



Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Camst - Corporate			
	Bologna24ore.it	03/08/2026	Camst group: i dati del Bilancio di sostenibilita' 2025 pubblicati su un nuovo sito web	3
	Fornelliditalia.it	31/07/2026	Camst Group presenta il Bilancio di sostenibilita' 2025 sul sito rinnovato	5
	Horecanews.it	31/07/2026	Camst group, il Bilancio di sostenibilita' 2025 arriva sul nuovo sito	7
	Efanews.eu	30/07/2026	Camst, migliora efficientamento energetico	9
	Gustoh24.it	30/07/2026	Camst group: i dati del Bilancio di sostenibilita' 2025 pubblicati su un nuovo sito web	11
	Notizieinunclick.com	30/07/2026	Camst group: i dati del Bilancio di sostenibilita' 2025 pubblicati su un nuovo sito web	15

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

Facebook X LinkedIn WhatsApp Telegram Email Copy URL Print Il presidente Malaguti: Dare visibilità e trasparenza ai nostri impegni è parte del cambiamento. Riduzione dei consumi come risultato degli investimenti nelle infrastrutture, nel monitoraggio, nell'innovazione digitale e nella formazione di dipendenti, fornitori e clienti, ma anche lotta allo spreco alimentare e impegno sui temi della diversità, dell'equità e dell'inclusione: questi sono alcuni degli aspetti principali che emergono dal Bilancio di sostenibilità 2025 di Camst group, appena pubblicato nel nuovo sito che l'azienda ha dedicato alla rendicontazione ambientale, sociale ed economica del gruppo. Nel bilancio, redatto in forma volontaria secondo gli standard ESRS (European Sustainability Reporting Standards) ovvero gli standard europei di rendicontazione della sostenibilità adottati dalla Commissione Europea nell'ambito della direttiva CSRD, sono evidenziati i traguardi raggiunti, frutto di interventi strutturali, tecnologie all'avanguardia e comportamenti individuali che hanno ridotto gli sprechi e valorizzato le risorse lungo la filiera. Tra i dati più significativi, il contenimento del 18% del consumo di energia primaria per la produzione di ciascun pasto, l'impegno su più fronti contro lo spreco alimentare, con 37 tonnellate di prodotti donate in beneficenza in provincia di Bologna, 10.000 bag antispreco distribuite nelle scuole e numerose iniziative di sensibilizzazione organizzate sul territorio, e le oltre 90.000 ore di formazione ai dipendenti, affrontando temi di stretta attualità come quelli della diversità, dell'equità e dell'inclusione. Questo bilancio racconta bene chi siamo, un'azienda che cresce prendendosi cura di ciò che ci circonda, dalle persone che ogni giorno lavorano con noi all'ambiente in cui operiamo, alle comunità e ai territori che serviamo, dichiara Francesco Malaguti, presidente di Camst group. Il nuovo sito web dedicato alla sostenibilità nasce proprio per raccontare tutto ciò in modo più semplice e diretto, a chi lavora con noi e a chi vuole conoscerci meglio, perché dare visibilità e trasparenza ai nostri impegni e ai nostri interventi è parte integrante del processo di cambiamento. Il risultato più significativo riguarda l'efficientamento energetico: nel perimetro Camst Ristorazione e Ristorazione Futura, l'indicatore di energia primaria per pasto si è ridotto di circa un quinto (-18%) nel periodo 2021-2025 rispetto al periodo di riferimento 2017-2020, passando da un valore medio di 3,055 a 2,501 kWh per pasto (kilowattora di energia primaria) per pasto. Nel 2025 sono stati realizzati diversi interventi sia nei centri cottura sia nella rete di ristoranti self-service Tavolamica, come la sostituzione di caldaie obsolete, l'installazione di pompe di calore e di sistemi di illuminazione a LED, e una nuova rete di telegestione dei consumi. A regime, si stima un risparmio di circa 400.000 kWh primari all'anno. Altra leva utilizzata per ottenere migliori performance energetiche è stata quella dell'autoproduzione da fonti rinnovabili: un nuovo impianto fotovoltaico da 84,80 kW di picco è stato installato presso la sede centrale di Villanova di Castenaso (BO), apportando all'azienda una produzione annua stimata di 109.477 kWh, di cui circa il 90% per i consumi interni. Camst ha lavorato anche sul fronte educativo con il progetto Accendiamo il risparmio energetico, rivolto ai dipendenti: un corso di formazione online e una sfida tra cucine basata sui consumi reali. Sul fronte idrico, Camst group nel 2025 ha lavorato nella direzione di una maggiore accuratezza del sistema di monitoraggio dei consumi che coinvolge 103 punti di consumo su 189 punti di prelievo attivi. L'obiettivo per il 2026 è ampliare ulteriormente il monitoraggio. Il gruppo ha inoltre proseguito nell'adozione di soluzioni per ridurre l'utilizzo di acqua nelle attività di pulizia. Sono stati introdotti sistemi a secco in circa 20 locali di produzione e nuove macchine lavapavimenti, più efficienti, in 33 centri di costo. Nella lotta allo spreco, Camst group, attraverso la collaborazione con Banco Alimentare e altre realtà del terzo settore, nel 2025 ha donato circa 37 tonnellate di prodotti dal magazzino Ce.Di. dell'Interporto di Bologna a diverse realtà no profit. Grazie a un'altra partnership strategica, quella con la multiutility Hera, 42,99 tonnellate di oli vegetali esausti raccolte in 289 punti ristorazione sono diventate circa 44.000 litri di biocarburante, evitando emissioni da fonti fossili per 121 tonnellate di CO2 equivalenti, mentre nelle cucine di Ribò, la società dedicata alla gestione della ristorazione scolastica a Bologna, circa 259 tonnellate di scarti organici hanno generato 21.138 m³ di biometano, evitando emissioni pari a 42 tonnellate di CO2 equivalenti. Numerose sono state le attività di sensibilizzazione, come le quasi 10.000 bag salvaspreco messe a disposizione degli studenti delle mense scolastiche in 11 province, e le 1820 box Un Bel Gesto preparate nelle scuole gestite da Matilde Ristorazione, società del gruppo, con cibo recuperato e donato a nuclei familiari in difficoltà, individuati dai Comuni dell'area servita, in provincia di Bologna. E di cucina anti-spreco si è parlato in uno dei cinque





webinar gratuiti , rivolti a genitori e insegnanti, che **Camst** ha proposto nell'anno scolastico 2025-2026 con l'obiettivo principale di promuovere la cultura della sana alimentazione e dell'inclusione alimentare. Un ulteriore ciclo di cinque webinar è in programma anche per l'a.s. 2026-2027. Anche la gestione interna delle risorse produce un risparmio misurabile: attraverso una piattaforma digitale per favorire il riutilizzo di attrezzature aziendali dismesse tra i diversi punti vendita e stabilimenti, nel 2025 sono state completate 718 cessioni interne. Nello stesso anno, il totale dei rifiuti prodotti dall'azienda è sceso a 2.650 tonnellate (erano 2.785 nel 2024). Le persone sono al centro del modello cooperativo di **Camst** group, che nel 2025 conta 10.715 dipendenti, con una presenza femminile pari all'84% della forza lavoro. Il 99,7% dei dipendenti è coperto da contratti collettivi nazionali. **Camst** è stata parte attiva nella delegazione per il rinnovo del CCNL Multiservizi nel 2025, garantendo aumenti salariali del 16% in un quadriennio e tutele per la violenza di genere e la maternità. Nello stesso anno, l'azienda ha erogato 91.517 ore di formazione per lo sviluppo delle competenze, di cui 1.961 sui temi della diversità, equità e inclusione (DE&I). Facebook X LinkedIn WhatsApp Telegram Email Copy URL Print Sonja Vietto



Camst Group presenta il Bilancio^x di sostenibilità 2025 sul sito rinnovato

Il Bilancio di sostenibilità 2025 di Camst group evidenzia risultati significativi in efficienza energetica, riduzione dello spreco alimentare e formazione dei dipendenti, promuovendo valori di inclusione e equità.

Notizie gustose



By Redazione Fornelli d'Italia Luglio 31, 2026

Vini

Cocktail

In dispensa

Eventi

News

Ricette degli Chef

Chi siamo



Camst group ha reso pubblico il proprio **Bilancio di sostenibilità 2025**, evidenziando i risultati ottenuti in ambito ambientale, sociale ed economico grazie a investimenti mirati in infrastrutture, innovazione digitale e formazione. Il documento, redatto secondo gli **ESRS – European Sustainability Reporting Standards**, offre uno sguardo approfondito sulle iniziative intraprese per ridurre lo spreco alimentare e promuovere valori come **diversità, equità e inclusione**. Il bilancio è consultabile sul nuovo sito dedicato alla sostenibilità del gruppo.

Tra i risultati più significativi emerge una diminuzione del **18%** dell'energia primaria utilizzata per ogni pasto, la donazione di **37 tonnellate** di prodotti alimentari nella provincia di Bologna e la distribuzione di circa **10.000 bag antispreco** nelle scuole. Inoltre, oltre **90.000 ore di formazione** sono state dedicate ai dipendenti. "Questo bilancio racconta bene chi siamo, un'azienda che cresce prendendosi cura di ciò che ci circonda", ha dichiarato **Francesco Malaguti**, presidente di Camst group.

Efficienza energetica e fonti rinnovabili

Il focus principale del bilancio è sull'**efficientamento energetico**. Tra il 2021 e il 2025, nel perimetro di **Camst Ristorazione e Ristorazione Futura**, l'energia primaria per pasto è calata di circa un quinto, con un risparmio del **18%** rispetto al triennio 2017-2020. Il valore medio è sceso da **3,055 a 2,501 kWh** per pasto.

Nel 2025, il gruppo ha implementato interventi nei centri cottura e nella rete di ristoranti **Tavolamica**, sostituendo caldaie obsolete e installando pompe di calore e sistemi di illuminazione a LED. Si stima un risparmio di circa **400.000 kWh** primari all'anno. Inoltre, un impianto fotovoltaico con potenza di picco di **84,80 kW** è stato installato nella sede centrale di **Villanova di Castenaso**, generando annualmente **109.477 kWh**, di cui il **90%** destinato ai consumi interni.

Parallelamente, è stato avviato il progetto educativo "**Accendiamo il risparmio energetico**", che ha coinvolto i dipendenti in un corso di formazione online e in una competizione basata sui consumi. Per quanto riguarda i consumi idrici, nel 2025 **Camst group** ha migliorato il monitoraggio, controllando **103 punti di consumo** su **189 punti attivi**, con ulteriori ampliamenti previsti per il 2026.

Iniziative contro lo spreco alimentare

Nel 2025, **Camst group** ha donato circa **37 tonnellate** di prodotti alimentari dal magazzino **Ce.Di. dell'Interporto di Bologna**, grazie alla collaborazione con **Banco Alimentare** e altre organizzazioni no profit. Inoltre, la partnership con **Hera** ha permesso il recupero di **42,99 tonnellate** di oli vegetali esausti, trasformati in circa **44.000 litri di biocarburante**, evitando emissioni per **121 tonnellate di CO₂ equivalenti**.

Nelle cucine di **Ribò**, dedicata alla ristorazione scolastica a Bologna, sono stati trasformati **259 tonnellate** di scarti organici in **21.138 m³ di biometano**, riducendo le emissioni di **42 tonnellate di CO₂ equivalenti**. A livello educativo, sono stati distribuiti quasi **10.000 bag salvaspresco** agli studenti in **11 province**, e sono stati preparati **1.820 box "Un Bel Gesto"** per famiglie in difficoltà.

La cucina anti-spreco è stata al centro di uno dei cinque webinar gratuiti organizzati da **Camst** nel 2025-2026, con l'obiettivo di promuovere la cultura della sana alimentazione. Un nuovo ciclo di webinar è previsto anche per l'anno scolastico **2026-2027**.

Occupazione e formazione

Nel 2025, **Camst group** conta **10.715 dipendenti**, con una rappresentanza femminile dell'**84%**. Il **99,7%** della forza lavoro è coperto da contratti collettivi nazionali. L'azienda ha partecipato attivamente al rinnovo del **CCNL Multiservizi**, che prevede aumenti salariali del **16% in quattro anni** e nuove tutele per la violenza di genere e la maternità.

Nel corso dell'anno, sono state erogate **91.517 ore di formazione** per lo sviluppo delle competenze, di cui **1.961 ore** dedicate a temi di **diversità, equità e inclusione**. Le informazioni e i dati contenuti nel bilancio sono accessibili sul nuovo sito dedicato alla sostenibilità, creato per rendere più trasparenti gli impegni e i progressi del gruppo.



by redazione Fornelli d'Italia Published Luglio 31, 2026

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047-IT074A

Camst group, il Bilancio di sostenibilit  2025 arriva sul nuovo sito

Camst group pubblica il Bilancio di sostenibilit  2025: energia per pasto in calo del 18%, meno sprechi e oltre 91 mila ore di formazione CRONACA PER L'IMPRESA Camst group ha pubblicato il Bilancio di sostenibilit  2025 , dedicato ai risultati ambientali, sociali ed economici raggiunti attraverso investimenti nelle infrastrutture, nel monitoraggio, nell'innovazione digitale e nella formazione di dipendenti, fornitori e clienti. Il documento affronta anche la riduzione dello spreco alimentare e le iniziative sui temi della diversit , dell'equit  e dell'inclusione Redatto volontariamente secondo gli ESRS European Sustainability Reporting Standards , gli standard europei adottati dalla Commissione Europea nell'ambito della direttiva CSRD , il bilancio   disponibile sul nuovo sito dedicato alla sostenibilit  del gruppo. Tra i principali risultati figurano la riduzione del 18% dell'energia primaria utilizzata per produrre ciascun pasto, la donazione di 37 tonnellate di prodotti in provincia di Bologna, la distribuzione di circa 10.000 bag antispreco nelle scuole e oltre 90.000 ore di formazione rivolte ai dipendenti. Questo bilancio racconta bene chi siamo, un'azienda che cresce prendendosi cura di ci  che ci circonda, dalle persone che ogni giorno lavorano con noi all'ambiente in cui operiamo, alle comunit  e ai territori che serviamo", dichiara Francesco Malaguti , presidente di Camst group. "Il nuovo sito web dedicato alla sostenibilit  nasce proprio per raccontare tutto ci  in modo pi  semplice e diretto, a chi lavora con noi e a chi vuole conoscerci meglio, perch  dare visibilit  e trasparenza ai nostri impegni e ai nostri interventi   parte integrante del processo di cambiamento. Il risultato pi  rilevante riguarda l'efficienza energetica . Nel perimetro Camst Ristorazione e Ristorazione Futura , tra il 2021 e il 2025 l'indicatore di energia primaria per pasto   diminuito di circa un quinto, con una riduzione del 18% rispetto al periodo di riferimento 2017-2020. Il valore medio   passato da 3,055 a 2,501 kWh , chilowattora di energia primaria, per pasto. Nel corso del 2025 gli interventi hanno interessato sia i centri cottura sia la rete di ristoranti self-service Tavolamica , attraverso la sostituzione di caldaie obsolete, l'installazione di pompe di calore e sistemi di illuminazione a LED e l'introduzione di una nuova rete di telegestione dei consumi. A regime, il risparmio stimato   di circa 400.000 kWh primari all'anno Il gruppo ha lavorato anche sull'autoproduzione di energia da fonti rinnovabili . Nella sede centrale di Villanova di Castenaso , in provincia di Bologna,   stato installato un impianto fotovoltaico con una potenza di picco di 84,80 kW . La produzione annua stimata   pari a 109.477 kWh , dei quali circa il 90% destinato ai consumi interni dell'azienda. Alle misure strutturali si   affiancato il progetto educativo Accendiamo il risparmio energetico , rivolto ai dipendenti di Camst . L'iniziativa ha previsto un corso di formazione online e una sfida tra cucine basata sui consumi effettivamente registrati. Nel 2025 Camst group ha inoltre lavorato per migliorare l'accuratezza del sistema di monitoraggio dei consumi idrici. Il controllo ha interessato 103 punti di consumo su 189 punti di prelievo attivi , con l'obiettivo di ampliare ulteriormente il monitoraggio nel 2026. La riduzione dell'impiego di acqua ha riguardato anche le attivit  di pulizia. Sistemi a secco sono stati introdotti in circa 20 locali di produzione , mentre nuove macchine lavapavimenti pi  efficienti sono state installate in 33 centri di costo Sul fronte della lotta allo spreco alimentare , nel 2025 Camst group ha donato circa 37 tonnellate di prodotti provenienti dal magazzino Ce.Di. dell'Interporto di Bologna . Le donazioni, destinate a diverse organizzazioni no profit, sono state realizzate attraverso la collaborazione con Banco Alimentare e altre realt  del terzo settore. La partnership con la multiutility Hera ha consentito di recuperare 42,99 tonnellate di oli vegetali esausti , raccolte in 289 punti ristorazione . Gli oli sono stati trasformati in circa 44.000 litri di biocarburante , evitando emissioni da fonti fossili per 121 tonnellate di CO2 equivalenti Nelle cucine di Rib  , societ  dedicata alla gestione della ristorazione scolastica a Bologna, circa 259 tonnellate di scarti organici hanno invece prodotto 21.138 m  di biometano . L'operazione ha permesso di evitare emissioni pari a 42 tonnellate di CO2 equivalenti Le attivit  di sensibilizzazione hanno compreso la distribuzione di quasi 10.000 bag salvaspreco agli studenti delle mense scolastiche di 11 province . Nelle scuole gestite da Matilde Ristorazione , societ  del gruppo, sono state inoltre preparate 1.820 box Un Bel Gesto , utilizzando cibo recuperato e successivamente donato a nuclei familiari in difficolt . Le famiglie sono state individuate dai Comuni dell'area servita, in provincia di Bologna. La cucina anti-spreco   stata al centro di uno dei cinque webinar gratuiti organizzati da Camst nell'anno scolastico . Gli incontri, rivolti a genitori e insegnanti, avevano come obiettivo principale la diffusione della cultura della sana alimentazione e dell'inclusione alimentare. Un ulteriore ciclo di cinque webinar   previsto anche per l'anno scolastico Nel 2025 una piattaforma digitale dedicata al riutilizzo delle attrezzature aziendali dismesse ha permesso di



completare 718 cessioni interne tra i diversi punti vendita e stabilimenti. Nello stesso periodo, il totale dei rifiuti prodotti dall'azienda è sceso a 2.650 tonnellate , rispetto alle 2.785 tonnellate del 2024 Nel 2025 Camst group conta 10.715 dipendenti , con una componente femminile pari all' 84% della forza lavoro . Il 99,7% dei dipendenti è coperto da contratti collettivi nazionali. Il gruppo ha partecipato attivamente alla delegazione per il rinnovo del CCNL Multiservizi , che nel 2025 ha previsto aumenti salariali del 16% in quattro anni e nuove tutele in materia di violenza di genere e maternità. Nel corso dell'anno l'azienda ha erogato complessivamente 91.517 ore di formazione per lo sviluppo delle competenze dei dipendenti. Di queste, 1.961 ore hanno riguardato i temi della diversità, dell'equità e dell'inclusione , indicati anche con l'acronimo DE&I I dati e gli interventi descritti nel bilancio sono raccolti nel nuovo sito dedicato alla sostenibilità, disponibile all'indirizzo <https://sostenibilita.camstgroup.com> . Lo spazio digitale è stato realizzato per rendere più accessibili e chiari gli impegni, i dati e i progressi ambientali, sociali ed economici di Camst group



Non riceve alcun finanziamento pubblico

Direttore responsabile:
CLARA MOSCHINI

Email

Password

Accedi

Reimposta password

Home

Notizie

Video

Abbonamenti

Contattaci



Cerca in Notizie...

Home ► Ristorazione e ospitalità

Camst, migliora efficientamento energetico

Nuovo sito web per il bilancio di sostenibilità



Riduzione dei consumi come risultato degli investimenti nelle infrastrutture, nel monitoraggio, nell'innovazione digitale e nella formazione di dipendenti, fornitori e clienti, ma anche lotta allo spreco alimentare e impegno sui temi della diversità, dell'equità e dell'inclusione. Sono alcuni degli aspetti principali che emergono dal Bilancio di sostenibilità 2025 di Camst group, appena pubblicato nel nuovo sito che l'azienda ha dedicato alla rendicontazione ambientale, sociale ed economica del gruppo.

Nel bilancio, redatto in forma volontaria secondo gli standard Esrs (European Sustainability Reporting Standards) - ovvero gli standard europei di rendicontazione della sostenibilità adottati dalla Commissione Europea nell'ambito della direttiva Csr - sono evidenziati i traguardi raggiunti, frutto di interventi strutturali, tecnologie all'avanguardia e comportamenti individuali che hanno ridotto gli sprechi e valorizzato le risorse lungo la filiera.

Tra i dati più significativi, il contenimento del 18% del consumo di energia primaria per la produzione di ciascun pasto, l'impegno su più fronti contro lo spreco alimentare, con 37 tonnellate di prodotti donate in beneficenza in provincia di Bologna, 10.000 bag antispreco distribuite nelle scuole e numerose iniziative di sensibilizzazione organizzate sul territorio, e le oltre 90.000 ore di formazione ai dipendenti, affrontando temi di stretta attualità come quelli della diversità, dell'equità e dell'inclusione.

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

Altra leva utilizzata per ottenere migliori performance energetiche è stata quella dell'autoproduzione da fonti rinnovabili: un nuovo impianto fotovoltaico da 84,80 kW di picco è stato installato presso la sede centrale di Villanova di Castenaso (BO), apportando all'azienda una produzione annua stimata di 109.477 kWh, di cui circa il 90% per i consumi interni. Camst ha lavorato anche sul fronte educativo con il progetto "Accendiamo il risparmio energetico", rivolto ai dipendenti: un corso di formazione online e una sfida tra cucine basata sui consumi reali.

Sul fronte idrico, Camst group nel 2025 ha lavorato nella direzione di una maggiore accuratezza del sistema di monitoraggio dei consumi che coinvolge 103 punti di consumo su 189 punti di prelievo attivi. L'obiettivo per il 2026 è ampliare ulteriormente il monitoraggio. Il gruppo ha inoltre proseguito nell'adozione di soluzioni per ridurre l'utilizzo di acqua nelle attività di pulizia. Sono stati introdotti sistemi a secco in circa 20 locali di produzione e nuove macchine lavapavimenti, più efficienti, in 33 centri di costo.

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

emissioni pari a 42 tonnellate di CO₂ equivalenti.

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

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

lmi - 62168

Bologna, BO, Italia, 30/07/2026 10:08
EFA News - European Food Agency

Simili



RISTORAZIONE E OSPITALITÀ

Ristorazione scolastica, a Roma la gara più "ricca" d'Italia

Applicate per la prima volta le Linee guida per la revisione dei prezzi del ministero delle Infrastrutture

Legacoop Produzione e Servizi esprime "soddisfazione e apprezzamento" per la nuova gara del Comune di Roma per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, pubblicata nei giorni scorsi sulla p... [continua](#)

RISTORAZIONE E OSPITALITÀ

La spagnola Areas debutta nel Regno Unito

Il marchio (in Italia controlla) MyChef acquisisce l'inglese The Restaurant Group (Wagamana e Giraffe)

Areas, protagonista spagnolo nel travel retail, ossia la ristorazione e il retail per il settore dei viaggi (noto in Italia principalmente attraverso la controllata MyChef Ristorazione Commerciale S.p.a),... [continua](#)



RISTORAZIONE E OSPITALITÀ

Human Company, tra i vacanzieri cresce l'open air

Sei italiani su 10 sono in partenza: l'alloggio è la voce di spesa principale, seguita dai costi di viaggio e dalla ristorazione

Nonostante i rincari e l'incertezza economica continuino a pesare sui portafogli delle famiglie e il contesto geopolitico alimenti preoccupazioni, la voglia di vacanza degli italiani non si arresta. P... [continua](#)

Ristorazione e ospitalità

Eventi



0

GIORNI

0

ORE

0

MINUTI

0

SECONDI

Auténtica Premium Food

Giornata della
SUINICOLTURA

0

GIORNI

0

ORE

0

MINUTI

0

SECONDI



CHI SIAMO ▾

E-BOOK OMAGGIO AL MARSALA

NEWSLETTER

CONTATTI



LA CUCINA ITALIANA È PATRIMONIO UNESCO

FOCUS

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



Di Redazione

● LUG 30, 2026



Ridotta del 18% l'energia primaria per pasto nel periodo 2021-2025

Impegno su formazione inclusione: 90 mila ore erogate agli oltre 10 mila dipendenti. Nella lotta allo spreco alimentare, 37 tonnellate di prodotti donate a realtà del Terzo Settore e 10mila bag antispreco distribuite nelle mense scolastiche in 11 province. Il presidente Malaguti: "Dare visibilità e trasparenza ai nostri impegni è parte del cambiamento"

Riduzione dei consumi come risultato degli investimenti nelle infrastrutture, nel monitoraggio, nell'innovazione digitale e nella **formazione di dipendenti**, fornitori e clienti, ma anche lotta allo spreco alimentare e impegno sui temi della diversità, dell'equità e dell'inclusione: questi sono alcuni degli aspetti principali che emergono dal **Bilancio di**

Cerca



Newsletter

Nome

Indirizzo email:

Il tuo indirizzo email

Iscriviti

Ciao, Mia
VALERIA

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



Francesco Malaguti, presidente di **Camst**

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



visibilità e trasparenza ai nostri impegni e ai nostri interventi è parte integrante del processo di cambiamento”.

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

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

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

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

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

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

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

TITTI DELL'ERBA
NOTIZIE DI GUSTO

L'ABRUZZO CON GUSTO
DI ALBA SIMIGLIANI

I sapori della vita
di Carmela

Le facce
che si fanno guardare
DI IVANO ZINELLI

Facebook

Articoli Recenti

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

Agrifood Magazine – 29/7/2026

ESTATE A TAVOLA: al Vici Bistrot e Ristorante di via Veneto a Roma

Capitale umano e fornitori MDD al centro della strategia di sostenibilità di Dit

Calici di Stelle alla Fattoria La Maliosa: aperitivo vista tramonto

Categorie

Agroalimentare

Carmela Guglielmotti

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

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

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



Camst group è una Società Cooperativa Benefit nata nel 1945 a Bologna. L'azienda conta oltre 10.000 dipendenti, 80 milioni di pasti prodotti (dati bilancio 2025). È tra le principali realtà in Italia nel settore della ristorazione collettiva, servendo scuole, aziende, ospedali e case di cura. Offre anche servizi di ristorazione commerciale attraverso marchi come **Tavolamica**, **NOI** e **Dal 1945 Gustavo Italiano**, oltre al banqueting con il brand **Dettagli catering**. Nel corso degli anni, **Camst** group ha ampliato la sua offerta includendo anche il **facility management**, offrendo una vasta gamma di servizi sia ai clienti pubblici che privati. La sua vocazione sostenibile non solo riflette il desiderio di garantire scelte alimentari di qualità, ma anche di prendersi cura delle persone e dell'ambiente. **Camst** group, più di una scelta.

Condividi:



Mi piace:



Ebook2

Eventi

Expo 2020 Dubai

Fiere

Focus

Italpress

Italpress – Ambiente

Italpress – Giovani

Italpress video

L'Abruzzo con gusto di
Alba Simigliani

La nota di VINO di Chiara

Manifestazioni

Nicoletta Poliotto

Notizie

Primo piano

Ricetta

Sigep

Sostenibilita

Varia Umanità

Vino

Italpress

NOTIZIEinUNCLICK

ANIMALI

AMBIENTE

ATTUALITA'

EDUCAZIONE FINANZIARIA

ESTERO ▾



EVENTI CULTURA E SPETTACOLO

REGIONI ▾

SALUTE ▾

SPORT

TERZO SETTORE

TURISMO

WINE AND FOOD IN UN CLICK



Home > ATTUALITA' > Camst group: i dati del Bilancio di sostenibilità 2025 pubblicati su un...

Seleziona Categoria

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

30 Luglio 2026

👁 2 🗨 0



default

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

Bologna – Riduzione dei consumi come risultato degli investimenti nelle infrastrutture, nel monitoraggio, nell'innovazione digitale e nella **formazione di dipendenti**, fornitori e clienti, ma anche lotta allo spreco alimentare e impegno sui temi della diversità, dell'equità e dell'inclusione: questi sono alcuni degli aspetti principali che emergono dal **Bilancio di sostenibilità 2025** di **Camst** group, appena pubblicato [nel nuovo sito](#) che l'azienda ha dedicato alla rendicontazione ambientale, sociale ed economica del gruppo.

Nel bilancio, redatto in forma volontaria secondo gli standard ESRS (European Sustainability Reporting Standards) – ovvero gli standard europei di rendicontazione della sostenibilità adottati dalla Commissione Europea nell'ambito della direttiva CSRD – sono evidenziati i traguardi raggiunti, frutto di interventi strutturali, tecnologie all'avanguardia e comportamenti individuali che hanno ridotto gli sprechi e valorizzato le risorse lungo la filiera.

Tra i dati più significativi, il **contenimento del 18% del consumo di energia** primaria per la produzione di ciascun pasto, l'impegno su più fronti contro lo spreco alimentare, con 37 tonnellate di prodotti donate in beneficenza in provincia di Bologna, 10.000 bag antispreco distribuite nelle scuole e numerose iniziative di sensibilizzazione organizzate sul territorio, e le oltre 90.000 ore di formazione ai dipendenti, affrontando temi di stretta attualità come quelli della diversità, dell'equità e dell'inclusione.

"Questo bilancio racconta bene chi siamo, **un'azienda che cresce prendendosi cura di ciò che ci circonda**, dalle persone che ogni giorno lavorano con noi all'ambiente in cui operiamo, alle comunità e ai territori che serviamo", dichiara **Francesco Malaguti**, presidente di **Camst** group.

"Il nuovo sito web dedicato alla sostenibilità nasce proprio per raccontare tutto ciò in modo più semplice e diretto, a chi lavora con noi e a chi vuole conoscerci meglio, perché dare visibilità e trasparenza ai nostri impegni e ai nostri interventi è parte integrante del processo di cambiamento".

Il risultato più significativo riguarda **l'efficiamento energetico**: nel perimetro **Camst** Ristorazione e Ristorazione Futura, l'indicatore di energia primaria per pasto si è ridotto di circa un quinto (-18%) nel periodo 2021-2025 rispetto al periodo di riferimento 2017-2020, passando da un valore medio di 3,055 a 2,501 kWh (chilowattora di energia primaria) per pasto.

Nel 2025 sono stati realizzati diversi interventi sia nei centri cottura sia nella rete di ristoranti self-service **Tavolamica**, come la sostituzione di caldaie obsolete, l'installazione di pompe di calore e di sistemi di illuminazione a LED, e una nuova rete di telegestione dei consumi. **A regime, si stima un risparmio di circa 400.000 kWh primari all'anno.**

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

Camst ha lavorato anche sul fronte educativo con il progetto **"Accendiamo il**

risparmio energetico", rivolto ai dipendenti: un corso di formazione online e una sfida tra cucine basata sui consumi reali.

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

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

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

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

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

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

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

progressi di [Camst](#) group.

camst



Previous article

MARCIALONGA: 25 ANNI DI SOREGHINA
QUATTRO VOLTI PER IL FUTURO

Next article

Regione Puglia e Unioncamere Puglia
presentano H2O, il progetto per misurare il
fabbisogno idrico delle imprese agricole

MORE FROM AUTHOR



MONTEVERRO CELEBRA I 20
ANNI DI CAPALBIO LIBRI



Nove cani lasciati agonizzanti
sotto il sole, quattro cuccioli morti
di stenti a Sciacca (AG)



Ferie senza notifiche: perché
staccare davvero dal lavoro è
diventato il nuovo lusso dell'estate



NOTIZIETMclick

Notizie in un click le notizie a portata di click

Testata registrata da Comunicazioni a 360 gradi srls -
Iscrizione al Tribunale di Torino n° 82 del 05/11/2008
al Registro Operatori di Comunicazione n° 19331 - P.I.
11921290018

011 903 4593

REDAZIONE@NOTIZIEINUNCLICK.COM

COMMERCIALE@NOTIZIEINUNCLICK.COM

CAP 10121 TORINO

ULTIMI ARTICOLI



Italia, il debito pubblico salirà al
138,6% del Pil nel 2026: uno dei
livelli più elevati dell'Unione
Europea



MONTEVERRO CELEBRA I 20
ANNI DI CAPALBIO LIBRI



CHEF E FOOD CREATORS SI
MOBILITANO PER I RIFUGIATI

CATEGORIE POPOLARI

ATTUALITA'	45326
REGIONI	25356
EVENTI CULTURA E SPETTACOLO	
ESTERO	11746 13965
SPORT	6162
AMBIENTE	6040
SALUTE	5201
PIEMONTE	3194
TURISMO	3093

105047-IT074A

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.