



# Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

# Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
<b>Rubrica</b>	<b>Camst - Corporate</b>			
	Triesteallnews.it	05/02/2026	<i>Sprecometro Challenge, a Trieste gli studenti misurano (e riducono) gli avanzi in mensa</i>	3
	Nordestnews.it	03/02/2026	<i>Spreco alimentare: al Collegio del Mondo Unito dell'Adriatico la prima Sprecometro Challenge con Cams</i>	6
	Triestecafe.it	03/02/2026	<i>Spreco alimentare, al Collegio del Mondo Unito la prima "Sprecometro Challenge"</i>	9

8.8 °C Trieste giovedì, 5 Febbraio 2026

[f](#) [@](#) [in](#) [v](#) [X](#) [v](#) [u](#) Sign in / Join

FRIULI

PORDENONE

GORIZIA


UDINE

VENETO



TriesteNews

ATTUALITÀ CRONACA CULTURA SOCIETÀ

cerca 

## Sprecometro Challenge, a Trieste gli studenti misurano (e riducono) gli avanzi in mensa

ATTUALITÀ

5 Febbraio 2026 | Aggiornato: 5 Febbraio 2026



di Benedetta Marchetti



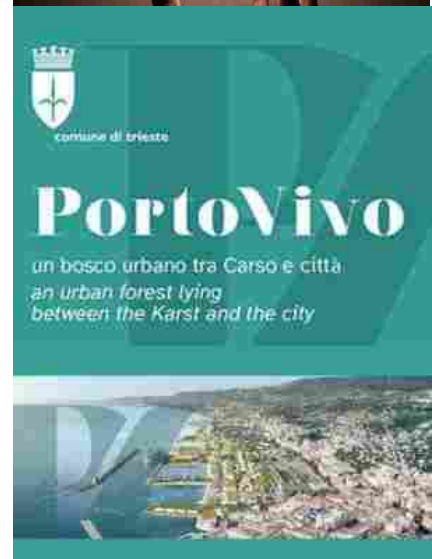
05.02.2026 – 8.30 – 5 febbraio 2026, 13ª Giornata nazionale di **Prevenzione dello spreco alimentare**: una ricorrenza necessaria di fronte a un problema strutturale che oggi, nel nostro Paese, si traduce in una perdita di oltre **13 miliardi** di euro. Di questi, ben **7,3 miliardi** sono riconducibili allo **spreco domestico**. A rivelarlo è il Rapporto **"Il Caso Italia 2026"** dell'Osservatorio Waste Watcher International, presentato a Roma lo scorso 3 febbraio: in particolare, lo studio evidenzia che la **Generazione Z**, solitamente percepita come la fascia più sensibile ai temi ambientali, si conferma in questo caso la

### ULTIME NOTIZIE

ATTUALITÀ

**Trieste spegne le luci e cambia passo: il 16 febbraio torna "M'illumino di Meno"**

Eleonora Carcarino - 5 Febbraio 2026



**meno virtuosa**, sprecando una media di **799 grammi** di cibo a settimana. Più nel dettaglio, il 29% dei giovani spreca almeno una volta a settimana, contro appena il 6% dei Boomers. La buona notizia è che i nuovi dati nazionali mostrano un **miglioramento significativo** rispetto allo scorso anno: lo spreco alimentare in Italia è infatti diminuito del **-10,3%**, testimoniando una crescente attenzione da parte dei cittadini. Nonostante questo passo avanti, però, le stime restano vertiginose, confermando lo spreco alimentare come una sfida ambientale, economica e sociale **ancora urgente**.



Ci si ingegna quindi per trovare delle **soluzioni efficaci**, che spaziano dalle piccole abitudini quotidiane ai progetti più ambiziosi e innovativi. Uno di questi è stato realizzato proprio a **Trieste**: la prima sperimentazione della **"Sprecometro Challenge"** si è svolta infatti presso il Collegio del Mondo Unito dell'Adriatico di Trieste, **comunità educativa** internazionale che accoglie studenti provenienti da 84 Paesi. L'iniziativa ha coinvolto oltre **un centinaio** di studentesse e studenti, chiamati a misurare le eccedenze alimentari generate in **mensa** e a riflettere collettivamente sulle proprie **abitudini**. A presentare i risultati di questo progetto pilota è stata **Camst group**, Società Cooperativa Benefit fondata a Bologna: attraverso l'utilizzo dell'app "Sprecometro" e l'introduzione di una dinamica di **sfida**, gli studenti hanno potuto constatare l'impatto effettivo delle scelte individuali a tavola. In questo modo, l'iniziativa ha favorito l'adozione di **comportamenti più consapevoli** e responsabili da parte degli studenti.

Ma **come funziona** "Sprecometro"? Si tratta innanzitutto di un'app **gratuita**, sviluppata da Last Minute Market e dall'**Università di Bologna** nell'ambito della campagna pubblica **Spreco Zero**: unica iniziativa permanente in Italia dedicata alla prevenzione dello spreco alimentare, "Sprecometro" consente di **misurare lo spreco alimentare** di singoli e gruppi, mostrandone l'impatto attraverso indicatori economici e ambientali, tra cui emissioni di **CO<sub>2</sub>**, consumo di **acqua** e uso di **suolo**. Oltre alla misurazione, "Sprecometro" propone **contenuti educativi**, monitora i progressi degli utenti nel tempo e supporta la definizione di obiettivi di riduzione coerenti con l'**Agenda ONU 2030**, specialmente con il target 12.3 che punta a dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030.

**ATTUALITÀ**

**Nuovi 90 miliardi Ue all'Ucraina: si sfilano Ungheria, Slovacchia e Repubblica Ceca**

5 Febbraio 2026

**ATTUALITÀ**

**La Regione Friuli Venezia Giulia ha i lavoratori più anziani d'Italia**

5 Febbraio 2026

**CRONACA**

**Cielo coperto con precipitazioni e Bora moderata, il meteo di oggi**

5 Febbraio 2026

Durante la "Sprecometro Challenge", l'app ha consentito di monitorare circa **mille pasti individuali** consumati presso il Collegio. La **rilevazione quotidiana** delle eccedenze in mensa ha coinvolto gli studenti in un percorso di osservazione e confronto sul tema dello spreco alimentare, trasformando i dati raccolti in un'occasione di **riflessione condivisa**. In questa prima fase di sperimentazione, un referente del Collegio, insieme a un gruppo di studenti, ha **stimato visivamente gli avanzi** sui vassoi e inserito quotidianamente i dati nell'app per **una settimana**. L'elaborazione automatica ha mostrato in tempo reale l'**impatto complessivo** dello spreco: **18,54 kg** di cibo non consumato, equivalenti a 269,86 kg di CO<sub>2</sub>, 11.696,24 litri d'acqua e 0,125 ettari di suolo. In una seconda fase, la Challenge coinvolgerà le **sette residenze** del Collegio in una **sfida** basata sui punteggi generati dall'app, stimolando il confronto, la collaborazione e la creazione di **soluzioni concrete**: ridimensionare le porzioni, ad esempio, o prestare maggiore attenzione durante la fase di scelta del menù. Questo stimolante percorso si concluderà con una **premiazione simbolica**: una **donazione di cibo** a un ente benefico del territorio, scelto dagli studenti. In questo modo, la lotta allo spreco diventerà un gesto concreto di **solidarietà**.

"**Educare le nuove generazioni** è uno dei modi più efficaci per ridurre strutturalmente lo spreco alimentare nel lungo periodo" ha dichiarato **Mattia Grillini**, vicepresidente e responsabile marketing e comunicazione di **Camst** group. "Con lo Sprecometro portiamo nelle mense scolastiche uno **strumento scientifico** e al tempo stesso **accessibile**, capace di trasformare i dati in consapevolezza quotidiana. La collaborazione con Spreco Zero e Last Minute Market ci permette di unire competenze scientifiche, **educazione alimentare** ed esperienza nella ristorazione collettiva, generando progetti concreti e replicabili. Il nostro obiettivo è **estendere il progetto** ad altre realtà scolastiche e sviluppare **nuove edizioni** della Sprecometro Challenge in contesti educativi diversi".

[b.m.]


PAROLE CHIAVE

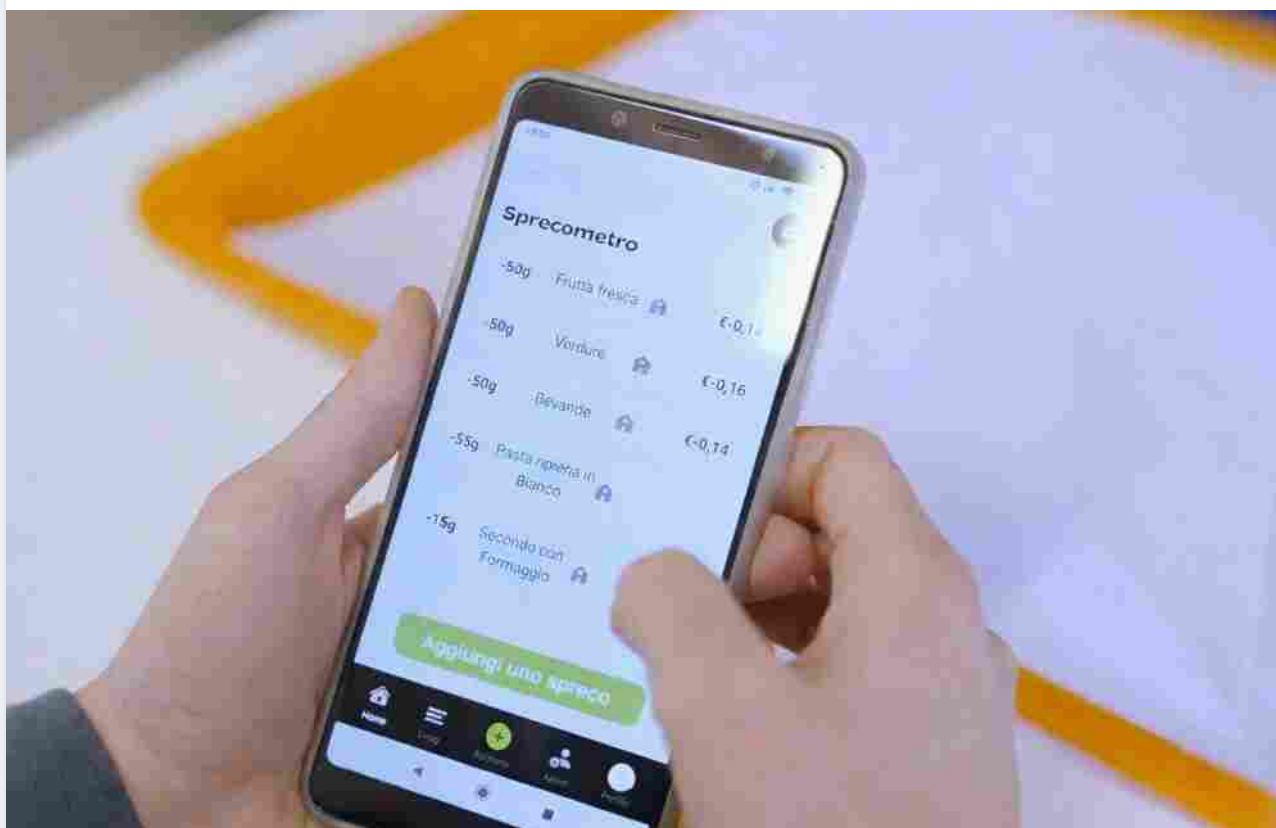
Camst Group   Educazione Alimentare   Prevenzione   spreco alimentare  
 Sprecometro Challenge   Trieste   università di Bologna

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

## SPRECO ALIMENTARE: AL COLLEGIO DEL MONDO UNITO DELL'ADRIATICO LA PRIMA "SPRECOMETRO CHALLENGE" CON CAMST GROUP

Inserito da Paolo Bencich | Feb 3, 2026 | Attualità | 0  | ★★★★★



***Oltre 100 studentesse e studenti hanno partecipato al progetto pilota. L'app Sprecometro ha tradotto i dati sullo spreco in impatti ambientali ed economici concreti, stimolando comportamenti più consapevoli. Mattia Grillini: «L'obiettivo è estendere il progetto ad altre realtà scolastiche»***

In occasione della 13ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, Camst group presenta i risultati della prima sperimentazione della **Sprecometro Challenge**, progetto pilota realizzato presso il Collegio del Mondo Unito dell'Adriatico di Trieste, comunità educativa internazionale che accoglie studenti provenienti da 84 Paesi. **L'iniziativa ha coinvolto oltre un centinaio di studentesse e studenti**, chiamati a misurare le eccedenze alimentari generate in mensa e a riflettere in modo condiviso sulle proprie abitudini. Attraverso l'utilizzo dell'app Sprecometro e l'introduzione di una dinamica di sfida, il progetto ha reso visibile l'impatto delle scelte individuali a tavola, stimolando comportamenti più consapevoli e responsabili.



### La Sprecometro Challenge

Nel corso della Challenge **sono stati monitorati circa mille pasti individuali** presso il Collegio. La misurazione quotidiana delle eccedenze in mensa ha coinvolto gli studenti in un percorso di osservazione, registrazione e confronto sullo spreco alimentare, trasformando il dato numerico in uno strumento di riflessione collettiva.

In questa prima fase di sperimentazione un referente del Collegio, affiancato da un gruppo di studenti, ha effettuato una misurazione visiva degli avanzi sui vassoi, inserendo quotidianamente i dati nell'app per una settimana. L'elaborazione automatica ha restituito in tempo reale l'impatto complessivo dello spreco, espresso non solo in **quantità di cibo non consumato, pari a 18,54 kg**, ma anche in termini ambientali, corrispondenti a 269,86 chilogrammi di CO<sub>2</sub> equivalente, 11696,24 litri di acqua e 0,125 ettari di terreno. Tra i piatti proposti durante la settimana, **il secondo di pesce è risultato il meno sprecato, con appena 220 grammi di spreco in totale**.

In una seconda fase, invece, la Challenge **coinvolgerà le sette residenze del Collegio in una sfida** basata sui punteggi generati dall'app, stimolando confronto, collaborazione e la definizione di soluzioni concrete, come porzioni più adeguate, maggiore attenzione nella fase di scelta e dialogo sui menù. Il percorso si concluderà con una premiazione simbolica: una **donazione di cibo a un ente benefico del territorio**, scelto dagli studenti, per trasformare la riduzione dello spreco in valore sociale.

**Giulia Postal, Student Contact Officer e Sustainability Coordinator** ha commentato: «La partecipazione alla Sprecometro Challenge è stata un'esperienza molto positiva per la nostra comunità. La sostenibilità è parte integrante della missione degli United World Colleges e quindi anche del Collegio del Mondo Unito dell'Adriatico. Ciò che rende questo strumento particolarmente utile è la capacità di restituire dati chiari e comprensibili: un punto di partenza prezioso in una comunità educativa come la nostra, composta da giovani provenienti da culture diverse e abituati a mettersi in discussione attraverso il dialogo e la riflessione condivisa».

«Educare le nuove generazioni è uno dei modi più efficaci per ridurre strutturalmente lo spreco alimentare nel lungo periodo – ha dichiarato **Mattia Grillini, vicepresidente e responsabile marketing e comunicazione di Camst group** – e con lo Sprecometro portiamo nelle mense scolastiche uno strumento scientifico e al tempo stesso accessibile, capace di trasformare i dati in consapevolezza quotidiana. La collaborazione con Spreco Zero e Last Minute Market ci permette di unire competenze scientifiche, educazione alimentare ed esperienza nella ristorazione collettiva, generando progetti concreti e replicabili. Il nostro obiettivo è estendere il progetto ad altre realtà scolastiche e sviluppare nuove edizioni della Sprecometro Challenge in contesti educativi diversi».

### L'app Sprecometro: uno strumento scientifico al servizio dell'educazione

Sprecometro è l'app gratuita sviluppata da Last Minute Market e dall'Università di Bologna nell'ambito della campagna pubblica **Spreco Zero**, l'unica iniziativa permanente in Italia dedicata alla prevenzione dello spreco alimentare, di cui **Camst group è partner per le scuole**. L'app consente di misurare lo spreco di cibo di singoli e gruppi e di tradurlo in indicatori economici e ambientali, come emissioni di CO<sub>2</sub>, consumo di acqua e uso di suolo. Oltre alla misurazione, Sprecometro **propone contenuti educativi, monitora i progressi nel tempo e supporta la definizione di obiettivi di**



**riduzione** coerenti con l'Agenda ONU 2030, in particolare con il target 12.3 che punta a dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030.

#### I dati dell'Osservatorio Waste Watcher

La sperimentazione si inserisce in un contesto nazionale in cui **lo spreco alimentare vale oltre 13 miliardi di euro**, di cui 7,3 miliardi riconducibili allo spreco domestico. Solo quest'ultimo equivale, in termini economici, allo stanziamento del Piano Case Italia 2026. È quanto emerge dal **Rapporto Il Caso Italia 2026 dell'Osservatorio Waste Watcher International**, presentato a Roma martedì 3 febbraio, che evidenzia inoltre come la Generazione Z sia la fascia che spreca di più a livello individuale, con una media di 799 grammi a settimana. I dati confermano come lo spreco alimentare continui a rappresentare una sfida ambientale, economica e sociale di primo piano, rafforzando il ruolo strategico della scuola come luogo privilegiato di apprendimento e cambiamento dei comportamenti.

#### L'impegno di Camst group

La Sprecometro Challenge rappresenta un esempio concreto di come **Camst** group integri la lotta allo spreco alimentare nella propria strategia di sostenibilità, con particolare attenzione alle mense scolastiche. L'iniziativa si inserisce in un impegno più ampio che vede il gruppo attivo anche sul fronte dell'economia circolare, con progetti come **Waste2Value**, che valorizza gli scarti organici restituendoli alla comunità sotto forma di risorsa, e con partnership come quella con **Too Good To Go** per il recupero degli invenduti. Parallelamente, **Camst** group lavora per estendere il messaggio antispreco anche oltre la scuola, coinvolgendo le famiglie attraverso strumenti come le **Bag Salvaspresco**: solo nel 2024 ne sono state distribuite quasi 13mila, consentendo agli studenti di portare a casa pane e frutta non consumati.

**Camst** group è una Società Cooperativa Benefit, dal 2025 certificata B-Corp. Fondata a Bologna nel 1945, l'azienda conta oltre 10.700 dipendenti, 80 milioni di pasti prodotti e 612 milioni di euro di fatturato (dati bilancio 2024). E' 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.

CONDIVIDERE:



VALUTARE:



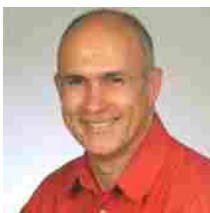
< PRECEDENTE

PROSSIMO >

IL SINDACO ROBERTO DIPIAZZA HA RICEVUTO IN MUNICIPIO SORELLA ROSA MARIA RIGGIO, ISPETTRICE TERRITORIALE DEL CORPO DELLE INFERMIERE VOLONTARIE DELLA CROCE ROSSA ITALIANA

UN ANNO DI PRODUZIONI E SET IN REGIONE. BILANCIO DELLE ATTIVITÀ 2025 E ANTICIPAZIONI 2026 DI FRIULI VENEZIA GIULIA FILM COMMISSION-PROMOTURISMOFVG

#### CIRCA L'AUTORE



Paolo Bencich





NEWS VIDEO OFFERTE DI LAVORO



Home &gt; News &gt; Cronaca &gt; Spreco alimentare, al Collegio del Mondo Unito la prima "Sprecometro Challenge"

## Spreco alimentare, al Collegio del Mondo Unito la prima "Sprecometro Challenge"

CRONACA

Redazione

03 Febbraio 2026

Oggi

Condividi sui tuoi social



### LE PIÙ RECENTI



REGIONE

**Casa Fvg. Massimiliano Pozzo (Pd) "facilitare cittadini su [...]"**

03 Febbraio 2026



REGIONE

**Fvg. Lucia Giurissa (Pd) attacca: "Cisint più a Monfalcone [...]"**

03 Febbraio 2026



REGIONE

**Sanità Fvg. Spagnolo (Lega) "inaugurata nuova diagnostica [...]"**

03 Febbraio 2026



CRONACA

**Fermato durante una verifica stradale a Trieste, su di lui [...]"**

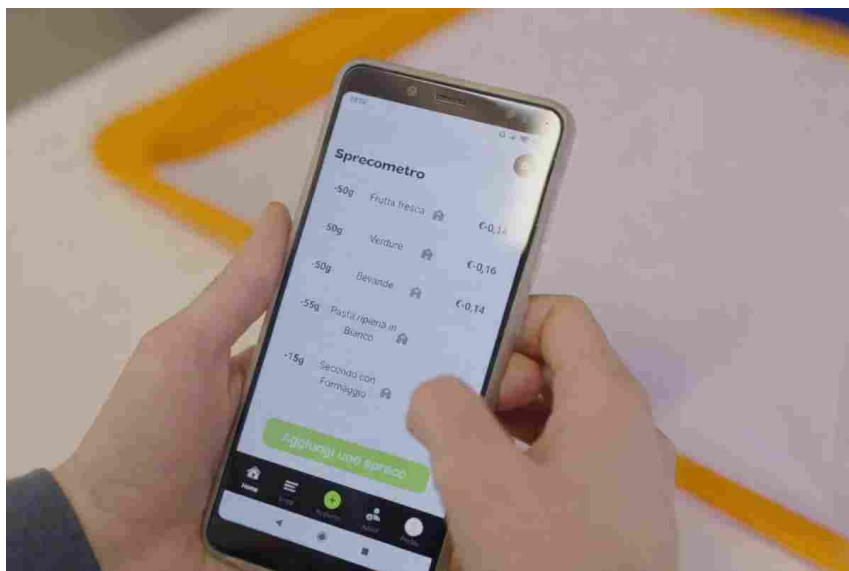
03 Febbraio 2026



ASUGI INFORMA

**Distretto sanitario 2, nuova apparecchiatura medica [...]"**

03 Febbraio 2026



In occasione della 13ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, Camst group presenta i risultati della prima sperimentazione della **Sprecometro Challenge**, progetto pilota realizzato presso il Collegio del Mondo Unito dell'Adriatico di Trieste, comunità educativa internazionale che accoglie studenti provenienti da 84 Paesi. **L'iniziativa ha coinvolto oltre un centinaio di studentesse e studenti**, chiamati a misurare le eccedenze alimentari generate in mensa e a riflettere in modo condiviso sulle proprie abitudini. Attraverso l'utilizzo dell'app Sprecometro e l'introduzione di una dinamica di sfida, il progetto ha reso visibile l'impatto delle scelte individuali a tavola, stimolando comportamenti più consapevoli e responsabili.

### La Sprecometro Challenge

Nel corso della Challenge **sono stati monitorati circa mille pasti individuali** presso il

Collegio. La misurazione quotidiana delle eccedenze in mensa ha coinvolto gli studenti in un percorso di osservazione, registrazione e confronto sullo spreco alimentare, trasformando il dato numerico in uno strumento di riflessione collettiva. In questa prima fase di sperimentazione un referente del Collegio, affiancato da un gruppo di studenti, ha effettuato una misurazione visiva degli avanzi sui vassoi, inserendo quotidianamente i dati nell'app per una settimana. L'elaborazione automatica ha restituito in tempo reale l'impatto complessivo dello spreco, espresso non solo in **quantità di cibo non consumato, pari a 18,54 kg**, ma anche in termini ambientali, corrispondenti a 269,86 chilogrammi di CO<sub>2</sub> equivalente, 11696,24 litri di acqua e 0,125 ettari di terreno. Tra i piatti proposti durante la settimana, **il secondo di pesce è risultato il meno sprecato, con appena 220 grammi di spreco in totale.**



In una seconda fase, invece, la Challenge **coinvolgerà le sette residenze del Collegio in una sfida** basata sui punteggi generati dall'app, stimolando confronto, collaborazione e la definizione di soluzioni concrete, come porzioni più adeguate, maggiore attenzione nella fase di scelta e dialogo sui menù. Il percorso si concluderà con una premiazione simbolica: una **donazione di cibo a un ente benefico del territorio**, scelto dagli studenti, per trasformare la riduzione dello spreco in valore sociale. **Giulia Postal, Student Contact Officer e Sustainability Coordinator** ha commentato: «La partecipazione alla Sprecometro Challenge è stata un'esperienza molto positiva per la nostra comunità. La sostenibilità è parte integrante della missione degli United World Colleges e quindi anche del Collegio del Mondo Unito dell'Adriatico. Ciò che rende questo strumento particolarmente utile è la capacità di restituire dati chiari e comprensibili: un punto di partenza prezioso in una comunità educativa come la nostra, composta da giovani provenienti da culture diverse e abituati a mettersi in discussione attraverso il dialogo e la riflessione condivisa».

«Educare le nuove generazioni è uno dei modi più efficaci per ridurre strutturalmente lo spreco alimentare nel lungo periodo – ha dichiarato **Mattia Grillini, vicepresidente e responsabile marketing e comunicazione di Camst group** – e con lo Sprecometro portiamo nelle mense scolastiche uno strumento scientifico e al tempo stesso accessibile, capace di trasformare i dati in consapevolezza quotidiana. La collaborazione con Spreco Zero e Last Minute Market ci permette di unire competenze scientifiche, educazione alimentare ed esperienza nella ristorazione collettiva, generando progetti concreti e replicabili. Il nostro obiettivo è estendere il progetto ad altre realtà scolastiche e sviluppare nuove edizioni della Sprecometro Challenge in contesti educativi diversi».

#### L'app Sprecometro: uno strumento scientifico al servizio dell'educazione

Sprecometro è l'app gratuita sviluppata da Last Minute Market e dall'Università di Bologna nell'ambito della campagna pubblica **Spreco Zero**, l'unica iniziativa permanente in Italia dedicata alla prevenzione dello spreco alimentare, di cui **Camst group è partner per le scuole**. L'app consente di misurare lo spreco di cibo di singoli e gruppi e di tradurre l'impatto in indicatori economici e ambientali, come emissioni di CO<sub>2</sub>, consumo di acqua e uso di suolo. Oltre alla misurazione, Sprecometro **propone contenuti educativi, monitora i progressi nel tempo e supporta la definizione di obiettivi di riduzione** coerenti con l'Agenda ONU 2030, in particolare con il target 12.3 che punta a dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030.

**NEWS DELLA STESSA CATEGORIA**