



Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

Sommario Rassegna Stampa

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



≡ Menu

@ Scrivici

Newsletter

Meteo



RavennaeDintorni.it



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



SCOPRI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE



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

RD È IN DISTRIBUZIONE LA NUOVA EDIZIONE DEL TUO SETTIMANALE!

La trovi SEMPRE GRATIS nelle EDICOLE, nei SUPERMERCATI, nelle FARMACIE e nei DISPENSER di TUTTA LA PROVINCIA!

TUTTI I GIOVEDÌ
LEGGI LA TUA COPIA ANCHE ON-LINE!
CLICCA QUI

DI LIBRI

Nuova promozione su titoli selezionati di Narrativa.
Promozione valida fino al 31 luglio.

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

RD È IN DISTRIBUZIONE LA NUOVA EDIZIONE DEL TUO SETTIMANALE!

TUTTI I GIOVEDÌ LEGGI LA TUA COPIA ANCHE ONLINE! CLICCA QUI



R&D NEWSLETTER

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

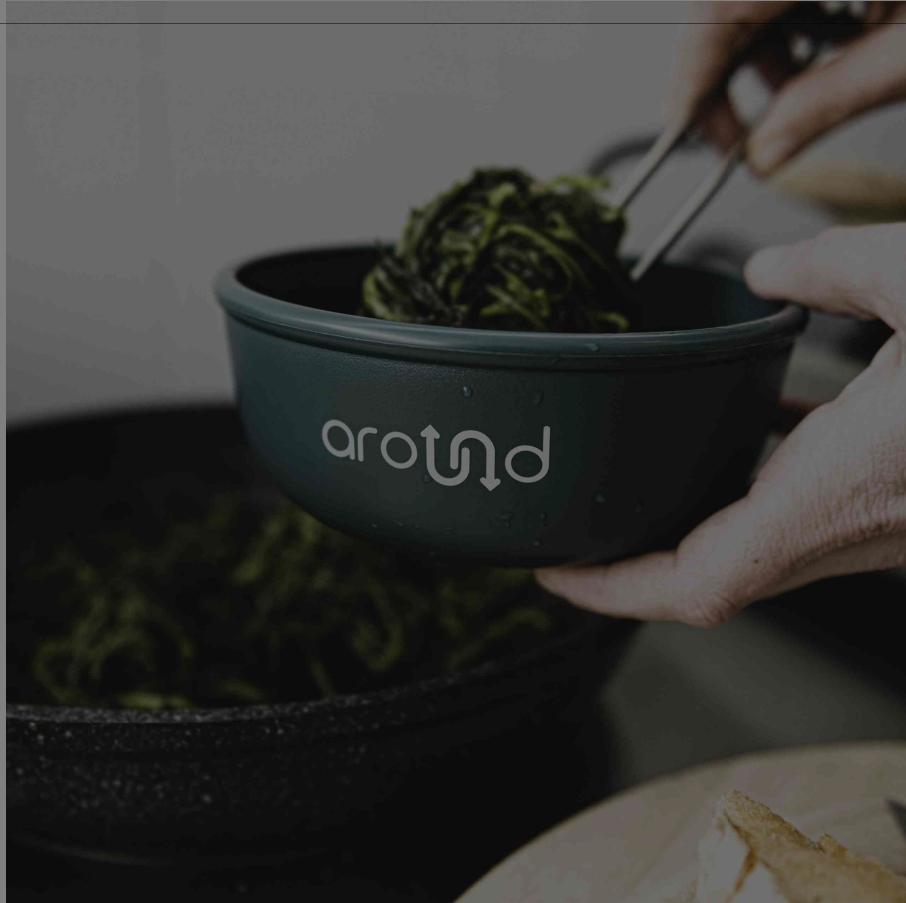
[Iscrivimi >](#)

SOCI - SERVIZI NAUTICI

Sempre operativi per la sicurezza del Porto



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.



**CERCHI CASA?
QUI LA TROVI**

Ravenna www.trovacasa.ra.it

Trova Casa

SCARICA QUI 
**LA RIVISTA IMMOBILIARE
DI RAVENNA E PROVINCIA**

«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



Scopri la ricetta!

Barrette di mandorle,
semi e cioccolato

naturasi
negozi e aziende agricole bio
RAVENNA
Via Faentina 126

naturasi
negozi e aziende agricole bio



CERCA NOTIZIE

Griglia Timeline Grafico

[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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047



TAVOLA E BOTTEGA ~VINO E SPIRITS ~SALUTE E BEAUTY FOODAGRICOLTURA VIAGGI DI GUSTO TURISMO EVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI
 ISTITUZIONI SOSTENIBILITÀ E HI-TECH LIBRI INTERVISTE CHI SIAMO SERVIZI OFFERTI



SOSTENIBILITÀ 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

0 10/07/2024 15:45  [SOSTENIBILITÀ 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047



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



Rete del MEDITERRANEO

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

Ritagli 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 Aroundrs 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047



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
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 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.

GUARDA HORECATV IN STREAMING



[Live streaming di Horeca...](#)

PAGINE HORECA AZIENDE



[SCOPRI DI PIÙ](#)

PAGINE HORECA PRODOTTI



[SCOPRI DI PIÙ](#)





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.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047



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: **Speaker**, **Spotify**, **Apple Podcast**, **Google Podcast**, **Deezer**, **Castbox**.

Ritagliabile, stampabile, ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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: Speaker Spotify Apple Podcast Google Podcast Deezer Castbox





Nuovo progetto food packaging riciclabile di Aroundrs

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 Aroundrs 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 **Aroundrs** 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047



L'ECO DELLA STAMPA[®]
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE



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
sorbettini 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: compatti 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, assementi, 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-Inquinio. 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, Spuntamola! Come difendersi da zanzare e altri insetti

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



"Strùffati": 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 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 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



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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 ...

105047

GIM



10 July La Redazione Privacy Policy Cookie Policy

Segnala una notizia

PRANZO
E CENARAVENNA
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.



Caffè Letterario
RAVENNA
CAFFÈ, CUCINA, LIBRI & VINCIGERRE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



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
notizie

Vuoi occupare questo
spazio pubblicitario?



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

Ritagli stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047



L'ECO DELLA STAMPA[®]
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047



29.3 ° Ravenna

10 Luglio, 2024 - 11:34 am

Invia il tuo filmato

Contatti



RavennaWeb^{TV}

[CRONACA](#) ▾ [CULTURA](#) ▾ [ECONOMIA](#) ▾ [POLITICA](#) ▾ [SCUOLA & UNIVERSITÀ](#) ▾ [SOCIALE](#) ▾ [SPORT](#) ▾

[TURISMO](#) ▾ [FAENZA WEB TV](#) ▾

 **ACER** → ACER RAVENNA RICERCA UNA FIGURA TECNICA CON COMPETENZE IMPIANTISTICHE PER ASSUNZIONE CON CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO

Clicca per ulteriori informazioni!

 **Ravenna Bella di Sera 2024**
Concerti e Shopping serale nel centro storico

 **ravenna
città
del
mosaico**

[Home](#) > [Sociale](#) > [Faenza](#) > Camst group e Rosetti Marino S.p.A. avviano un nuovo progetto di sostenibilità...

[Sociale](#) [Faenza](#) [Faenza Web Tv](#) [Ravenna](#)

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

Da **Redazione** - 10 Luglio 2024
18
0


HOT NEWS

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047



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 -

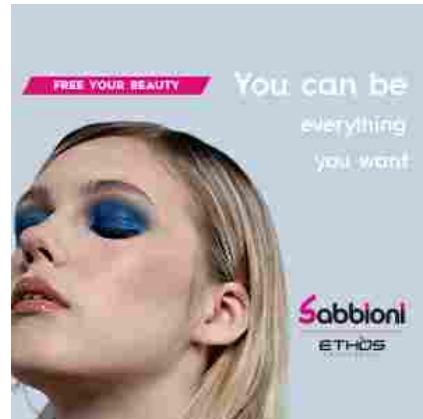


Parte il 15 luglio nell'azienda Rosetti Marino S.p.A., di cui Camst group gestisce il servizio di ristorazione da oltre venti anni, la fase di sperimentazione del progetto di riutilizzo con Aroundrs per l'eliminazione dei contenitori monouso per i pasti da asporto, per un totale di circa 600 pasti al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



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](#)

[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





L'ACADEMY DI CUI HAI BISOGNO

Formazione retribuita
Contratto a tempo indeterminato
Possibilità di alloggio incluso



VIA CANALAZZO, 59
RAVENNA



IL CIBO GIUSTO... COSÌ COME È FATTO

Incontri con gli agricoltori e agrilaboratori per bimbi e genitori

Sabato 23 marzo - Ore 10,30-12 IL GIARDINO DEL CONTADINO GIÒ	Sabato 28 settembre - Ore 10,30-12 DALLA MUCCA AL FORMAGGIO
Sabato 30 marzo - Ore 10,30-12 PASQUA, MEGLIO UN UOVO OGGI E... UNO DOMANI	Sabato 5 ottobre - Ore 10,30-12 DENTRO LA BOTTIGLIA: DAL CHICCO D'UVA ALLA VENDEMMIA
Sabato 20 aprile - Ore 10,30-12 SALVATA DALL'ESTINZIONE: A TU PER TU CON L'ALLEVATORE	Sabato 23 novembre - Ore 10,30-12 OLIO, IL TOCCASANA PER TUTTA LA FAMIGLIA
Sabato 25 maggio - Ore 10,30-12 UN TERRIZIO DI BIODIVERSITÀ: DALLE API ALLA TERRA	Sabato 28 dicembre - Ore 10,30-12 La magia del Natale
Sabato 22 giugno - Ore 10,30-12 BENVENUTA ESTATE, BENVENUTA FRUTTA	Ingresso gratuito, gradita prenotazione al 347 8638450 (anche WhatsApp)

Laboratori a cura delle aziende agricole del Mercato e della Rete Campagna Amica





Cooperativa Portuale
Soc. Coop.

Via Antico Squero, 6
Ravenna - Italia

Tel. +39 0544 458111 (centralino)
Fax +39 0544 451190



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 Aroundrs...

[Leggi tutta la notizia](#)

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

 Categoria: [TECNOLOGIA](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

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