



Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Camst - Corporate			
	Ravennaedintorni.it	11/07/2024	Camst e Rosetti Marino sperimentano la prima mensa aziendale sostenibile d'Italia	3
	247.libero.it	10/07/2024	Camst group e Rosetti Marino S.p.A. avviano un nuovo progetto di sostenibilita' nella ristorazione a	6
	Agenfood.it	10/07/2024	Camst group e Rosetti Marino S.p.A. avviano un nuovo progetto di sostenibilita'	7
	Efanews.eu	10/07/2024	Camst avvia il nuovo progetto di mensa green in Rosetti Marino SpA	9
.	GEA	10/07/2024	Imprese, Camst-Rosetti Marino avviano progetto sostenibilit` in ristorazione aziendale-2-	10
.	GEA	10/07/2024	Imprese, Camst-Rosetti Marino avviano progetto sostenibilit` in ristorazione aziendale-3-	11
.	GEA	10/07/2024	Imprese, Camst-Rosetti Marino avviano progetto sostenibilita in ristorazione aziendale	12
	Horecanews.it	10/07/2024	Camst group e Rosetti Marino S.p.A. avviano un nuovo progetto di sostenibilita' nella ristorazione a	13
	Horecanews.it	10/07/2024	Camst group e Rosetti Marino SpA avviano un nuovo progetto di sostenibilita' nella ristorazione azie	16
	Indexfood.it	10/07/2024	Nuovo progetto food packaging riciclabile di Aroundrs	17
	LACRONACADIRAVENNA.IT	10/07/2024	Camst group e Rosetti Marino S.p.A. avviano un nuovo progetto di sostenibilita' nella ristorazione a	21
	Piunotizie.it	10/07/2024	Ambiente: Rosetti Marino e Camst insieme in un progetto per eliminare i contenitori monouso	23
	Ravennawebtv.it	10/07/2024	Camst group e Rosetti Marino S.p.A. avviano un nuovo progetto di sostenibilita' nella ristorazione a	26
	Virgilio.it	10/07/2024	Camst group e Rosetti Marino S.p.A. avviano un nuovo progetto di sostenibilita' nella ristorazione a	29
Rubrica	Richieste e segnalazioni			
.	Dire	10/07/2024	RIFIUTI. 'DOGGY BAG' E ZERO PLASTICA, CAMST SPERIMENTA LA MENSA GREEN	30
.	Dire	10/07/2024	RIFIUTI. 'DOGGY BAG' E ZERO PLASTICA, CAMST SPERIMENTA LA MENSA GREEN 11:18.36	31
.	Dire	10/07/2024	RIFIUTI. 'DOGGY BAG' E ZERO PLASTICA, CAMST SPERIMENTA LA MENSA GREEN /FOTO 11:19.29	32
.	Dire	10/07/2024	RIFIUTI. 'DOGGY BAG' E ZERO PLASTICA, CAMST SPERIMENTA LA MENSA GREEN /FOTO 11;19.34	33
.	Dire	10/07/2024	RIFIUTI. 'DOGGY BAG' E ZERO PLASTICA, CAMST SPERIMENTA LA MENSA GREEN -2-	34
.	Dire	10/07/2024	RIFIUTI. 'DOGGY BAG' E ZERO PLASTICA, CAMST SPERIMENTA LA MENSA GREEN -2- 11;18.37	35

Menu

@ Scrivici ✉ Newsletter

Meteo



CERCHI CASA?
QUI LA TROVI

Ravenna
Trova Casa

RavennaeDintorni.it

SCARICA QUI
LA RIVISTA IMMOBILIARE
DI RAVENNA E PROVINCIA

Ravenna
Trova Casa



Cronaca e Società

Politica e Economia

Cultura e Tempo libero

Opinioni e Blog

Sport e Passioni



Mosaico di Notte 2024

L'esperienza unica
e indimenticabile
di ammirare luoghi,
monumenti Unesco
e musei nell'atmosfera
della notte

Dal 28 Giugno
al 6 Settembre



ravenna
città
del
mosaico

SCOPRI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

IMPRESE

11 Luglio 2024

società



Camst e Rosetti Marino sperimentano la prima mensa aziendale sostenibile d'Italia

Al via la sperimentazione per l'eliminazione del packaging monouso e l'avvio di un servizio digitale per il riutilizzo dei contenitori



Camst group, in collaborazione con l'azienda ravennate Rosetti Marino da il via, a partire dal 15 luglio, a una fase di sperimentazione di sei mesi che prevede la somministrazione dei pasti da asporto in contenitori riutilizzabili e un sistema di tracciamento smart.

Il progetto, studiato con la startup benefit Aroundrs, prevede la **sostituzione del packaging monouso** con contenitori riutilizzabili e un **sistema digitale per la gestione della loro presa in carico** e riconsegna e per la misurazione dell'impatto ambientale. La mensa aziendale serve circa 600 pasti mensili e, grazie a questo sistema, si stima che verranno risparmiati circa **1800 contenitori** di plastica monouso e **600 confezioni di posate** monouso al mese.

Si tratta del **primo caso** di applicazione del progetto sostenibile nel mercato della ristorazione collettiva aziendale in Italia. Dopo essersi registrati sull'app ed aver ricevuto un codice Qr personale, i dipendenti potranno mostrarlo in mensa agli operatori che, scannerizzandolo, risaliranno al relativo contenitore da utilizzare per



R&D NEWSLETTER

Iscriviti alla Newsletter e ricevi aggiornamenti da Ravenna&Dintorni sulla tua mail

[Iscrivimi >](#)

il pasto d'asporto. Una volta consumato il pasto, senza aver prodotto alcun rifiuto, i dipendenti potranno quindi restituire il contenitore direttamente in mensa, dove verrà lavato e sanificato per essere rimesso in circolo. I contenitori richiudibili potranno essere portati a casa evitando sprechi alimentari, in caso di eventuali eccedenze e, dopo alcuni giorni, riconsegnati in mensa.



«Siamo veramente orgogliosi di renderci pionieri dell'inserimento di questo progetto all'interno del mercato della ristorazione collettiva aziendale – commenta **Gianluca Cristallo**, Innovation manager di **Camst**. – Si stima, infatti, che un contenitore usa e getta venga utilizzato per meno di 60 minuti, ma siano necessari oltre 100 anni per il suo smaltimento. Se pensiamo a questo processo applicato ogni giorno da parte di migliaia di dipendenti delle mense delle aziende in cui offriamo il nostro servizio, i numeri sono davvero impressionanti».

Seguici su Telegram e resta aggiornato

società



RAVENNA
Via Faentina 126

Scopri la ricetta!

Barrette di mandorle,
semi e cioccolato

naturasi
negozi e aziende agricole bio





CERCA NOTIZIE

Griglia Timeline Grafo

Prima pagina Lombardia Lazio Campania Emilia Romagna Veneto Piemonte Puglia Sicilia Toscana Liguria Altre regioni

Cronaca Economia Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia

Informazione locale Stampa estera

Camst group e Rosetti Marino S.p.A. avviano un nuovo progetto di sostenibilità nella ristorazione aziendale

Ravenna Web Tv 13952 32 minuti fa

Il progetto prevede la sostituzione del packaging monouso con contenitori riutilizzabili e un sistema digitale per la gestione della loro presa in carico e riconsegna e per la misurazione dell'impatto ambientale. Si tratta del primo caso ...

[Leggi la notizia](#)Persone: [ermanno bellettini](#) [gianluca cristallo](#)Organizzazioni: [camst group](#) [rosetti marino](#)Prodotti: [app](#)Luoghi: [italia](#) [stati uniti](#)Tags: [progetto](#) [ristorazione aziendale](#)

CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU



Facebook



Twitter



Invia



RSS

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

[Termini e condizioni d'uso](#) - [Contattaci](#)

Conosci Libero Mail?

Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

[Scopri di più](#)

CITTÀ

Milano	Palermo	Perugia
Roma	Firenze	Cagliari
Napoli	Genova	Trento
Bologna	Catanzaro	Potenza
Venezia	Ancona	Campobasso
Torino	Trieste	Aosta
Bari	L'Aquila	

[Altre città](#)

FOTO



Camst group e Rosetti Marino S.p.A. avviano un nuovo progetto di sostenibilità nella ristorazione aziendale

Ravenna Web Tv - 32 minuti fa

1 di 1

Gli articoli sono stati selezionati e posizionati in questa pagina in modo automatico. L'ora o la data visualizzate si riferiscono al momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Libero 24x7



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

TAVOLA E BOTTEGA VINO E SPIRITS SALUTE E BEAUTY FOODAGRICOLTURAVIAGGI DI GUSTOTURISMOEVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI
ISTITUZIONISOSTENIBILITA' E HI-TECHLIBRIINTERVISTECHI SIAMOSERVIZI OFFERTI

SOSTENIBILITA' E HI-TECH

[Home](#) » Camst group e Rosetti Marino S.p.A. avviano un...



Camst group e Rosetti Marino S.p.A. avviano un nuovo progetto di sostenibilità

10/07/2024 15:45 Redazione Agenfood SOSTENIBILITA' E HI-TECH

(Agen Food) – Ravenna, 10 lug. – Parte il 15 luglio nell'azienda **Rosetti Marino S.p.A.**, di cui **Camst group** gestisce il servizio di ristorazione da oltre venti anni, la fase di sperimentazione del progetto di riutilizzo con Aroundrs per l'eliminazione dei contenitori monouso per i pasti da asporto, per un totale di circa 600 pasti al mese.

Il progetto prevede la sostituzione del packaging monouso con contenitori riutilizzabili e un sistema digitale per la gestione della loro presa in carico e riconsegna e per la misurazione dell'impatto ambientale.

Si tratta del primo caso di applicazione del progetto sostenibile nel mercato della ristorazione collettiva aziendale in Italia.

Camst group, in collaborazione con l'azienda ravennate Rosetti Marino S.p.A., tra le aziende principali in Italia nel settore Oil&Gas, Rinnovabili e Carbon Neutrality specializzata nella Progettazione e Costruzione di Piattaforme fisse e moduli offshore, e la startup benefit Aroundrs, danno il via ad una fase di sperimentazione di sei mesi che prevede la somministrazione dei pasti da asporto in contenitori riutilizzabili e un sistema di tracciamento smart.

"Siamo veramente orgogliosi di renderci pionieri dell'inserimento di questo progetto all'interno del mercato della ristorazione collettiva aziendale – commenta **Gianluca Cristallo, Innovation manager di Camst**. – Si stima, infatti, che un contenitore usa e getta venga utilizzato per meno di 60 minuti, ma siano necessari oltre 100 anni per il suo smaltimento. Se pensiamo a questo processo applicato ogni giorno da parte di migliaia di dipendenti delle mense delle aziende in cui offriamo il nostro servizio, i numeri sono davvero impressionanti. È da questo bisogno di trovare soluzioni alternative ai contenitori monouso che, insieme all'azienda **Rosetti Marino**, abbiamo deciso in tempi rapidi di avviare la sperimentazione di Aroundrs, con l'obiettivo comune di ridurre l'impatto ambientale, tenendo al contempo traccia delle emissioni 'risparmiate' grazie a questa scelta più sostenibile."

Dopo essersi registrati sull'app ed aver ricevuto un codice QR personale, i dipendenti potranno mostrarlo in mensa agli operatori di **Camst** che, scannerizzandolo, risaliranno al relativo contenitore da utilizzare per il pasto d'asporto. Una volta consumato il pasto, senza aver prodotto alcun rifiuto, i dipendenti potranno quindi restituire il contenitore direttamente in mensa, dove verrà lavato e sanificato per essere rimesso in circolo. I contenitori richiudibili potranno essere portati a casa evitando sprechi alimentari, in caso di eventuali eccedenze e, dopo alcuni giorni, riconsegnati in mensa.

"L'azienda Rosetti Marino da sempre attenta alle tematiche dell'ambiente e della sostenibilità ha accettato con entusiasmo la proposta di **Camst** di fare da apripista in questo innovativo progetto di utilizzare nelle proprie mense aziendali i contenitori riutilizzabili in sostituzione di quelli

monouso per i pasti da asporto" aggiunge **Ermanno Bellettini, Direttore Sistema Azienda di Gruppo.**

Grazie a questo sistema, si stima che verranno risparmiati circa 1800 contenitori di plastica monouso e 600 confezioni di posate monouso al mese.

[Cast group](#) [Primo Piano](#) [Rosetti Marino S.p.a](#)



Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.



Condividi

[Twitter](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#) [Email](#)

Redazione Agenfood



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

Articoli correlati



A Hong Kong l'etichetta di Masiello Food racconta il territorio

(Agen Food) - Cerignola (Fg), 09 lug. - di Olga Iembo - Conserve alimentari come...



RED.ORT: più produzione, sostenibilità e reddito per gli agricoltori

(Agen Food) - Cesena, 9 lug. - Migliorare e stabilizzare il reddito delle imprese agricole...



Mutti e IMEM-CNR avviano la sperimentazione di Bioristor sulle piante di pomodoro

(Agen Food) - Parma, 8 lug. - Per ridurre il consumo idrico e migliorare la...

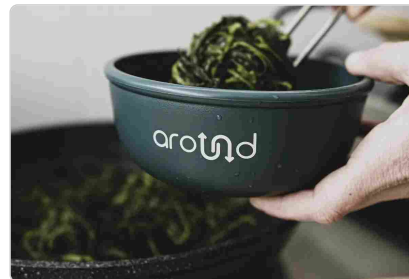
DALLE ISTITUZIONI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Camst avvia il nuovo progetto di mensa green in Rosetti Marino SpA

Parte il 15 luglio la sperimentazione per l'eliminazione dei contenitori monouso dei pasti. Parte il 15 luglio nell'azienda Rosetti Marino SpA, di cui Camst group gestisce il servizio di ristorazione da oltre venti anni, la fase di sperimentazione per il riutilizzo con Arounds per l'eliminazione dei contenitori monouso per i pasti da asporto su un totale di circa 600 pasti al mese. Il progetto prevede la sostituzione del packaging monouso con contenitori riutilizzabili e un sistema digitale per...



Imprese, **Camst-Rosetti** Marino avviano progetto sostenibilità in ristorazione aziendale-2-

Imprese, **Camst-Rosetti** Marino avviano progetto sostenibilità in ristorazione aziendale-2- Ravenna, 10 lug (GEA) - "Siamo veramente orgogliosi di renderci pionieri dell'inserimento di questo progetto all'interno del mercato della ristorazione collettiva aziendale – commenta Gianluca Cristallo, Innovation manager di **Camst**—. Si stima, infatti, che un contenitore usa e getta venga utilizzato per meno di 60 minuti, ma siano necessari oltre 100 anni per il suo smaltimento. Se pensiamo a questo processo applicato ogni giorno da parte di migliaia di dipendenti delle mense delle aziende in cui offriamo il nostro servizio, i numeri sono davvero impressionanti. È da questo bisogno di trovare soluzioni alternative ai contenitori monouso che, insieme all'azienda Rosetti Marino, abbiamo deciso in tempi rapidi di avviare la sperimentazione di Aroundrs, con l'obiettivo comune di ridurre l'impatto ambientale, tenendo al contempo traccia delle emissioni 'risparmiate' grazie a questa scelta più sostenibile". Dopo essersi registrati sull'app ed aver ricevuto un codice QR personale, i dipendenti potranno mostrarlo in mensa agli operatori di **Camst** che, scannerizzandolo, risaliranno al relativo contenitore da utilizzare per il pasto d'asporto. Una volta consumato il pasto, senza aver prodotto alcun rifiuto, i dipendenti potranno quindi restituire il contenitore direttamente in mensa, dove verrà lavato e sanificato per essere rimesso in circolo. I contenitori richiudibili potranno essere portati a casa evitando sprechi alimentari, in caso di eventuali eccedenze e, dopo alcuni giorni, riconsegnati in mensa.
(Segue) CTR ECO 10 LUG 2024

Imprese, **Camst-Rosetti** Marino avviano progetto sostenibilità in ristorazione aziendale-3-

Imprese, **Camst-Rosetti** Marino avviano progetto sostenibilità in ristorazione aziendale-3- Ravenna, 10 lug (GEA) - L'azienda Rosetti Marino da sempre attenta alle tematiche dell'ambiente e della sostenibilità ha accettato con entusiasmo la proposta di **Camst** di fare da apripista in questo innovativo progetto di utilizzare nelle proprie mense aziendali i contenitori riutilizzabili in sostituzione di quelli monouso per i pasti da asporto – aggiunge Ermanno Bellettini, Direttore Sistema Azienda di Gruppo. Grazie a questo sistema, si stima che verranno risparmiati circa 1800 contenitori di plastica monouso e 600 confezioni di posate monouso al mese. CTR ECO 10 LUG 2024

Imprese, **Camst-Rosetti** Marino avviano progetto sostenibilità in ristorazione aziendale

Imprese, **Camst-Rosetti** Marino avviano progetto sostenibilità in ristorazione aziendale Ravenna, 10 lug (GEA) - Parte il 15 luglio nell'azienda Rosetti Marino S.p.A., di cui **Camst** group gestisce il servizio di ristorazione da oltre venti anni, la fase di sperimentazione del progetto di riutilizzo con Aroundrs per l'eliminazione dei contenitori monouso per i pasti da asporto, per un totale di circa 600 pasti al mese. Il progetto prevede la sostituzione del packaging monouso con contenitori riutilizzabili e un sistema digitale per la gestione della loro presa in carico e riconsegna e per la misurazione dell'impatto ambientale. Si tratta del primo caso di applicazione del progetto sostenibile nel mercato della ristorazione collettiva aziendale in Italia.

Camst group, in collaborazione con l'azienda ravennate Rosetti Marino S.p.A., tra le aziende principali in Italia nel settore Oil&Gas, Rinnovabili e Carbon Neutrality specializzata nella Progettazione e Costruzione di Piattaforme fisse e moduli offshore, e la startup benefit Aroundrs, danno il via ad una fase di sperimentazione di sei mesi che prevede la somministrazione dei pasti da asporto in contenitori riutilizzabili e un sistema di tracciamento smart. (Segue) CTR ECO 10

PAGINEHORECA.IT | HORECANEWLETTER.COM | HORECATV.IT | ILFUORICASA.IT | WIKIHORECA.COM

ACTION SPEAKS LOUDER THAN WORDS
rhea ESG - Discover our initiative

rhea

TUTTE LE NOTIZIE

NOTIZIE ▾ HORECA ▾ BUSINESS ▾ PRODOTTI E INGREDIENTI ▾ RUBRICHE ▾ EVENTI ▾ IL NOSTRO NETWORK ▾ CONTATTI



Camst group e Rosetti Marino SpA avviano un nuovo progetto di sostenibilità nella ristorazione aziendale

Al via la sperimentazione per l'eliminazione del packaging monouso nell'azienda Rosetti Marino, dove Camst gestisce il servizio di ristorazione da oltre 20 anni

AMBIENTE E SOSTENIBILITÀ



Redazione 2

10 Lug 2024 - 16:08



Parte il 15 luglio nell'azienda **Rosetti Marino SpA**, di cui **Camst group** gestisce il servizio di ristorazione da oltre venti anni, la fase di sperimentazione del progetto di riutilizzo con Arounds per l'eliminazione dei contenitori monouso per i pasti da asporto, per un totale di circa 600 pasti al mese.

Il progetto prevede la sostituzione del packaging monouso con contenitori riutilizzabili e un sistema digitale per la gestione della loro presa in carico e riconsegna e per la misurazione dell'impatto ambientale.

Si tratta del primo caso di applicazione del progetto sostenibile nel mercato della ristorazione collettiva aziendale in Italia.

Camst group, in collaborazione con l'azienda ravennate **Rosetti Marino SpA**, tra le aziende principali in Italia nel settore Oil&Gas, Rinnovabili e Carbon Neutrality specializzata nella Progettazione e Costruzione di Piattaforme fisse e moduli offshore, e la startup benefit Arounds, danno il via ad una fase di sperimentazione di sei mesi che prevede la somministrazione dei pasti da asporto in contenitori riutilizzabili e un sistema di tracciamento smart.

GUARDA HORECATV IN STREAMING





Siamo veramente orgogliosi di renderci pionieri dell'inserimento di questo progetto all'interno del mercato della ristorazione collettiva aziendale – commenta Gianluca Cristallo, Innovation manager di **Camst**. – Si stima, infatti, che un contenitore usa e getta venga utilizzato per meno di 60 minuti, ma siano necessari oltre 100 anni per il suo smaltimento. Se pensiamo a questo processo applicato ogni giorno da parte di migliaia di dipendenti delle mense delle aziende in cui offriamo il nostro servizio, i numeri sono davvero impressionanti.

È da questo bisogno di trovare soluzioni alternative ai contenitori monouso che, insieme all'azienda **Rosetti Marino SpA**, abbiamo deciso in tempi rapidi di avviare la sperimentazione di Arounds, con l'obiettivo comune di ridurre l'impatto ambientale, tenendo al contempo traccia delle emissioni 'risparmiate' grazie a questa scelta più sostenibile.

Dopo essersi registrati sull'app ed aver ricevuto un codice QR personale, i dipendenti potranno mostrarlo in mensa agli operatori di **Camst** che, scannerizzandolo, risaliranno al relativo contenitore da utilizzare per il pasto d'asporto. Una volta consumato il pasto, senza aver prodotto alcun rifiuto, i dipendenti potranno quindi restituire il contenitore direttamente in mensa, dove verrà lavato e sanificato per essere rimesso in circolo. I contenitori richiudibili potranno essere portati a casa evitando sprechi alimentari, in caso di eventuali eccedenze e, dopo alcuni giorni, riconsegnati in mensa.



L'azienda **Rosetti Marino SpA** da sempre attenta alle tematiche dell'ambiente e della sostenibilità ha accettato con entusiasmo la proposta di **Camst** di fare da apripista in questo innovativo progetto di utilizzare nelle proprie mense aziendali i contenitori riutilizzabili in sostituzione di quelli monouso per i pasti da asporto – aggiunge Ermanno Bellettini, Direttore Sistema Azienda di Gruppo.

Grazie a questo sistema, si stima che verranno risparmiati circa 1.800 contenitori di plastica monouso e 600 confezioni di posate monouso al mese.

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.

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!

Puoi ascoltare le nostre notizie in formato audio anche su: **Spreaker**, **Spotify**, **Apple Podcast**, **Google Podcast**, **Deezer**, **Castbox**.

Camst group e Rosetti Marino SpA avviano un nuovo progetto di sostenibilità nella ristorazione azie

Al via la sperimentazione per l'eliminazione del packaging monouso nell'azienda Rosetti Marino, dove Camst gestisce il servizio di ristorazione da oltre 20 anni. Parte il 15 luglio nell'azienda Rosetti Marino SpA, di cui Camst group gestisce il servizio di ristorazione da oltre venti anni, la fase di sperimentazione del progetto di riutilizzo con Aroundrs per l'eliminazione dei contenitori monouso per i pasti da asporto, per un totale di circa 600 pasti al mese. Il progetto prevede la sostituzione del packaging monouso con contenitori riutilizzabili e un sistema digitale per la gestione della loro presa in carico e riconsegna e per la misurazione dell'impatto ambientale. Si tratta del primo caso di applicazione del progetto sostenibile nel mercato della ristorazione collettiva aziendale in Italia. Camst group, in collaborazione con l'azienda ravennate Rosetti Marino SpA, tra le aziende principali in Italia nel settore Oil&Gas, Rinnovabili e Carbon Neutrality specializzata nella Progettazione e Costruzione di Piattaforme fisse e moduli offshore, e la startup benefit Aroundrs, danno il via ad una fase di sperimentazione di sei mesi che prevede la somministrazione dei pasti da asporto in contenitori riutilizzabili e un sistema di tracciamento smart. Siamo veramente orgogliosi di renderci pionieri dell'inserimento di questo progetto all'interno del mercato della ristorazione collettiva aziendale commenta Gianluca Cristallo, Innovation manager di Camst. Si stima, infatti, che un contenitore usa e getta venga utilizzato per meno di 60 minuti, ma siano necessari oltre 100 anni per il suo smaltimento. Se pensiamo a questo processo applicato ogni giorno da parte di migliaia di dipendenti delle mense delle aziende in cui offriamo il nostro servizio, i numeri sono davvero impressionanti. È da questo bisogno di trovare soluzioni alternative ai contenitori monouso che, insieme all'azienda Rosetti Marino SpA, abbiamo deciso in tempi rapidi di avviare la sperimentazione di Aroundrs, con l'obiettivo comune di ridurre l'impatto ambientale, tenendo al contempo traccia delle emissioni risparmiate grazie a questa scelta più sostenibile. Dopo essersi registrati sull'app ed aver ricevuto un codice QR personale, i dipendenti potranno mostrarlo in mensa agli operatori di Camst che, scannerizzandolo, risaliranno al relativo contenitore da utilizzare per il pasto d'asporto. Una volta consumato il pasto, senza aver prodotto alcun rifiuto, i dipendenti potranno quindi restituire il contenitore direttamente in mensa, dove verrà lavato e sanificato per essere rimesso in circolo. I contenitori richiudibili potranno essere portati a casa evitando sprechi alimentari, in caso di eventuali eccedenze e, dopo alcuni giorni, riconsegnati in mensa. L'azienda Rosetti Marino SpA da sempre attenta alle tematiche dell'ambiente e della sostenibilità ha accettato con entusiasmo la proposta di Camst di fare da apripista in questo innovativo progetto di utilizzare nelle proprie mense aziendali i contenitori riutilizzabili in sostituzione di quelli monouso per i pasti da asporto aggiunge Ermanno Bellettini, Direttore Sistema Azienda di Gruppo. Grazie a questo sistema, si stima che verranno risparmiati circa 1.800 contenitori di plastica monouso e 600 confezioni di posate monouso al mese. 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! Puoi ascoltare le nostre notizie in formato audio anche su: Spreaker Spotify Apple Podcast Google Podcast Deezer Castbox





Nuovo progetto food packaging riciclabile di Arounds

2024-07-10 Dalle Aziende



Camst group e Rosetti Marino S.p.A. avviano un nuovo progetto di sostenibilità nella ristorazione aziendale

Al via la sperimentazione con la startup benefit Arounds per l'eliminazione del packaging monouso e l'avvio di un servizio digitale per il riutilizzo del food packaging

Ravenna, 10 luglio 2024 – Parte il 15 luglio nell'azienda **Rosetti Marino S.p.A.**, di cui **Camst group** gestisce il servizio di ristorazione da oltre venti anni, la fase di sperimentazione del progetto di riutilizzo con **Arounds** per l'eliminazione dei contenitori monouso per i pasti da asporto, per un totale di circa 600 pasti al mese.

Cerca

Cerca tra le Notizie...



Pubblica la Tua Notizia su

indexfood



Categorie

AI

Commodity

Conad

Conad Centro Nord

Dai Mercati

Dalle Aziende

Dalle Istituzioni

Eventi

Fiere

GDO

Interviste

Il progetto prevede la sostituzione del packaging monouso con contenitori riutilizzabili e un sistema digitale per la gestione della loro presa in carico e riconsegna e per la misurazione dell'impatto ambientale.

Si tratta del **primo caso di applicazione del progetto sostenibile nel mercato della ristorazione collettiva aziendale** in Italia.



Camst group, in collaborazione con l'azienda ravennate Rosetti Marino S.p.A., tra le aziende principali in Italia nel settore Oil&Gas, Rinnovabili e Carbon Neutrality specializzata nella Progettazione e Costruzione di Piattaforme fisse e moduli offshore, e la startup benefit Aroundrs, danno il via ad una **fase di sperimentazione di sei mesi** che prevede la somministrazione dei pasti da asporto in contenitori riutilizzabili e un sistema di tracciamento smart.

*Siamo
veramente
orgogliosi
di renderci
pionieri*



*dell'inserimento di questo progetto all'interno del mercato della ristorazione collettiva aziendale – commenta Gianluca Cristallo, Innovation manager di **Camst**. – Si stima, infatti, che un contenitore usa e getta venga utilizzato per meno di 60 minuti, ma siano necessari oltre 100 anni per il suo smaltimento. Se pensiamo a questo processo applicato ogni giorno da parte di migliaia di dipendenti delle mense delle aziende in cui offriamo il nostro servizio, i numeri sono davvero impressionanti.*

È da questo bisogno di trovare soluzioni alternative ai contenitori monouso che, insieme all'azienda Rosetti Marino, abbiamo deciso in tempi rapidi di avviare la sperimentazione di Aroundrs, con l'obiettivo

[Legislazione](#)[Libri](#)[Mercati](#)[Nuovi Prodotti](#)[Publiredazionali](#)[Recensione Prodotti](#)[Tecnologia](#)[Tuidi](#)[Varie](#)

Articoli Recenti



[Tonitto 1939, packaging ancora più sostenibile. Tutti i gelati speciali e i sorbetti diventano in Cartoncino 100% fibra vergine](#)



[Bar d'Italia del Gambero Rosso 2025](#)



[Intelligenza Artificiale: un nuovo alleato per le aziende del settore della salumeria](#)



[Nuovo progetto food packaging riciclabile di Aroundrs](#)



[FEM – Conclusi gli esami di Stato, post diploma e diploma professionale](#)



[Dal mercato delle Commodity: Zucchero](#)

comune di ridurre l'impatto ambientale, tenendo al contempo traccia delle emissioni 'risparmiate' grazie a questa scelta più sostenibile.

Dopo essersi registrati sull'app ed aver ricevuto un codice QR personale, i dipendenti potranno mostrarlo in mensa agli operatori di **Camst** che, scannerizzandolo, risaliranno al relativo contenitore da utilizzare per il pasto d'asporto. Una volta consumato il pasto, senza aver prodotto alcun rifiuto, i dipendenti potranno quindi restituire il contenitore direttamente in mensa, dove verrà lavato e sanificato per essere rimesso in circolo. I contenitori richiudibili potranno essere portati a casa evitando sprechi alimentari, in caso di eventuali eccedenze e, dopo alcuni giorni, riconsegnati in mensa.

*L'azienda Rosetti Marino da sempre attenta alle tematiche dell'ambiente e della sostenibilità ha accettato con entusiasmo la proposta di **Camst** di fare da apripista in questo innovativo progetto di utilizzare nelle proprie mense aziendali i contenitori riutilizzabili in sostituzione di quelli monouso per i pasti da asporto – aggiunge Ermanno Bellettini, Direttore Sistema Azienda di Gruppo.*

Grazie a questo sistema, si stima che **verranno risparmiati circa 1800 contenitori di plastica monouso e 600 confezioni di posate monouso al mese.**

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.

Rosetti Marino SpA è capofila operativa di un primario Gruppo operante a livello internazionale nella progettazione, realizzazione e fornitura di impianti – offshore ed onshore – per l'Oil&Gas, Rinnovabili e Carbon Neutrality. I principali clienti sono alcune tra le maggiori



[AssoBio in forte crescita: con 140 soci rappresenta oltre il 70% del valore di mercato biologico italiano](#)



[Tensioni commerciali tra UE – Cina. Confagricoltura: comparti agricoli minacciati dalle ritorsioni cinesi](#)



[LIDL inaugura nuovo supermercato a Rivoli](#)



[Stefano Giubertoni è il nuovo direttore CLAI](#)

Tag

accordo, acqua minerale san benedetto, agricoltura, agrinsieme, agroalimentare, alce nero, assosamenti, bauer, biologico, birra, caffè, concorso, confagricoltura, coronavirus, crescita, d'amico, expo 2015, export, federbio, fem, fieragricola, fondazione edmund mach, formaggi, frutta, grana padano, gruppo vegé, innovazione, interbrau, latte, made in italy, marlene ©, mele, milano, nonno nanni, olio, ortofrutta, ortoromi, pam panorama, rizzoli emanuelli, sacmi, salumi, san benedetto, sostenibilità, valfrutta, val venosta

compagnie e global contractors internazionali del settore Oil&Gas ed Energy.

Rosetti Marino SpA conta su altre 4 Società Controllate italiane – tutte impegnate nella propria filiera – e su una presenza internazionale diffusa. La sede centrale della Rosetti Marino si trova a Ravenna mentre gli uffici di ingegneria sono ubicati ad Assago (MI);

Aroundrs è una società Benefit nata 2021. L'idea di base è partita nel 2020, nel primo lockdown quando, costretti in casa a causa della pandemia, ci siamo ritrovati sommersi dal volume di packaging usa e getta derivante dai servizi di delivery e take away. Da lì la volontà di innescare una vera rivoluzione culturale, con un cambio di concept circolare rispetto al classico lineare Acquisto- Consumo-Inquino. Aroundrs punta ad un sistema circolare e digitale del food packaging, per eliminare gli sprechi in modo smart e accessibile a tutti.

Vuoi pubblicare la tua notizia su IndexFood?

Visita la nostra [pagina dedicata](#) e inizia a pubblicare!

Inserisci Comunicato

Ti potrebbero interessare

Tags: around, camts group, food packaging riciclabile, progetto di sostenibilità, rossetti marino spa



Cronaca[Versione stampabile](#)**CONDIVIDI**[Facebook](#)[Whatsapp](#)[Twitter](#)[LinkedIn](#)[Email](#)[Telegram](#)

cerca

Camst e Rosetti Marino, progetto di sostenibilità nella ristorazione aziendale

Al via la sperimentazione con la startup benefit Aroundrs. Si stima che verranno risparmiati circa 1800 contenitori di plastica monouso e 600 confezioni di posate monouso al mese. È il primo caso in Italia

**10 Luglio 2024 -**

Parte il 15 luglio nell'azienda **Rosetti Marino Spa**, tra le aziende principali in Italia nel settore oil&gas, rinnovabili e carbon neutrality specializzata nella progettazione e costruzione di piattaforme fisse e moduli offshore, di cui **Camst group** gestisce il servizio di ristorazione da oltre venti anni, la fase di sperimentazione del progetto di riutilizzo con **Aroundrs** per l'eliminazione dei contenitori monouso per i pasti da asporto, per un totale di circa 600 pasti al mese.

Il progetto prevede la sostituzione del packaging monouso con contenitori riutilizzabili e un sistema digitale per la gestione della loro presa in carico e riconsegna e per la misurazione dell'impatto ambientale.

Si tratta del **primo caso di applicazione del progetto sostenibile nel mercato della ristorazione collettiva aziendale in Italia.**

La fase di sperimentazione di sei mesi prevede la somministrazione dei pasti da asporto in contenitori riutilizzabili e un sistema di tracciamento smart.

Eventi da non perdere**Sopra le righe****Abbonamento del trasporto pubblico gratuito per studenti**

Per gli studenti che frequentano le scuole dalle elementari alle superiori. Prenotazioni ...

**Zanzare, Spuntiamola! Come difendersi da zanzare e altri insetti**

Video della campagna di informazione e sensibilizzazione della Regione Emilia-Ro ...

**"Struffati": Comune e Prefettura in difesa delle persone vittime di truffe. Il video con Maria Pia Timo**

Tornano le azioni sul territorio. Si parte martedì 9 aprile alle 20.30 all'Almagià ...

«Siamo veramente orgogliosi di renderci pionieri dell'inserimento di questo progetto all'interno del mercato della ristorazione collettiva aziendale – commenta **Gianluca Cristallo**, Innovation manager di **Camst** – Si stima, infatti, che un contenitore usa e getta venga utilizzato per meno di 60 minuti, ma siano necessari oltre 100 anni per il suo smaltimento. Se pensiamo a questo processo applicato ogni giorno da parte di migliaia di dipendenti delle mense delle aziende in cui offriamo il nostro servizio, i numeri sono davvero impressionanti. È da questo bisogno di trovare soluzioni alternative ai contenitori monouso che, insieme all'azienda Rosetti Marino, abbiamo deciso in tempi rapidi di avviare la sperimentazione di Arounds, con l'obiettivo comune di ridurre l'impatto ambientale, tenendo al contempo traccia delle emissioni 'risparmiate' grazie a questa scelta più sostenibile».

Dopo essersi registrati sull'app e aver ricevuto un codice QR personale, i dipendenti potranno mostrarlo in mensa agli operatori di **Camst** che, scannerizzandolo, risaliranno al relativo contenitore da utilizzare per il pasto d'asporto. Una volta consumato il pasto, senza aver prodotto alcun rifiuto, i dipendenti potranno quindi restituire il contenitore direttamente in mensa, dove verrà lavato e sanificato per essere rimesso in circolo. I contenitori richiudibili potranno essere portati a casa evitando sprechi alimentari, in caso di eventuali eccedenze e, dopo alcuni giorni, riconsegnati in mensa.

«L'azienda Rosetti Marino da sempre attenta alle tematiche dell'ambiente e della sostenibilità ha accettato con entusiasmo la proposta di **Camst** di fare da apripista in questo innovativo progetto di utilizzare nelle proprie mense aziendali i contenitori riutilizzabili in sostituzione di quelli monouso per i pasti da asporto», aggiunge **Ermanno Bellettini**, Direttore Sistema Azienda di Gruppo.



© copyright la Cronaca di Ravenna



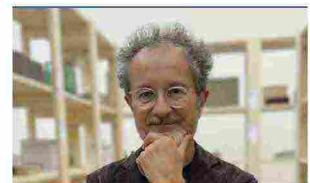
Ortazzo, «lo scandalo continua»

Gli ambientalisti: «Il Parco del Delta non emette alcun cenno risoluto rispetto a ...»



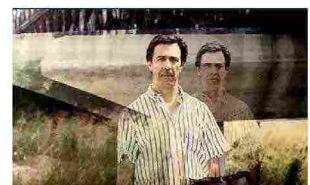
Dialogo sul Mediterraneo. INTERVISTA a Marc Lazar

È uno dei due protagonisti con l'ex Ministro Marco Minniti, del dibattito organizzato ...



Architettura, «una nuova visione con al centro la qualità». INTERVISTA

Come sfuggire alla schiavitù nei confronti delle logiche di mercato. Ne parla Marco ...



Salvò al mondo la Domus dei Tappeti di Pietra

RavennAntica intitolò uno spazio pubblico a Ezio Fedele Brini



CONDIVIDI



Altro da Cronaca



Il professor Gregory P. Kucich in visita al Museo Byron

Docente di letteratura inglese e membro dell'Istituto di Studi Europei Nanovic all'Università ...



Associazione Alzheimer, 160 persone alla cena sociale

Si è tenuta al Bagno Giada di Lido Adriano. Rinnovato il direttivo dell'associazione, ...



FlixBus potenzia i collegamenti a Ravenna e lungo la Riviera

La società collega oltre al capoluogo di provincia anche Milano Marittima, Cervia ...

GIUM



10 July La Redazione Privacy Policy Cookie Policy

Segnala una notizia



piu
notizie



PRANZO
E CENA
Passatelli
1962

RAVENNA
CENTRO



NOTIZIE ▾ EVENTI ▾ LOCALITÀ ▾ ALTRI CANALI ▾



10 Lug 2024 10:55 - Economia

Ambiente: Rosetti Marino e **Camst** insieme in un progetto per eliminare i contenitori monouso

Verranno risparmiati circa 1800 contenitori di plastica monouso e 600 confezioni di posate monouso al mese

di **Redazione**



Più silenzio a bordo.
Viaggi in elettrico fino a 50 Km/h.





stampa

Parte il 15 luglio nell'azienda **Rosetti Marino S.p.A.**, di cui **Camst group** gestisce il servizio di ristorazione da oltre venti anni, la fase di sperimentazione del progetto di riutilizzo con **Aroundrs** per l'**eliminazione dei contenitori monouso** per i pasti da asporto, per un totale di circa 600 pasti al mese.

Il progetto prevede la **sostituzione del packaging monouso con contenitori riutilizzabili** e un sistema digitale per la gestione della loro presa in carico e riconsegna e per la misurazione dell'impatto ambientale. Si tratta del **primo caso di applicazione del progetto sostenibile nel mercato della ristorazione collettiva aziendale** in Italia.

**Più silenzio a bordo.**

Viaggi in elettrico fino a 50 Km/h.

Il progetto di Rosetti Marino e **Camst** per eliminare i contenitori monouso

Camst group, in collaborazione con l'azienda ravennate Rosetti Marino S.p.A., tra le aziende principali in Italia nel settore Oil&Gas, Rinnovabili e Carbon Neutrality specializzata nella Progettazione e Costruzione di Piattaforme fisse e moduli offshore, e la startup benefit Aroundrs, danno il via ad una **fase di sperimentazione di sei mesi** che prevede la somministrazione dei pasti da asporto in contenitori riutilizzabili e un sistema di tracciamento smart.

«Siamo veramente orgogliosi di renderci pionieri dell'inserimento di questo progetto all'interno del mercato della ristorazione collettiva aziendale – commenta **Gianluca Cristallo**, Innovation manager di **Camst**. – Si stima, infatti, che un contenitore usa e getta venga utilizzato per meno di 60 minuti, ma siano necessari oltre 100 anni per il suo smaltimento. Se pensiamo a questo processo applicato ogni giorno da parte di migliaia di dipendenti delle mense delle aziende in cui offriamo il nostro servizio, i numeri sono davvero impressionanti».

«È da questo bisogno di trovare soluzioni alternative ai contenitori monouso

piu
notizieVuoi occupare questo
spazio pubblicitario?

che, insieme all'azienda **Rosetti Marino**, abbiamo deciso in tempi rapidi di avviare la sperimentazione di Aroundrs, con l'obiettivo comune di ridurre l'impatto ambientale, tenendo al contempo traccia delle emissioni 'risparmiate' grazie a questa scelta più sostenibile».

Dopo essersi registrati sull'app ed aver ricevuto un codice QR personale, i dipendenti potranno mostrarlo in mensa agli operatori di **Camst** che, scannerizzandolo, risaliranno al relativo contenitore da utilizzare per il pasto d'asporto. Una volta consumato il pasto, senza aver prodotto alcun rifiuto, i dipendenti potranno quindi restituire il contenitore direttamente in mensa, dove verrà lavato e sanificato per essere rimesso in circolo. I contenitori richiudibili potranno essere portati a casa evitando sprechi alimentari, in caso di eventuali eccedenze e, dopo alcuni giorni, riconsegnati in mensa.

«L'azienda Rosetti Marino da sempre attenta alle tematiche dell'ambiente e della sostenibilità ha accettato con entusiasmo la proposta di **Camst** di fare da apripista in questo innovativo progetto di utilizzare nelle proprie mense aziendali i contenitori riutilizzabili in sostituzione di quelli monouso per i pasti da asporto», aggiunge **Ermanno Bellettini**, Direttore Sistema Azienda di Gruppo.

Grazie a questo sistema, si stima che **verranno risparmiati circa 1800 contenitori di plastica monouso e 600 confezioni di posate monouso al mese**.

Leggi anche: [La Rosetti Marino è tra le 10 aziende finanziate dalla Regione per progetti innovativi](#)

DALLA STESSA CATEGORIA

☁ 29.3 °C Ravenna

10 Luglio, 2024 - 11:34 am

Invia il tuo filmato

Contatti



RavennaWebTV

CRONACA ▾ CULTURA ▾ ECONOMIA ▾ POLITICA ▾ SCUOLA & UNIVERSITÀ ▾ SOCIALE ▾ SPORT ▾



TURISMO ▾ FAENZA WEB TV ▾

Home > Sociale > Faenza >  group e Rosetti Marino S.p.A. avviano un nuovo progetto di sostenibilità...   

Camst group e Rosetti Marino S.p.A. avviano un nuovo progetto di sostenibilità nella ristorazione aziendale

Da Redazione - 10 Luglio 2024  18  0 Condividi

HOT NEWS



Parte il 15 luglio nell'azienda Rosetti Marino S.p.A., di cui **Camst** group gestisce il servizio di ristorazione da oltre venti anni, la fase di sperimentazione del progetto di riutilizzo con Aroundrs per l'eliminazione dei contenitori monouso per i pasti da asporto, per un totale di circa 600 pasti al mese. Il progetto prevede la sostituzione del packaging monouso con contenitori riutilizzabili e un sistema digitale per la gestione della loro presa in carico e riconsegna e per la misurazione dell'impatto ambientale.

Si tratta del primo caso di applicazione del progetto sostenibile nel mercato della ristorazione collettiva aziendale in Italia. **Camst** group, in collaborazione con l'azienda ravennate Rosetti Marino S.p.A., tra le aziende principali in Italia nel settore Oil&Gas, Rinnovabili e Carbon Neutrality specializzata nella Progettazione e Costruzione di Piattaforme fisse e moduli offshore, e la startup benefit Aroundrs, danno il via ad una fase di sperimentazione di sei mesi che prevede la somministrazione dei pasti da asporto in contenitori riutilizzabili e un sistema di tracciamento smart. Siamo veramente orgogliosi di renderci pionieri dell'inserimento di questo progetto all'interno del mercato della ristorazione collettiva aziendale – commenta Gianluca Cristallo, Innovation manager di **Camst**. – Si stima, infatti, che un contenitore usa e getta venga utilizzato per meno di 60 minuti, ma siano necessari oltre 100 anni per il suo smaltimento.

Se pensiamo a questo processo applicato ogni giorno da parte di migliaia di dipendenti delle mense delle aziende in cui offriamo il nostro servizio, i numeri sono davvero impressionanti. È da questo bisogno di trovare soluzioni alternative ai contenitori monouso che, insieme all'azienda Rosetti Marino, abbiamo deciso in tempi rapidi di avviare la sperimentazione di Aroundrs, con l'obiettivo comune di ridurre l'impatto ambientale, tenendo al contempo traccia delle emissioni 'risparmiate' grazie a questa scelta più sostenibile. Dopo essersi registrati sull'app ed aver ricevuto un codice QR personale, i dipendenti potranno mostrarlo in mensa agli operatori di **Camst** che, scannerizzandolo, risaliranno al relativo contenitore da utilizzare per il pasto d'asporto. Una volta consumato il pasto, senza aver prodotto alcun rifiuto, i dipendenti potranno quindi restituire il contenitore direttamente in mensa, dove verrà lavato e sanificato per essere rimesso in circolo.

I contenitori richiudibili potranno essere portati a casa evitando sprechi alimentari, in caso di eventuali eccedenze e, dopo alcuni giorni, riconsegnati in mensa. L'azienda



BNI Maioliche in visita ad Agrintesa



Inaugurata la Spiaggia dei Valori



Sanità. Effetto CAU: nei Pronto soccorso -15.5% di codici bianchi e...



Antonio Patuelli rieletto per acclamazione Presidente dell'Abi



- Advertisement -



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Rosetti Marino da sempre attenta alle tematiche dell'ambiente e della sostenibilità ha accettato con entusiasmo la proposta di **Camst** di fare da apripista in questo innovativo progetto di utilizzare nelle proprie mense aziendali i contenitori riutilizzabili in sostituzione di quelli monouso per i pasti da asporto – aggiunge Ermanno Bellettini, Direttore Sistema Azienda di Gruppo.

Grazie a questo sistema, si stima che verranno risparmiati circa 1800 contenitori di plastica monouso e 600 confezioni di posate monouso al mese.

[aziendale](#) [Camst group](#) [progetto](#) [Ristorazione](#) [rosetti marino](#) [sostenibilità](#)

Condividi



Articolo precedente

Imola e Lugo: UniCredit dona alla Caritas 25 computer per le famiglie alluvionate

Redazione

Redazione

Di più dello stesso autore



Imola e Lugo: UniCredit dona alla Caritas 25 computer per le famiglie alluvionate



I Blacks tesserano il playmaker Alberto Fragonara



Scuola: Oltre 2 milioni di euro dalla Regione Emilia-Romagna ai Comuni per finanziare il trasporto scolastico



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047



Ravenna

SCOPRI ALTRE CITTÀ ▼

HOME

AZIENDE

NOTIZIE

EVENTI

CINEMA

FARMACIE

MAGAZINE

ULTIMA ORA

TECNOLOGIA

CRONACA

POLITICA

ECONOMIA

SPETTACOLO

SPORT

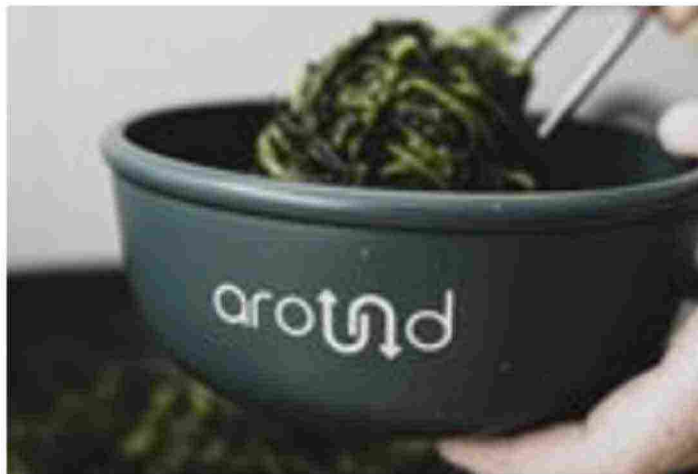
Camst group e Rosetti Marino S.p.A. avviano un nuovo progetto di sostenibilità nella ristorazione aziendale



Condividi



Invia



Parte il 15 luglio nell'azienda Rosetti Marino S.p.A., di cui Camst group gestisce il servizio di ristorazione da oltre venti anni, la fase di sperimentazione del progetto di riutilizzo con Arounds...

[Leggi tutta la notizia](#)

Ravenna Web Tv | 10-07-2024 11:34

Categoria: [TECNOLOGIA](#)

RIFIUTI. 'DOGGY BAG' E ZERO PLASTICA, CAMST SPERIMENTA LA MENSA GREEN

DIR0834 3 AMB 0 RR1 N/AMB / DIR /TXT RIFIUTI. 'DOGGY BAG' E ZERO PLASTICA, CAMST SPERIMENTA LA MENSA GREEN DA ROSETTI MARINO NIENTE CONTENITORI MONOUSO E VIA SISTEMA TRACCIAMENTO (DIRE) Ravenna, 10 lug. - Zero plastica e meno spreco di cibo con una mensa aziendale che permette di portare a casa il 'doggy bag' e risparmia all'ambiente di circa 1.800 contenitori di plastica monouso e 600 confezioni di posate monouso al mese. E che utilizza un sistema smart per gestire presa in carico e riconsegna dei contenitori per misurare l'impatto ambientale. E' la sperimentazione che parte dal 15 luglio nell'azienda Rosetti Marino di Ravenna, dove CAMST group gestisce la mensa da oltre venti anni. Il progetto prevede appunto la sostituzione del packaging monouso con contenitori riutilizzabili e, fa sapere CAMST, è il primo caso di applicazione del progetto sostenibile nel mercato della ristorazione collettiva aziendale in Italia. La sperimentazione, che nasce dalla collaborazione di CAMST group con Rosetti Marino S.p.A e la startup benefit Aroundrs, durerà sei mesi durante i quali la somministrazione dei pasti da asporto sarà in contenitori riutilizzabili e con l'utilizzo del sistema di tracciamento smart. "Siamo veramente orgogliosi di renderci pionieri dell'inserimento di questo progetto all'interno del mercato della ristorazione collettiva aziendale- commenta Gianluca Cristallo, Innovation manager di CAMST- Si stima, infatti, che un contenitore usa e getta venga utilizzato per meno di 60 minuti, ma siano necessari oltre 100 anni per il suo smaltimento. Se pensiamo a questo processo applicato ogni giorno da parte di migliaia di dipendenti delle mense delle aziende in cui offriamo il nostro servizio, i numeri sono davvero impressionanti". Dalla volontà di trovare soluzioni alternative ai contenitori monouso è nato il progetto insieme all'azienda Rosetti Marino: "Abbiamo deciso in tempi rapidi di avviare la sperimentazione di Aroundrs, con l'obiettivo comune di ridurre l'impatto ambientale, tenendo al contempo traccia delle emissioni 'risparmiate' grazie a questa scelta più sostenibile".(SEGUE) (Red/ Dire) 11:16 10-07-24

RIFIUTI. 'DOGGY BAG' E ZERO PLASTICA, CAMST SPERIMENTA LA MENSA GREEN

DIR0838 3 AMB 0 RR1 R/INT /TXT RIFIUTI. 'DOGGY BAG' E ZERO PLASTICA, CAMST SPERIMENTA LA MENSA GREEN DA ROSETTI MARINO NIENTE CONTENITORI MONOUSO E VIA SISTEMA TRACCIAMENTO (DIRE) Ravenna, 10 lug. - Zero plastica e meno spreco di cibo con una mensa aziendale che permette di portare a casa il 'doggy bag' e risparmia all'ambiente di circa 1.800 contenitori di plastica monouso e 600 confezioni di posate monouso al mese. E che utilizza un sistema smart per gestire presa in carico e riconsegna dei contenitori per misurare l'impatto ambientale. E' la sperimentazione che parte dal 15 luglio nell'azienda Rosetti Marino di Ravenna, dove CAMST group gestisce la mensa da oltre venti anni. Il progetto prevede appunto la sostituzione del packaging monouso con contenitori riutilizzabili e, fa sapere CAMST, è il primo caso di applicazione del progetto sostenibile nel mercato della ristorazione collettiva aziendale in Italia. La sperimentazione, che nasce dalla collaborazione di CAMST group con Rosetti Marino S.p.A e la startup benefit Aroundrs, durerà sei mesi durante i quali la somministrazione dei pasti da asporto sarà in contenitori riutilizzabili e con l'utilizzo del sistema di tracciamento smart. "Siamo veramente orgogliosi di renderci pionieri dell'inserimento di questo progetto all'interno del mercato della ristorazione collettiva aziendale- commenta Gianluca Cristallo, Innovation manager di CAMST- Si stima, infatti, che un contenitore usa e getta venga utilizzato per meno di 60 minuti, ma siano necessari oltre 100 anni per il suo smaltimento. Se pensiamo a questo processo applicato ogni giorno da parte di migliaia di dipendenti delle mense delle aziende in cui offriamo il nostro servizio, i numeri sono davvero impressionanti". Dalla volontà di trovare soluzioni alternative ai contenitori monouso è nato il progetto insieme all'azienda Rosetti Marino: "Abbiamo deciso in tempi rapidi di avviare la sperimentazione di Aroundrs, con l'obiettivo comune di ridurre l'impatto ambientale, tenendo al contempo traccia delle emissioni 'risparmiate' grazie a questa scelta più sostenibile".(SEGUE) (Red/ Dire) 11:16 10-07-24

RIFIUTI. 'DOGGY BAG' E ZERO PLASTICA, CAMST SPERIMENTA LA MENSA GREEN /FOTO

DIR0840 3 AMB 0 RR1 N/AMB / DIR MPHMPH/TXT RIFIUTI. 'DOGGY BAG' E ZERO PLASTICA, CAMST SPERIMENTA LA MENSA GREEN /FOTO DA ROSETTI MARINO NIENTE CONTENITORI MONOUSO E VIA SISTEMA TRACCIAMENTO (DIRE) Ravenna, 10 lug. - Zero plastica e meno spreco di cibo con una mensa aziendale che permette di portare a casa il 'doggy bag' e risparmia all'ambiente di circa 1.800 contenitori di plastica monouso e 600 confezioni di posate monouso al mese. E che utilizza un sistema smart per gestire presa in carico e riconsegna dei contenitori per misurare l'impatto ambientale. E' la sperimentazione che parte dal 15 luglio nell'azienda Rosetti Marino di Ravenna, dove CAMST group gestisce la mensa da oltre venti anni. Il progetto prevede appunto la sostituzione del packaging monouso con contenitori riutilizzabili e, fa sapere CAMST, è il primo caso di applicazione del progetto sostenibile nel mercato della ristorazione collettiva aziendale in Italia. La sperimentazione, che nasce dalla collaborazione di CAMST group con Rosetti Marino S.p.A e la startup benefit Aroundrs, durerà sei mesi durante i quali la somministrazione dei pasti da asporto sarà in contenitori riutilizzabili e con l'utilizzo del sistema di tracciamento smart. "Siamo veramente orgogliosi di renderci pionieri dell'inserimento di questo progetto all'interno del mercato della ristorazione collettiva aziendale- commenta Gianluca Cristallo, Innovation manager di CAMST- Si stima, infatti, che un contenitore usa e getta venga utilizzato per meno di 60 minuti, ma siano necessari oltre 100 anni per il suo smaltimento. Se pensiamo a questo processo applicato ogni giorno da parte di migliaia di dipendenti delle mense delle aziende in cui offriamo il nostro servizio, i numeri sono davvero impressionanti". Dalla volontà di trovare soluzioni alternative ai contenitori monouso è nato il progetto insieme all'azienda Rosetti Marino: "Abbiamo deciso in tempi rapidi di avviare la sperimentazione di Aroundrs, con l'obiettivo comune di ridurre l'impatto ambientale, tenendo al contempo traccia delle emissioni 'risparmiate' grazie a questa scelta più sostenibile". Dopo essersi registrati sull'app ed aver ricevuto un codice QR personale, i dipendenti potranno mostrarlo in mensa agli operatori di CAMST che, scannerizzandolo, risaliranno al contenitore da utilizzare per il pasto d'asporto. Una volta consumato il pasto, senza aver prodotto alcun rifiuto, i dipendenti potranno quindi restituire il contenitore direttamente in mensa, dove verrà lavato e sanificato per essere rimesso in circolo. I contenitori richiudibili potranno essere portati a casa evitando sprechi alimentari, in caso di eventuali eccedenze e, dopo alcuni giorni, riconsegnati in mensa. "L'azienda Rosetti Marino da sempre attenta alle tematiche dell'ambiente e della sostenibilità ha accettato con entusiasmo la proposta di CAMST di fare da apripista in questo innovativo progetto di utilizzare nelle proprie mense aziendali i contenitori riutilizzabili in sostituzione di quelli monouso per i pasti da asporto" aggiunge Ermanno Bellettini, direttore Sistema Azienda di Gruppo. (Red/ Dire) 11:17 10-07-24

RIFIUTI. 'DOGGY BAG' E ZERO PLASTICA, CAMST SPERIMENTA LA MENSA GREEN /FOTO

DIR0842 3 AMB 0 RR1 R/INT MPHMPH/TXT RIFIUTI. 'DOGGY BAG' E ZERO PLASTICA, CAMST SPERIMENTA LA MENSA GREEN /FOTO DA ROSETTI MARINO NIENTE CONTENITORI MONOUSO E VIA SISTEMA TRACCIAMENTO (DIRE) Ravenna, 10 lug. - Zero plastica e meno spreco di cibo con una mensa aziendale che permette di portare a casa il 'doggy bag' e risparmia all'ambiente di circa 1.800 contenitori di plastica monouso e 600 confezioni di posate monouso al mese. E che utilizza un sistema smart per gestire presa in carico e riconsegna dei contenitori per misurare l'impatto ambientale. E' la sperimentazione che parte dal 15 luglio nell'azienda Rosetti Marino di Ravenna, dove CAMST group gestisce la mensa da oltre venti anni. Il progetto prevede appunto la sostituzione del packaging monouso con contenitori riutilizzabili e, fa sapere CAMST, è il primo caso di applicazione del progetto sostenibile nel mercato della ristorazione collettiva aziendale in Italia. La sperimentazione, che nasce dalla collaborazione di CAMST group con Rosetti Marino S.p.A e la startup benefit Aroundrs, durerà sei mesi durante i quali la somministrazione dei pasti da asporto sarà in contenitori riutilizzabili e con l'utilizzo del sistema di tracciamento smart. "Siamo veramente orgogliosi di renderci pionieri dell'inserimento di questo progetto all'interno del mercato della ristorazione collettiva aziendale- commenta Gianluca Cristallo, Innovation manager di CAMST. Si stima, infatti, che un contenitore usa e getta venga utilizzato per meno di 60 minuti, ma siano necessari oltre 100 anni per il suo smaltimento. Se pensiamo a questo processo applicato ogni giorno da parte di migliaia di dipendenti delle mense delle aziende in cui offriamo il nostro servizio, i numeri sono davvero impressionanti". Dalla volontà di trovare soluzioni alternative ai contenitori monouso è nato il progetto insieme all'azienda Rosetti Marino: "Abbiamo deciso in tempi rapidi di avviare la sperimentazione di Aroundrs, con l'obiettivo comune di ridurre l'impatto ambientale, tenendo al contempo traccia delle emissioni 'risparmiate' grazie a questa scelta più sostenibile". Dopo essersi registrati sull'app ed aver ricevuto un codice QR personale, i dipendenti potranno mostrarlo in mensa agli operatori di CAMST che, scannerizzandolo, risaliranno al contenitore da utilizzare per il pasto d'asporto. Una volta consumato il pasto, senza aver prodotto alcun rifiuto, i dipendenti potranno quindi restituire il contenitore direttamente in mensa, dove verrà lavato e sanificato per essere rimesso in circolo. I contenitori richiudibili potranno essere portati a casa evitando sprechi alimentari, in caso di eventuali eccedenze e, dopo alcuni giorni, riconsegnati in mensa. "L'azienda Rosetti Marino da sempre attenta alle tematiche dell'ambiente e della sostenibilità ha accettato con entusiasmo la proposta di CAMST di fare da apripista in questo innovativo progetto di utilizzare nelle proprie mense aziendali i contenitori riutilizzabili in sostituzione di quelli monouso per i pasti da asporto" aggiunge Ermanno Bellettini, direttore Sistema Azienda di Gruppo. (Red/ Dire) 11:17 10-07-24

RIFIUTI. 'DOGGY BAG' E ZERO PLASTICA, CAMST SPERIMENTA LA MENSA GREEN -2-
DIR0835 3 AMB 0 RR1 N/AMB / DIR /TXT RIFIUTI. 'DOGGY BAG' E ZERO PLASTICA, CAMST SPERIMENTA LA MENSA GREEN -2-
(DIRE) Ravenna, 10 lug. - Dopo essersi registrati sull'app ed aver ricevuto un codice QR personale, i dipendenti potranno
mostrarlo in mensa agli operatori di CAMST che, scannerizzandolo, risaliranno al contenitore da utilizzare per il pasto
d'asporto. Una volta consumato il pasto, senza aver prodotto alcun rifiuto, i dipendenti potranno quindi restituire il
contenitore direttamente in mensa, dove verrà lavato e sanificato per essere rimesso in circolo. I contenitori richiudibili
potranno essere portati a casa evitando sprechi alimentari, in caso di eventuali eccedenze e, dopo alcuni giorni, riconsegnati
in mensa. "L'azienda Rosetti Marino da sempre attenta alle tematiche dell'ambiente e della sostenibilità ha accettato con
entusiasmo la proposta di CAMST di fare da apripista in questo innovativo progetto di utilizzare nelle proprie mense aziendali
i contenitori riutilizzabili in sostituzione di quelli monouso per i pasti da asporto" aggiunge Ermanno Bellettini, direttore
Sistema Azienda di Gruppo. (Red/ Dire) 11:16 10-07-24

RIFIUTI. 'DOGGY BAG' E ZERO PLASTICA, CAMST SPERIMENTA LA MENSA GREEN -2-

DIR0839 3 AMB 0 RR1 R/INT /TXT RIFIUTI. 'DOGGY BAG' E ZERO PLASTICA, CAMST SPERIMENTA LA MENSA GREEN -2- (DIRE)
Ravenna, 10 lug. - Dopo essersi registrati sull'app ed aver ricevuto un codice QR personale, i dipendenti potranno mostrarlo in mensa agli operatori di CAMST che, scannerizzandolo, risaliranno al contenitore da utilizzare per il pasto d'asporto. Una volta consumato il pasto, senza aver prodotto alcun rifiuto, i dipendenti potranno quindi restituire il contenitore direttamente in mensa, dove verrà lavato e sanificato per essere rimesso in circolo. I contenitori richiudibili potranno essere portati a casa evitando sprechi alimentari, in caso di eventuali eccedenze e, dopo alcuni giorni, riconsegnati in mensa. "L'azienda Rosetti Marino da sempre attenta alle tematiche dell'ambiente e della sostenibilità ha accettato con entusiasmo la proposta di CAMST di fare da apripista in questo innovativo progetto di utilizzare nelle proprie mense aziendali i contenitori riutilizzabili in sostituzione di quelli monouso per i pasti da asporto" aggiunge Ermanno Bellettini, direttore Sistema Azienda di Gruppo.
(Red/ Dire) 11:16 10-07-24