



Il progetto sviluppato con la startup MUGO

Camst group compensa le emissioni della pausa pranzo con FooDprint Lunch

Gianluca Cristallo, Responsabile Innovazione di Camst group: “Un progetto di innovazione nato da un'esigenza di sostenibilità, con l'obiettivo di creare consapevolezza e coinvolgere i clienti nella riduzione dell'impatto ambientale”

L'azienda

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.

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).

L'idea in breve

Camst ha sviluppato il progetto FooDprint Lunch, oggi in fase di prototipazione. Ogni giorno l'azienda propone ai clienti piatti il cui impatto climatico è mostrato in maniera trasparente nel menù. I clienti possono informarsi e acquistare le pietanze in base a questo nuovo criterio di scelta, contribuendo così all'azione per il clima promossa da Camst: l'azienda si occuperà di compensare le emissioni dei piatti attraverso l'acquisto di crediti di carbonio. Partner del progetto è MUGO, una delle tre startup vincitrici della seconda Innovation Call lanciata da Camst.

Il progetto nato da una call per startup

Nel 2022 Camst ha organizzato una Innovation Call per startup finalizzata a individuare e sviluppare soluzioni innovative che rispondessero a specifici bisogni dell'azienda. Tra le 86 realtà candidate, Camst ne ha selezionate 15. Le finaliste si sono presentate a una giuria allargata, composta da



manager aziendali ed esperti scientifici esterni, che ha individuato sei startup per un percorso di co-progettazione. L'obiettivo era trovare le soluzioni migliori in grado di conciliare la mission della startup con i bisogni di Camst. Si sono costituiti sei gruppi di lavoro. Ognuno era formato da membri della startup, un team leader di Camst e un facilitatore dell'innovazione (under 40 selezionati in tutta Italia e formati da Camst per coordinare, identificare e attivare processi di innovazione). Al termine del percorso i team leader hanno presentato i progetti ai manager dell'azienda, i quali hanno scelto tre startup per la realizzazione di un POC. Tra queste, la climate tech MUGO.

Come funziona Foodprint Lunch

Da sempre Camst è attenta alla sostenibilità, in linea con il suo modello di impresa di società cooperativa benefit. Prima di Foodprint Lunch, aveva già sviluppato diversi progetti legati alla misurazione dell'impronta di carbonio. Quello che ancora mancava era la condivisione delle tematiche ambientali con i propri clienti. Da qui nasce l'idea di generare maggiore conoscenza e consapevolezza attraverso un percorso esperienziale, un menu e una pagina web che raccontino che cos'è l'impatto climatico, quanta CO₂ si produce per ogni piatto e come si possono compensare le emissioni. Con Foodprint Lunch, i clienti, prima di ordinare, possono vedere a quanto ammonta il consumo di CO₂ per piatto e scegliere una delle portate che Camst si è impegnata a compensare. L'obiettivo non è solo incentivare l'uso di alimenti a basso impatto, ma indirizzare il cliente verso scelte consapevoli. L'impronta di carbonio dei piatti viene calcolata in base alla quantità di CO₂ emessa per produrre ogni singolo ingrediente. L'azienda sta ora raccogliendo diversi feedback sul progetto. I clienti tramite un QR Code accedono a una survey su Foodprint Lunch. Camst valuterà i risultati dell'intera sperimentazione e la scalabilità del progetto.

Benefici

Il progetto è in fase di sperimentazione, per tre mesi, fino alla fine di agosto, in una mensa di Bologna. A metà del percorso Camst aveva già quantificato la CO₂ da compensare, in base alle scelte dei clienti, in quasi 1,5 tonnellate. L'azienda compenserà le emissioni attraverso l'acquisto di crediti di carbonio generati da un progetto certificato Gold Standard: in Nepal si costruiranno fornelli a basso consumo energetico (cookstoves), molto efficienti, che dimezzano la quantità di legna che viene bruciata, limitando le emissioni in atmosfera e la deforestazione. Foodprint Lunch permette all'azienda di indirizzare nuovi comportamenti d'acquisto sostenibili, offrendo ai clienti la possibilità di diventare parte della soluzione. Un percorso di informazione per i clienti, ma anche per le persone di Camst. L'azienda ha infatti organizzato momenti di formazione per i propri collaboratori, inclusi gli addetti alle mense, che sono così più coinvolti nel progetto e più consapevoli delle tematiche affrontate. Superata la fase prototipale, Foodprint Lunch potrebbe consentire a Camst di condividere con le aziende clienti dati utili per i loro bilanci di sostenibilità e alle aziende di ridurre ulteriormente l'impatto delle loro attività attraverso un servizio di mensa più sostenibile.



Milano, 18 – 19 ottobre 2023



<https://camstgroup.com/foodprint-lunch/>

Camst group
Settore: Servizi di ristorazione
Sito web: <https://camstgroup.com>