camst group

Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Camst - Corporate**			
69	Famiglia Cristiana	19/05/2024	*Impiatta l'impatto per un menu' che fa bene a tutto il pianeta (O.Vetri)*	3
.	Agrapress.it	19/04/2024	*Camst Group e Mugo, "impiatta l'impatto", menu' a basso impatto climatico in scuole Bastia Umbra*	4
	E-gazette.it	18/04/2024	*Come mangiare verde. Nelle scuole di Bastia Umbra il menu' a basso impatto climatico*	5
	Horecanews.it	18/04/2024	*Camst group e MUGO lanciano "Impiatta l'Impatto": menu' a basso impatto ambientale nelle mense sco*	6
.	GEA Green Economy Agency	17/04/2024	*Umbria, al via progetto Camst group-Mugo menu' basso impatto climatico in scuole*	8
.	GEA Green Economy Agency	17/04/2024	*Umbria, al via progetto Camst group-Mugo menu'basso impatto climatico in scuole 2*	9
.	GEA Green Economy Agency	17/04/2024	*Umbria, al via progetto Camst group-Mugo menu' a basso impatto climatico in scuole 3*	10
	Efanews.eu	17/04/2024	*Camst, menu' a basso impatto ambientale per le scuole*	11
	Italianfoodtoday.it	17/04/2024	*Impiatta lImpatto il progetto Camst per menu' a basso impatto ambientale nelle mense scolastiche*	12
	LPS.COOP	17/04/2024	*Impiatta lImpatto: al via il progetto di Camst group e MUGO che introduce menu' a basso impatto clim*	14
.	Dire	17/04/2024	*SCUOLA. DA CAMST PASTI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE IN MENSE BASTIA UMBRA*	16
.	Dire	17/04/2024	*SCUOLA. DA CAMST PASTI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE IN MENSE BASTIA UMBRA 2*	17
	Bastia.it	23/04/2024	*Impiatta lImpatto e' partito il progetto di Camst group e il Comune di Bastia U. che introduce men*	18
	Terrenostre.info	23/04/2024	*Impiatta lImpatto e' partito il progetto di Camst group e il Comune di Bastia Umbra che introduce me*	20
	Bologna24ore.it	21/04/2024	*Al via il progetto di Camst group e MUGO con menu' a basso impatto climatico per la ristorazione sco*	21

FAMIGLIA CRISTIANA

Tiratura: 273.852
Diffusione: 208.950

www.ecostampa.it

GREEN EDUCATION
L'ECOLOGIA FATTA IN CASA

IMPIATTA L'IMPATTO PER UN MENÙ CHE FA BENE A TUTTO IL PIANETA

È la proposta di Camst group e Mugo: ricette vegetali, sane e amiche dell'ambiente

Ci sono tanti e svariati modi, dai più eclatanti a quelli solo apparentemente meno significativi, per contribuire alla lotta contro il cambiamento climatico. Davvero originale è la proposta di Camst group e Mugo (realtà *climate tech* italiana che grazie alla tecnologia crea esperienze di comprensione e azzeramento dell'impatto climatico delle aziende). Per la prima volta si introducono nell'ambito della ristorazione scolastica **con un originale progetto che prende in considerazione l'intera filiera di produzione alimentare, dal campo alla tavola**. E così, ricette vegetali, sane e adattate ai gusti dei bambini, calcolate dagli scienziati sono l'obiettivo del progetto *Impiatta l'Impatto* dedicato all'idea virtuosa di introdurre un menù a basso impatto climatico nella ristorazione scolastica. Questa inedita sperimentazione è iniziata a Bastia Umbra, in provincia di Perugia, lo scorso aprile e coinvolge le scuole primarie, per un totale di circa mille pasti al giorno, con l'obiettivo di partire su scala nazionale già dal prossimo anno scolastico.

«*Impiatta l'Impatto* è il primo progetto applicato ai menù della ristorazione scolastica», spiega Paola Bertocchi, responsabile sostenibilità di Camst group, che «grazie a un approccio scientifico mirato che **parte dallo studio delle emissioni di tutto il ciclo produttivo dei piatti, è in grado di proporre alternative più sostenibili senza trascurare l'aspetto nutrizionale degli alimenti.** Ma non solo: oltre alla riduzione dell'impronta il progetto prevede anche la fase importantissima della compensazione, azione concreta e tangibile del nostro impegno nei confronti dell'ambiente. Siamo fortemente convinti che partire dall'educazione alimentare nelle scuole sia il primo passo per ottenere effetti tangibili anche in famiglia».

a cura di Orsola Vetri

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

AGRAPRESS.IT

www.ecostampa.it

CAMST GROUP E MUGO, "IMPIATTA L'IMPATTO", MENU' A BASSO IMPATTO CLIMATICO IN SCUOLE BASTIA UMBRA

(perugia) , (agra press) - comincia il 19 aprile la sperimentazione di "impiatta l'impatto", il progetto realizzato da camst group in collaborazione con mugo (impresa climate tech) che vedra' l'introduzione, una volta a settimana, nelle mense scolastiche di bastia umbra (pg), di menu' a basso impatto ambientale, rende noto un comunicato. la sperimentazione durera' fino alla fine di questo anno scolastico, coinvolgendo le scuole primarie, per un totale di circa mille pasti al giorno. l'impatto climatico medio delle giornate "impiatta l'impatto" sara' di 0,581 co2e; tutti i piatti sono stati analizzati attraverso il framework della product carbon footprint per misurare le emissioni di anidride carbonica per singola porzione. 18/04/2024 09:00:00

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

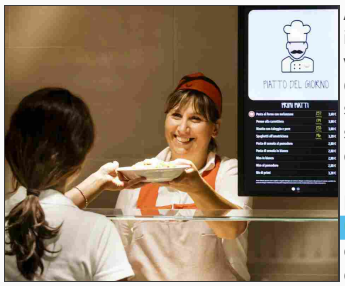
Questo sito utilizza cookie di funzionalità e cookie analitici, anche di terze parti, per raccogliere informazioni sull'utilizzo del Sito Internet da parte degli utenti. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca qui. Chiudendo questo banner o accedendo a un qualunque elemento sottostante questo banner acconsenti all'uso dei cookie.

OK No

Come mangiare verde. Nelle scuole di Bastia Umbra il menù a basso impatto climatico

PERUGIA GIO, 18/04/2024

Il progetto "Impiatta l'Impatto" targato Camst e Mugo coinvolgerà le scuole primarie per circa mille pasti al giorno



Al via dal 19 aprile la sperimentazione di "Impiatta l'Impatto", il progetto realizzato da Camst in collaborazione con Mugo che vede nelle mense scolastiche di Bastia Umbra l'introduzione di menù a basso impatto ambientale una volta a settimana. La sperimentazione durerà fino alla fine di questo anno scolastico, coinvolgendo le scuole primarie, per un totale di circa mille pasti al giorno.

Dal campo alla tavola

Camst, in collaborazione con Mugo, società di consulenza climatica, porta nella refezione scolastica un progetto che considera l'intera filiera di produzione alimentare, dal campo alla tavola. Nasce così "Impiatta l'Impatto", il progetto che, partendo dal calcolo delle emissioni di CO2e generate dalla preparazione dei piatti presenti in menù, propone nuove ricette vegetali, sane e gustose, a minor impatto ambientale e rispondenti alle esigenze nutrizionali dei bambini. Per compensare l'impatto climatico generato, Camst group sosterrà attraverso l'acquisto di crediti di carbonio certificati (gold standard e vcs) progetti di forestazione, agricoltura generativa e filtrazione d'acqua con l'obiettivo di mitigare le emissioni di gas serra. L'impatto climatico medio delle giornate "Impiatta l'impatto" sarà di 0,581 CO2e; tutti i piatti sono stati analizzati attraverso il framework della Product Carbon Footprint per misurare le emissioni di anidride carbonica per singola porzione. Grazie alla diffusione di video, schede quiz e guide informative rivolte a bambini, famiglie e insegnanti, inoltre, si punta a rendere consapevoli tutti i soggetti coinvolti nella ristorazione scolastica, sull'impatto delle proprie scelte alimentari e sui legami tra cibo, salute e sostenibilità ambientale.

Il primo progetto mirato

"Uno dei nostri obiettivi – commenta Paola Bertocchi, responsabile sostenibilità di Camst – è sviluppare azioni migliorative per ridurre l'impronta ambientale di tutta la filiera. Impiatta l'Impatto è il primo progetto applicato ai menù della ristorazione scolastica che, grazie ad un approccio scientifico mirato che parte dallo studio delle emissioni di tutto il ciclo produttivo dei piatti, è in grado di proporre alternative più sostenibili senza trascurare l'aspetto nutrizionale degli alimenti. Ma non solo: oltre alla riduzione dell'impronta il progetto prevede anche la fase importantissima della compensazione, azione concreta e tangibile del nostro impegno nei confronti dell'ambiente. Siamo fortemente convinti – conclude Bertocchi – che partire dall'educazione alimentare nelle scuole sia il primo passo per ottenere effetti tangibili anche in famiglia".

immagini

Green Life Perugia Bastia Umbra Camst Impiatta L'impatto Mugo Paola Bertocchi Pasti

INDICE DEGLI ARTICOLI DELLA SEZIONE GREEN LIFE

18/04/2024 Il bosco come laboratorio di biodiversità. In Brianza il progetto di Rete Clima...
18/04/2024 Così si fa! In 3 supermercati di Torino contenitori riutilizzabili contro la...
18/04/2024 Fatevi sotto! Ecco la Spring School per i responsabili sostenibilità. Ultimi...
18/04/2024 Notizie montanare. Il futuro del Lario, Valtellina e Valchiavenna e il bando in...

PRIMA PAGINA
ECOLOGIA
GREEN LIFE
ENERGIA
ELETTRICITÀ
RINNOVABILI
UTILITIES
EFFICIENZA ENERGETICA
IMBALLAGGI
TECNOLOGIA
ALBO NOTANDA LAPILLO
APPROFONDIMENTI
CHI SIAMO
TAGS

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

PER ISCRIVERSI ALLA NEWSLETTER SETTIMANALE GRATUITA UTILIZZARE IL FORM CONTATTI IN FONDO ALLA PAGINA

CERCA

Cerca nel sito:

Cerca

CALENDARIO EVENTI

« APRILE »

L	M	M	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

VISITACI ANCHE SU:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

HORECA NEWS.IT
IL PORTALE DEL "FUORICASA"

www.ecostampa.it

Camst group e MUGO lanciano ''Impiatta l'Impatto'': menu' a basso impatto ambientale nelle mense sco

CONTATTI

Camst group e MUGO lanciano ´´Impiatta l´Impatto´´: menù a basso impatto ambientale nelle mense scolastiche

"Impiatta l´Impatto" è il progetto realizzato da Camst Group in con MUGO per introdurre a scuola menù vegetali a basso impatto ambientale

18 Apr 2024 - 11:32

Paola Bertocchi, responsabile sostenibilità di Camst group

A partire da venerdì 19 aprile, prenderà il via la sperimentazione di " Impiatta l´Impatto ", un innovativo progetto ideato da Camst group in collaborazione con MUGO . Questo programma introdurrà, una volta alla settimana, menù a basso impatto ambientale nelle mense scolastiche di Bastia Umbra . La fase di sperimentazione si protrarrà fino alla fine dell´anno scolastico, coinvolgendo le scuole primarie e garantendo la preparazione di circa mille pasti al giorno .

Camst group , in partnership con MUGO, un´azienda italiana attiva nel settore della climate tech e specializzata nella creazione di soluzioni per la comprensione e la riduzione dell´impatto climatico aziendale, porterà per la prima volta in ambito scolastico un progetto che considera l´intera filiera alimentare , dalla produzione agricola alla consumazione finale.

Il progetto "Impiatta l´Impatto" si basa su un approccio scientifico che parte dal calcolo delle emissioni di CO2e generate dalla preparazione dei piatti inclusi nei menù . Attraverso questa analisi, vengono proposte nuove ricette a base vegetale, salutari e gustose , che presentano un minor impatto ambientale e soddisfano le esigenze nutrizionali dei bambini

Per compensare l´impatto climatico generato, Camst group sosterrà attraverso l´ acquisto di Crediti di Carbonio certificati (Gold Standard e VCS) progetti di forestazione, agricoltura generativa e filtrazione d´acqua con l´obiettivo di mitigare le emissioni di gas serra. L´impatto climatico medio delle giornate "Impiatta l´impatto" sarà di 0,581 CO2e; tutti i piatti sono stati analizzati attraverso il framework della Product Carbon Footprint per misurare le emissioni di anidride carbonica per singola porzione.

Grazie alla diffusione di video, schede quiz e guide informative rivolte a bambini, famiglie e insegnanti, inoltre, si punta a rendere consapevoli tutti i soggetti coinvolti nella ristorazione scolastica, sull´impatto delle proprie scelte alimentari e sui legami tra cibo, salute e sostenibilità ambientale.

"Uno dei nostri obiettivi come società benefit - commenta Paola Bertocchi, responsabile sostenibilità di Camst group -, è sviluppare azioni migliorative per ridurre l´impronta ambientale di tutta la filiera. ´Impiatta l´Impatto´ infatti è il primo progetto applicato ai menù della ristorazione scolastica che, grazie ad un approccio scientifico mirato che parte dallo studio delle emissioni di tutto il ciclo produttivo dei piatti, è in grado di proporre alternative più sostenibili senza trascurare l´aspetto nutrizionale degli alimenti. Ma non solo: oltre alla riduzione dell´impronta il progetto prevede anche la fase importantissima della compensazione, azione concreta e tangibile del nostro impegno nei confronti dell´ambiente. Siamo fortemente convinti - conclude Bertocchi - che partire dall´educazione alimentare nelle scuole sia il primo passo per ottenere effetti tangibili anche in famiglia".

Non è la prima volta che Camst group dimostra la propria sensibilità verso questi temi. È dello scorso febbraio, ad esempio, il lancio delle video ricette sostenibili di " Naturalmente in cucina ", create per sensibilizzare bambini e famiglie alla consapevolezza dello spreco alimentare ed invogliarli alla realizzazione di piatti vegetali sani e gustosi, con prodotti a filiera corta, buoni per la salute e ma anche per l´ambiente.

Camst group è una Società Cooperativa Benefit. Nata nel 1945 a Bologna, l´azienda è oggi tra i principali player in Italia nel mercato della ristorazione collettiva (scuole, aziende, ospedali, case di cura), operando anche nella ristorazione commerciale con i brand Tavolamica, Dal 1945 Gustavo Italiano e nel banqueting per eventi con il brand Dettagli catering. Nel corso degli anni la società ha ampliato le sue attività anche al facility management, specializzandosi nei servizi dell´area soft (pulizie industriali), tech (manutenzioni e energy management) e con la divisione Life Science Solutions nelle attività di controllo e qualifica della contaminazione ambientale. I molteplici servizi di Camst group nell´ambito della ristorazione e del facility garantiscono più di una scelta per i clienti pubblici e privati; la sua vocazione sostenibile assicura più di una scelta per le persone e per l´ambiente. Con i suoi oltre 13 mila

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

www.ecostampa.it

dipendenti, il gruppo ha una presenza in tutta Italia e all´estero, con un fatturato aggregato di 833 milioni di euro e 88 milioni di pasti prodotti all´anno (dati bilancio 2022). Camst group, più di una scelta.
MUGO è la realtà climate tech italiana che grazie alla tecnologia crea esperienze di comprensione e azzeramento dell´impatto climatico come nuova opportunità per le aziende. In MUGO aiutiamo persone e organizzazioni a rispondere giorno dopo giorno alla crisi climatica: davanti agli scaffali di un supermercato, dietro alla scrivania di un ufficio o in mezzo alla folla di un concerto.
Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!
Tag:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

GREEN ECONOMY AGENCY
Informazione fornita direttamente dall'Abbonato all'Agenzia
www.ecostampa.it

Umbria, al via progetto Camst group-MUGO menù a basso impatto climatico in scuole

Umbria, al via progetto Camst group-MUGO menù a basso impatto climatico in scuole Bastia Umbra, 17 apr (GEA) - Al via da venerdì 19 aprile la sperimentazione di 'Impiatta l'Impatto', il progetto realizzato da Camst group in collaborazione con MUGO che vedrà l'introduzione, una volta a settimana, nelle mense scolastiche di Bastia Umbra, di menù a basso impatto ambientale. La sperimentazione durerà fino alla fine di questo anno scolastico, coinvolgendo le scuole primarie, per un totale di circa mille pasti al giorno. Camst group, in collaborazione con MUGO, realtà climate tech italiana che grazie alla tecnologia crea esperienze di comprensione e azzeramento dell'impatto climatico delle aziende, porta per la prima volta nella ristorazione scolastica un progetto che considera l'intera filiera di produzione alimentare, dal campo alla tavola. Nasce così 'Impiatta l'Impatto', il progetto scientifico che, partendo dal calcolo delle emissioni di CO2e generate dalla preparazione dei piatti presenti in menù, propone nuove ricette vegetali, sane e gustose, a minor impatto ambientale e rispondenti alle esigenze nutrizionali dei bambini. (Segue) CTR CRO 17 APR 2024

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

GREEN ECONOMY AGENCY
Informazione fornita direttamente dall'Abbonato all'Agenzia
www.ecostampa.it

Umbria, al via progetto Camst group-MUGO menù a basso impatto climatico in scuole-2-

Umbria, al via progetto Camst group-MUGO menù a basso impatto climatico in scuole-2- Bastia Umbra, 17 apr (GEA) - Per compensare l'impatto climatico generato, Camst group sosterrà attraverso l'acquisto di Crediti di Carbonio certificati (Gold Standard e VCS) progetti di forestazione, agricoltura generativa e filtrazione d'acqua con l'obiettivo di mitigare le emissioni di gas serra. L'impatto climatico medio delle giornate 'Impiatta l'impatto' sarà di 0,581 CO2e; tutti i piatti sono stati analizzati attraverso il framework della Product Carbon Footprint per misurare le emissioni di anidride carbonica per singola porzione. Grazie alla diffusione di video, schede quiz e guide informative rivolte a bambini, famiglie e insegnanti, inoltre, si punta a rendere consapevoli tutti i soggetti coinvolti nella ristorazione scolastica, sull'impatto delle proprie scelte alimentari e sui legami tra cibo, salute e sostenibilità ambientale. (Segue) CTR CRO 17 APR 2024

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

Informazione fornita direttamente dall'Abbonato all'Agenzia

www.ecostampa.it

Umbria, al via progetto Camst group-MUGO menù a basso impatto climatico in scuole-3-

Umbria, al via progetto Camst group-MUGO menù a basso impatto climatico in scuole-3- Bastia Umbra, 17 apr (GEA) - "Uno dei nostri obiettivi come società benefit – commenta Paola Bertocchi, responsabile sostenibilità di Camst group –, è sviluppare azioni migliorative per ridurre l'impronta ambientale di tutta la filiera. 'Impiatta l'Impatto' infatti è il primo progetto applicato ai menù della ristorazione scolastica che, grazie ad un approccio scientifico mirato che parte dallo studio delle emissioni di tutto il ciclo produttivo dei piatti, è in grado di proporre alternative più sostenibili senza trascurare l'aspetto nutrizionale degli alimenti. Ma non solo: oltre alla riduzione dell'impronta il progetto prevede anche la fase importantissima della compensazione, azione concreta e tangibile del nostro impegno nei confronti dell'ambiente. Siamo fortemente convinti – conclude Bertocchi – che partire dall'educazione alimentare nelle scuole sia il primo passo per ottenere effetti tangibili anche in famiglia". Non è la prima volta che Camst group dimostra la propria sensibilità verso questi temi. È dello scorso febbraio, ad esempio, il lancio delle video ricette sostenibili di 'Naturalmente in cucina', create per sensibilizzare bambini e famiglie alla consapevolezza dello spreco alimentare ed invogliarli alla realizzazione di piatti vegetali sani e gustosi, con prodotti a filiera corta, buoni per la salute e ma anche per l'ambiente. CTR CRO 17 APR 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

www.ecostampa.it

Camst, menu' a basso impatto ambientale per le scuole

Parte venerdì 19 aprile il progetto pilota nelle mense scolastiche di Bastia Umbra (PG) Parte venerdì 19 aprile la sperimentazione di"Impiatta l´impatto", il progetto realizzato da Camst group in collaborazione con Mugo che vedrà l´introduzione, una volta a settimana, nelle mense scolastiche di Bastia Umbra (PG), di menù a basso impatto ambientale. La sperimentazione durerà fino alla fine di questo anno scolastico, coinvolgendo le scuole primarie, per un totale di circa mille pasti al gi...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Italian food today
QUOTIDIANO DIGITALE DELLA FILIERA AGROALIMENTARE

www.ecostampa.it

ITALIAN FOOD TODAY
QUOTIDIANO DELLA FILIERA AGROALIMENTARE E DELL'HO.RE.CA

MONDO HORECA

"Impiatta l'Impatto" il progetto Camst per menù a basso impatto ambientale nelle mense scolastiche

ITALIANFOODTODAY È PARTNER DI AIC
Associazione Italiana Cuochi

RISTORANDO

Apre TerritOri, il nuovo ristorante di Casa Vissani con proposte per tutti

Mowi con APCI per la scoperta degli ingredienti d'eccellenza e di nuove tecniche culinarie

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

Italian food today
QUOTIDIANO DIGITALE DELLA FILIERA AGROALIMENTARE

www.ecostampa.it

Prende il via da venerdì 19 aprile la sperimentazione di **"Impiatta l'Impatto"**, il progetto realizzato da **Camst group** in collaborazione con **MUGO** che vedrà l'introduzione, una volta a settimana, nelle mense scolastiche di Bastia Umbra, di menù a basso impatto ambientale. La sperimentazione durerà fino alla fine di questo anno scolastico, coinvolgendo le scuole primarie, per un totale di circa mille pasti al giorno.

Il progetto scientifico, partendo dal calcolo delle emissioni di CO2e generate dalla preparazione dei piatti presenti in menù, propone nuove ricette vegetali, sane e gustose, a minor impatto ambientale e rispondenti alle esigenze nutrizionali dei bambini.

Per compensare l'impatto climatico generato, Camst group sosterrà attraverso l'acquisto di Crediti di Carbonio certificati (Gold Standard e VCS) progetti di forestazione, agricoltura generativa e filtrazione d'acqua con l'obiettivo di mitigare le emissioni di gas serra. L'impatto climatico medio delle giornate "Impiatta l'impatto" sarà di 0,581 CO2e; tutti i piatti sono stati analizzati attraverso il framework della Product Carbon Footprint per misurare le emissioni di anidride carbonica per singola porzione.
Grazie alla diffusione di video, schede quiz e guide informative rivolte a bambini, famiglie e insegnanti, inoltre, si punta a rendere consapevoli tutti i soggetti coinvolti nella ristorazione scolastica, sull'impatto delle proprie scelte alimentari e sui legami tra cibo, salute e sostenibilità ambientale.

Discutiamone »

Etichette: Bastia Umbra | Camst | Impiatta l'Impatto | ristorazione scolastica

ARTICOLO PRECEDENTE
A D'Amico il premio Etica e Legalità di Confindustria Caserta

ARTICOLO SUCCESSIVO
Medagòia d'oro alla London Spirits Competition per Casoni Aperitivo 1814

LASCIA UN COMMENTO

Commento *

I migliori ristoranti italiani in Costa Azzurra in una guida

A Matera l'assemblea annuale della FIC

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

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

"Impiatta l'Impatto": al via il progetto di Camst group e MUGO che introduce menù a basso impatto climatico nelle scuole di Bastia Umbra

Bastia Umbra 17 aprile 2024 – Al via da venerdì 19 aprile **la sperimentazione di "Impiatta l'Impatto"**, il progetto realizzato da Camst **group** in collaborazione con **MUGO** che vedrà l'introduzione, una volta a settimana, **nelle mense scolastiche di Bastia Umbra**, di menù a basso impatto ambientale. La sperimentazione durerà fino alla fine di questo anno scolastico, coinvolgendo le scuole primarie, per un totale di circa mille pasti al giorno.

Camst group, in collaborazione con **MUGO**, realtà climate tech italiana che grazie alla tecnologia crea esperienze di comprensione e azzeramento dell'impatto climatico delle aziende, porta per la prima volta nella ristorazione scolastica un progetto che considera l'intera filiera di produzione alimentare, dal campo alla tavola.

Nasce così "Impiatta l'Impatto", il progetto scientifico che, partendo dal calcolo delle emissioni di CO_2e generate dalla preparazione dei piatti presenti in menù, propone nuove ricette vegetali, sane e gustose, a minor impatto ambientale e rispondenti alle esigenze nutrizionali dei bambini.

Per compensare l'impatto climatico generato, Camst group sosterrà attraverso l'acquisto di Crediti di Carbonio certificati (Gold Standard e VCS) progetti di forestazione, agricoltura generativa e filtrazione d'acqua con l'obiettivo di mitigare le emissioni di gas serra. L'impatto climatico medio delle giornate "Impiatta l'impatto" sarà di 0,581 CO_2e; tutti i piatti sono stati analizzati attraverso il framework della Product Carbon Footprint per **misurare** le emissioni di anidride carbonica per singola porzione.

Grazie alla diffusione di video, schede quiz e guide informative rivolte a bambini, famiglie e insegnanti, inoltre, si punta a rendere consapevoli tutti i soggetti coinvolti nella ristorazione scolastica, sull'impatto delle proprie scelte alimentari e sui legami tra cibo, salute e sostenibilità ambientale.

"Uno dei nostri obiettivi come società benefit – commenta **Paola Bertocchi**, responsabile sostenibilità di Camst group –, è sviluppare azioni migliorative per ridurre l'impronta ambientale di tutta la filiera. 'Impiatta l'Impatto' infatti è il primo progetto applicato ai menù della ristorazione scolastica che, grazie ad un approccio scientifico mirato che parte dallo studio delle emissioni di tutto il ciclo produttivo dei piatti, è in grado di proporre alternative più sostenibili senza trascurare l'aspetto nutrizionale degli alimenti. Ma non solo: oltre alla riduzione dell'impronta il progetto prevede anche la fase importantissima della compensazione, azione concreta e tangibile del nostro impegno nei confronti dell'ambiente. Siamo fortemente convinti – conclude Bertocchi – che partire dall'educazione alimentare nelle scuole sia il primo passo per ottenere effetti tangibili anche in famiglia".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Non è la prima volta che Camst group dimostra la propria sensibilità verso questi temi. È dello scorso febbraio, ad esempio, il lancio delle video ricette sostenibili di "**Naturalmente in cucina**", create per sensibilizzare bambini e famiglie alla consapevolezza dello spreco alimentare ed invogliarli alla realizzazione di piatti vegetali sani e gustosi, con prodotti a filiera corta, buoni per la salute e ma anche per l'ambiente.

Camst group

Camst group è una Società Cooperativa Benefit. Nata nel 1945 a Bologna, l'azienda è oggi tra i principali player in Italia nel mercato della ristorazione collettiva (scuole, aziende, ospedali, case di cura), operando anche nella ristorazione commerciale con i brand Tavolamica, Dal 1945 Gustavo Italiano e nel banqueting per eventi con il brand Dettagli catering. Nel corso degli anni la società ha ampliato le sue attività anche al facility management, specializzandosi nei servizi dell'area soft (pulizie industriali), tech (manutenzioni e energy management) e con la divisione Life Science Solutions nelle attività di controllo e qualifica della contaminazione ambientale. I molteplici servizi di Camst group nell'ambito della ristorazione e del facility garantiscono più di una scelta per i clienti pubblici e privati; la sua vocazione sostenibile assicura più di una scelta per le persone e per l'ambiente. Con i suoi oltre 13 mila dipendenti, il gruppo ha una presenza in tutta Italia e all'estero, con un fatturato aggregato di 833 milioni di euro e 88 milioni di pasti prodotti all'anno (dati bilancio 2022). Camst group, più di una scelta.

MUGO

MUGO è la realtà climate tech italiana che grazie alla tecnologia crea esperienze di comprensione e azzeramento dell'impatto climatico come nuova opportunità per le aziende. In MUGO aiutiamo persone e organizzazioni a rispondere giorno dopo giorno alla crisi climatica: davanti agli scaffali di un supermercato, dietro alla scrivania di un ufficio o in mezzo alla folla di un concerto. Per maggiori informazioni: mugoclimate.com

17 Aprile 2024

Share Print page

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

DIRE AGENZIA DI STAMPA NAZIONALE
Informazione fornita direttamente dall'Abbonato all'Agenzia

www.ecostampa.it

SCUOLA. DA CAMST PASTI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE IN MENSE BASTIA UMBRA

DIR0581 3 AMB 0 RR1 N/AMB / DIR /TXT SCUOLA. DA CAMST PASTI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE IN MENSE BASTIA UMBRA UNA VOLTA ALLA SETTIMANA, E SI COMPENSA CON ACQUISTO CREDITI CARBONIO (DIRE) Bologna, 17 apr. - Un menù a basso impatto ambientale una volta alla settimana nelle mense scolastiche di Bastia Umbra. Da dopodomani al via la sperimentazione di "Impiatta l'impatto", il progetto di CAMST group in collaborazione con Mugo che durerà fino alla fine dell'anno anno scolastico, coinvolgendo le scuole primarie, per un totale di circa mille pasti al giorno. Partendo dal calcolo delle emissioni di CO2e generate dalla preparazione dei piatti presenti in menù, il progetto propone nuove ricette vegetali, a minor impatto ambientale e rispondenti alle esigenze nutrizionali dei bambini. Per compensare l'impatto climatico generato, CAMST group sosterrà attraverso l'acquisto di crediti di carbonio certificati (Gold Standard e VCS) progetti di forestazione, agricoltura generativa e filtrazione d'acqua con l'obiettivo di mitigare le emissioni di gas serra. L'impatto climatico medio delle giornate "Impiatta l'impatto" sarà di 0,581 CO2e; tutti i piatti sono stati analizzati attraverso il framework della Product Carbon Footprint per misurare le emissioni di anidride carbonica per singola porzione. Con la diffusione di video, schede quiz e guide informative per bambini, famiglie e insegnanti, inoltre, si punta a rendere consapevoli tutti i coinvolti nella ristorazione scolastica, sull'impatto delle proprie scelte alimentari e sui legami tra cibo, salute e sostenibilità ambientale. "Uno dei nostri obiettivi come società benefit- commenta Paola Bertocchi, responsabile sostenibilità di CAMST group-, è sviluppare azioni migliorative per ridurre l'impronta ambientale di tutta la filiera". Impiatta l'impatto, aggiunge, "è il primo progetto applicato ai menù della ristorazione scolastica che, grazie ad un approccio scientifico mirato che parte dallo studio delle emissioni di tutto il ciclo produttivo dei piatti, è in grado di proporre alternative più sostenibili senza trascurare l'aspetto nutrizionale degli alimenti". (SEGUE) (Red/ Dire) 10:54 17-04-24 NNNN

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

DIRE AGENZIA DI STAMPA NAZIONALE
Informazione fornita direttamente dall'Abbonato all'Agenzia
www.ecostampa.it

SCUOLA. DA CAMST PASTI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE IN MENSE BASTIA UMBRA -2-

DIR0582 3 AMB 0 RR1 N/AMB / DIR /TXT SCUOLA. DA CAMST PASTI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE IN MENSE BASTIA UMBRA -2- (DIRE) Bologna, 17 apr. - Oltre alla riduzione dell'impronta il progetto prevede anche la fase della compensazione, "azione concreta e tangibile del nostro impegno nei confronti dell'ambiente. Siamo fortemente convinti- conclude Bertocchi- che partire dall'educazione alimentare nelle scuole sia il primo passo per ottenere effetti tangibili anche in famiglia". Nello scorso febbraio, CAMST ha lanciato le video ricette sostenibili di "Naturalmente in cucina", create per sensibilizzare bambini e famiglie alla consapevolezza dello spreco alimentare ed invogliarli alla realizzazione di piatti vegetali sani e gustosi, con prodotti a filiera corta, buoni per la salute e ma anche per l'ambiente. (Red/ Dire) 10:54 17-04-24 NNNN

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

www.ecostampa.it

"Impiatta l'Impatto" è partito il progetto di Camst group e il Comune di Bastia U. che introduce menù a basso impatto climatico nelle scuole

Pubblicato in: BASTIA UMBRA

AMBIENTE BASTIA BASTIA NEWS BASTIA UMBRA

On 23 Aprile 2024 0

"Impiatta l'Impatto" è il progetto realizzato da Camst group con il Comune di Bastia Umbra, con il quale una volta alla settimana nelle mense scolastiche di Bastia Umbra sarà servito un menù a basso impatto ambientale.

Dal 19 aprile fino alla fine di questo anno scolastico saranno coinvolte le scuole primarie, per un totale di circa mille pasti al giorno.

Per ricevere la nostra newsletter iscriviti

Nome o nome completo

Email

Procedendo accetti la privacy policy

Iscriviti

Eventi da non perdere:

- Non ci sono eventi
- tutti gli eventi

Farmacie di turno

Bastia.it su Twitter

Tweets by BASTIAIT

Commenti recenti

Tra 4 giorni ricorre l' ottavo "compleanno" dello scempio.... su Nuova palestra nel quartiere XXV Aprile

Tra 4 giorni ricorre l' ottavo "compleanno" dello scempio.... su

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

"Impiatta l'Impatto" è il progetto scientifico che partendo dal calcolo delle emissioni di CO2 e generate dalla preparazione dei piatti presenti in menù, propone nuove ricette vegetali, sane e gustose, a minor impatto ambientale e rispondenti alle esigenze nutrizionali dei bambini.

Print PDF

BASTIA NEWS | Bastia Notizie | Bastia Umbra | In Evidenza

comcom
Internet ad alta velocità

SHARING

PREVIOUS POST
Il Centro Nuoto Bastia sull'onda del successo

NEXT POST
Cattolica dal 25 Giugno al 5 Luglio. Soggiorni marini per la terza età anno 2024 organizzati dal Comune di Bastia U.

RELATED POSTS

Fratellini: "Manca la manutenzione stradale"

Tre anni senza Samuele De Paoli La mamma: «Sei sempre con noi Ma manca ancora la giustizia»

Erigo Pecci: "Vi presentiamo la nuova App Comune di Bastia"

COMMENTS (0)

You must be logged in to post a comment.

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.

Deciso l'intervento di recupero della Tensostruttura di XXV Aprile Per ora ancora sede del Rione S.Angelo e in futuro Palestra sportiva

Tra 4 giorni ricorre l' ottavo "compleanno" dello scempio.... su Tromba d'aria Perizie sui danni

- su Tromba d'aria Perizie sui danni

Antonio Cavarai su Io non ci sto...

Politica e Ambiente

Fratellini: "Manca la manutenzione stradale"

By Gianluca / 30 Aprile 2024

Erigo Pecci: "Vi presentiamo la nuova App Comune di Bastia"

Giovani per Bastia – Erigo Pecci e Pablo Tombolesi (AVS) incontrano i giovani della Città

MATTEO SANTONI INCONTRA I CITTADINI: LE SOLUZIONI DI AP PER LA SANITÀ UMBRA

Festa dei boschi Due appuntamenti

«I soldi ci sono ma i lavori non si fanno»

Degli Esposti: "Aiuti alle imprese e programma culturale di livello"

Statistiche:

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

Bastia Umbra

“Impiatta l’Impatto” è partito il progetto di Camst group e il Comune di Bastia Umbra che introduce menù a basso impatto climatico nelle scuole.

di Redazione 23 Aprile 2024 3

“Impiatta l’Impatto” è il progetto realizzato da Camst group con il Comune di Bastia Umbra, con il quale una volta alla settimana nelle mense scolastiche di Bastia Umbra sarà servito un menù a basso impatto ambientale.

Dal 19 aprile fino alla fine di questo anno scolastico saranno coinvolte le scuole primarie, per un totale di circa mille pasti al giorno.

“Impiatta l’Impatto” è il progetto scientifico che partendo dal calcolo delle emissioni di CO2 e generate dalla preparazione dei piatti presenti in menù, propone nuove ricette vegetali, sane e gustose, a minor impatto ambientale e rispondenti alle esigenze nutrizionali dei bambini.

23/04/2024

Comune di Bastia Umbra

CONDIVIDI

Redazione

Terrenostre è un periodico gratuito di informazione generale stampato in 10mila copie e distribuito nei comuni di Assisi, Bastia Umbra, Bettona, Cannara e Spello dal 1999. La testata è di proprietà dell’Associazione Culturale “Libera Vox città di Bastia Umbra”.

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo commento

I NOSTRI SPONSOR

COMMENTI RECENTI

Gianluigi Cioli su **Taglio del nastro per inizio lavori del Parco Acquatico Piscina Eden Rock 2.0.**

Giampiero Bianchi su **PD BASTIA UMBRA: LAVORI INCROCIO RIVIERASCA E VIA IV NOVEMBRE NECESSARI, MA IN UN’OTTICA DI PIANIFICAZIONE STRATEGICA.**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

www.ecostampa.it

Vuoi fare pubblicità su questo sito? NEWS24NETWORK LA PULCE – SECONDAMANO®

Al via il progetto di Camst group e MUGO con menù a basso impatto climatico per la ristorazione scolastica

21 Aprile 2024 52

(©Shutterstock.com)

L'interessante progetto si chiama "Impiatta l'Impatto"

Al via **la sperimentazione di "Impiatta l'Impatto"**, il progetto realizzato da **Camst group** in collaborazione con **MUGO** che vedrà l'introduzione, una volta a settimana, di menù a basso impatto ambientale **nelle mense scolastiche**. La sperimentazione inizierà a Bastia Umbra e coinvolgerà le scuole primarie, per un totale di circa mille pasti al giorno, con l'obiettivo di partire su scala nazionale già dal prossimo anno scolastico.

Camst group, in collaborazione con **MUGO**, realtà climate tech italiana che grazie alla tecnologia crea esperienze di comprensione e azzeramento dell'impatto climatico delle aziende, porta per la prima volta nella

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

ristorazione scolastica un progetto che considera l'intera filiera di produzione alimentare, dal campo alla tavola.

Nasce così "Impiatta l'Impatto", il progetto scientifico che, partendo dal calcolo delle emissioni di CO2e generate dalla preparazione dei piatti presenti in menù, propone nuove ricette vegetali, sane e gustose, a minor impatto ambientale e rispondenti alle esigenze nutrizionali dei bambini.

Per compensare l'impatto climatico generato, Camst group sosterrà attraverso l'acquisto di Crediti di Carbonio certificati (Gold Standard e VCS) progetti di forestazione, agricoltura generativa e filtrazione d'acqua con l'obiettivo di mitigare le emissioni di gas serra. L'impatto climatico medio delle giornate "Impiatta l'impatto" sarà di 0,581 CO2e; tutti i piatti sono stati analizzati attraverso il framework della Product Carbon Footprint per **misurare** le emissioni di anidride carbonica per singola porzione.

Grazie alla diffusione di video, schede quiz e guide informative rivolte a bambini, famiglie e insegnanti, inoltre, si punta a rendere consapevoli tutti i soggetti coinvolti nella ristorazione scolastica, sull'impatto delle proprie scelte alimentari e sui legami tra cibo, salute e sostenibilità ambientale.

"Uno dei nostri obiettivi come società benefit – commenta **Paola Bertocchi**, responsabile sostenibilità di Camst group –, *è sviluppare azioni migliorative per ridurre l'impronta ambientale di tutta la filiera. 'Impiatta l'Impatto' infatti è il primo progetto applicato ai menù della ristorazione scolastica che, grazie ad un approccio scientifico mirato che parte dallo studio delle emissioni di tutto il ciclo produttivo dei piatti, è in grado di proporre alternative più sostenibili senza trascurare l'aspetto nutrizionale degli alimenti. Ma non solo: oltre alla riduzione dell'impronta il progetto prevede anche la fase importantissima della compensazione, azione concreta e tangibile del nostro impegno nei confronti dell'ambiente. Siamo fortemente convinti che partire dall'educazione alimentare nelle scuole sia il primo passo per ottenere effetti tangibili anche in famiglia".*

Non è la prima volta che Camst group dimostra la propria sensibilità verso questi temi. È dello scorso febbraio, ad esempio, il lancio delle video ricette sostenibili di "**Naturalmente in cucina**", create per sensibilizzare bambini e famiglie alla consapevolezza dello spreco alimentare ed invogliarli alla realizzazione di piatti vegetali sani e gustosi, con prodotti a filiera corta, buoni per la salute ma anche per l'ambiente.

camst mensa scolastica

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