione allo spreco, oltre a ridurre le perdite, incentivano il risparmio. Meno costi di produzione, infatti, equivalgono a un prezzo finale più basso.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
105047

Italpress + Segui 10.7K Follower

Last Minute Market-Camst, torna lo Sprecometro nelle mense scolastiche

Storia di Agenzia di Stampa Italpress • 2giorno/i • 3 min di lettura

ROMA (ITALPRESS) – Camst group, 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".

Visita Italpress
Leapmotor apre gli ordini in Europa per la city car T03 e il Su...
Riparte Frecciarosa, il treno della prevenzione oncologica
Roberti "Polizia locale tassello fondamentale della sicurezza in...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
105047

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.

– foto ufficio stampa Homina –

(ITALPRESS).

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
105047

GREENPLANNER.IT

www.ecostampa.it

Cibo: perche' conviene non sprecarlo. Non solo la domenica

Immagine da Depositphotos Domenica 29 settembre è la giornata internazionale della consapevolezza delle perdite e dello spreco alimentare. Un´attenzione necessaria, se vogliamo definirci cittadini attenti alle buone pratiche. Ecco perché Domenica 29 settembre sediamoci a tavola ricordandoci che è la giornata internazionale della consapevolezza delle perdite e dello spreco alimentare Una giornata significativa questa del 2024: la domenica, infatti, per molti italiani è ancora sinonimo di pranzi luculliani. Ma poi di quello che avanza che ne facciamo? Purtroppo, in molti lo sprecano (leggi lo buttano) tanto che Last Minute Market valuta che in un anno, ognuno di noi in media, butti 36 chili di cibo nella spazzatura. In pratica, ogni settimana finiscono nel cestino circa 680 grammi pro-capite di cibo. Un dato allarmante perché i valori sono in aumento del 46% rispetto al 2023. Troppo, visto che da anni si sta parlando di come sia importante gestire al meglio il cibo che si sceglie di comprare (no alle scorte infinite), cucinare (sano!), avanzare (importante sono anche le misure giuste di quanto preparare) e riutilizzare (le ricette non mancano). Questo deve avvenire tutti i giorni dell´anno. E non solo a casa. Ma anche nei ristoranti (se avanzate chiedete un contenitore per portare a casa il resto) e nelle comunità, tra cui le scuole. Interessante a questo proposito uno strumento come lo Sprecometro , un´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. Ha deciso di adottarlo Camst group , realtà italiana che si occupa di ristorazione scolastica, che lo sta proponendo agli insegnanti delle scuole. Gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi nella sezione dedicata dell´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 E proprio al tema della riduzione dello spreco alimentare è dedicata la Settimana europea per la riduzione dei rifiuti (Serr2024) in Italia diffusa da Aica Associazione Internazionale Comunicazione Ambientale con il patrocinio del Ministero dell´Ambiente e della Sicurezza Energetica. Questo format, ormai rodato, chiama all´appello tutti coloro che hanno da segnalare una buona pratica (riproducibile) di prevenzione per la riduzione dei rifiuti. Quest´anno il tema è appunto il cibo. Per partecipare bisogna iscriversi attraverso il form online dedicato La call to action è aperta (fino al 6 novembre) a tutti: cittadini, imprese, scuole, amministrazioni pubbliche e associazioni/Ong. La restituzione al pubblico avverrà dal 16 al 24 novembre. Crediti immagine: Depositphotos TAG gestione rifiuti slow food spreco di cibo Articolo precedente Analisi del mercato fondiario italiano: la situazione al 2023 Camilla Galli Macricé

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

LEGACOOP

26.09.2024 • Agroalimentare e pesca, Cooperative

Camst group e Last minute market lanciano l'App Sprecometro contro lo spreco alimentare nelle mense scolastiche

Per i prossimi tre anni, la **cooperativa 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 all'app, le scuole aderenti beneficeranno di un progetto educativo esclusivo: 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" ha spiegato **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, oltre che professore di economia circolare all'Università di Bologna, ha commentato: "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".

Condividi su:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

www.ecostampa.it

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

Editor - LMF - 26/09/2024 14:48:24

- Advertising -

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.

- Advertising -

mente e denaro
Cristina Melchiorri
7 consigli essenziali di Leadership
Naviga le onde del pregiudizio: le donne consulenti finanziarie sono autorevoli?
I Due Lupi nell'anima della finanza
L'impazienza della mente che getta benzina sul fuoco in tempo di crisi
Allena la tua Money Mind con Warren Buffet

Comunicati stampa

- 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
- FederBio al G7 Agricoltura: investire nel biologico è strategico per rispondere alle sfide ambientali, climatiche e sociali
- Pure Storage aiuta Aixia a rivoluzionare l'AI applicata per ottenere risultati innovativi e di impatto

GlobeNewswire by notified

The Real Good Food Company, Inc.
The Real Good Food Company Announces Debt Refinancing

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
105047

"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".*

- Advertising -

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.

Category: Comunicati stampa, LMF food |

Transactions with PMC Financial Services and Emblem Investments Fund I, LP
Thu Sep 26 2024 10:05:00 PM

Alico, Inc.
Alico, Inc. Announces Amendment to its Revolving Line of Credit with MetLife
Tue Sep 17 2024 11:00:03 PM

Reeds, Inc.
Reed's Announces Closing of $6.0 Million Financing
Mon Sep 16 2024 02:30:25 PM

HYTN Innovations Inc.
HYTN Partners with the UK's 4C Labs, Validates GMP Certification
Tue Sep 10 2024 02:00:00 PM

Blender Bites Limited
Blender Bites Closes Previously Announced Financing
Thu Aug 29 2024 06:35:36 PM

- Advertising -

- Advertising -

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Author: Editor - LMF

Previous post
L'Osservatorio Lectra dedica il suo terzo white paper alla trasformazione sostenibile del settore fashion

Next post
Generali e Cattolica al fianco delle imprese e delle famiglie italiane con Attiva Welfare, l'innovativa soluzione digitale e modulare per la protezione di dipendenti, amministratori e titolari

Sala Stampa

Lo Studio Odontoiatrico Puzzilli cresce del 40% e apre un nuovo centro a Milano

Micromobilità urbana:+40% di corse a emissioni zero nelle città italiane

Imprese, è partita la grande corsa a intelligenza artificiale e digitalizzazione

green Comunicati stampa

Gardacqua – Garda (VR): Scuola Nuoto, Acqua Fitness, un nuovo giardino. Relax tra SPA e Beauty

Entra in vigore il primo Accordo UE-Angola per Investimenti Sostenibili

Cloud spending eco-responsabile? FinOps e GreenOps sono la soluzione, secondo OpenText

CBS Associati srl - LMF Media
P.iva 04721910968
Reg. Trib. MI n°775 - 15.12.2006

Disclaimer
Cookies policy
Informativa sulla privacy

Seguici su / Follow Us

Iscriviti alla newsletter
@ Email
Iscriviti

Le foto presenti su www.lamiafinanza.it sono in larga parte prese da internet e quindi valutate di pubblico dominio. Se i soggetti o gli autori avessero qualcosa in contrario alla pubblicazione non avranno che da segnalarlo alla redazione (redazione@lamiafinanza.it) che provvederà alla rimozione delle immagini utilizzate.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

26 settembre 2024 ore: 15:07
ECONOMIA

Spreco alimentare: in un anno nel cestino 36 chili di cibo per ogni italiano. Ecco lo "Sprecometro"

In occasione della Giornata Internazionale di consapevolezza delle perdite e dello spreco alimentare, rilanciata la partnership per coinvolgere gli alunni nella Campagna Spreco Zero. L'applicazione "Sprecometro" misura l'impatto ambientale ed economico degli sprechi. 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

Foto: Campagna Spreco Zero

Camst group, 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

ULTIME NEWS
ECONOMIA
SPRECO ALIMENTARE: IN UN ANNO NEL CESTINO 36 CHILI DI CIBO PER OGNI ITALIANO. ECCO LO "SPRECOMETRO"
26 settembre 2024 ore: 15:07
GIUSTIZIA
CARCERI MINORILI, APPELLO DELLE ORGANIZZAZIONI PER LA CHIUSURA
26 settembre 2024 ore: 14:39
IMMIGRAZIONE
RIFUGIATI E UNIVERSITÀ: IL 6% HA SUBITO DISCRIMINAZIONI. E DA QUEST'ANNO NIENTE BORSE

Servizi editoriali

IN CALENDARIO
SETTEMBRE 2024
L M M G V S D
26 27 28 29 30 31 1
2 3 4 5 6 7 8
9 10 11 12 13 14 15

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
105047

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.

© Riproduzione riservata

RICEVI LA NEWSLETTER GRATUITA
HOME PAGE
SCEGLI IL TUO ABBONAMENTO
LEGGI LE ULTIME NEWS

Tag correlati

SPRECO ALIMENTARE

SETTEMBRE 2024

L	M	M	G	V	S	D
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	1	2	3	4	5	6

FOCUS

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

REDATTORE SOCIALE

www.ecostampa.it

Spreco alimentare: in un anno nel cestino 36 chili di cibo per ogni italiano. Ecco lo Sprecometro

In occasione della Giornata Internazionale di consapevolezza delle perdite e dello spreco alimentare, rilanciata la partnership per coinvolgere gli alunni nella Campagna Spreco Zero. L´applicazione Sprecometro misura l´impatto ambientale ed economico degli sprechi. 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 Camst group, 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. Tag correlati spreco alimentare

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047