

# Camst alle Nazioni Unite per la sostenibilità

*A New York il Presidente Francesco Malaguti ha presentato i risultati di un innovativo progetto che permette di **non sprecare 20 milioni di litri di acqua ogni anno** per la sanificazione delle cucine centralizzate in cui si preparano i pasti.*

Bologna, 15 luglio 2019 - Francesco Malaguti presidente di Camst, azienda di ristorazione e servizi integrati, vola a New York alle Nazioni Unite per presentare i progetti di sostenibilità avviati dalla cooperativa. L'intervento di Camst - avvenuto durante la giornata dedicata al tema del food loss and food waste delle Nazioni Unite, si inserisce nell'ambito delle attività della Future Food for Climate Change Summer School organizzata da FAO ([www.fao.org](http://www.fao.org)) e Future Food Institute (<https://futurefood.network/institute/>).

Il presidente Malaguti ha presentato i risultati di un innovativo progetto di sanificazione delle cucine che permette di **non sprecare 20 milioni di litri di acqua ogni anno**.

I metodi tradizionali di sanificazione delle cucine centralizzate dopo la preparazione dei pasti, prevedono l'impiego di grandi quantitativi di acqua. Per ridurre il consumo di acqua e garantire i più alti standard di igiene e sicurezza, Camst - in collaborazione con il partner Diversey - ha sperimentato e successivamente applicato nei propri centri gli stessi metodi di sanificazione che vengono utilizzati nelle sale operatorie.

Ad oggi, nelle 36 cucine centralizzate in cui è stato applicato il nuovo approccio, è stato registrato un risparmio che varia da 0,6 fino a 0,72 litri di acqua per pasto prodotto. Tenendo conto che nelle 36 cucine vengono prodotti circa 30 milioni di pasti ogni anno, **Camst riesce a non sprecare circa 20 milioni di litri di acqua ogni anno, l'equivalente di 8 piscine olimpioniche**.

Come ha sottolineato nel suo intervento Francesco Malaguti "Siamo partiti da una domanda: è possibile ridurre drasticamente il quantitativo di acqua utilizzato per sanificare le cucine dopo la preparazione dei pasti, garantendo allo stesso tempo il massimo di igiene e di sicurezza? Abbiamo avuto un approccio innovativo e abbiamo raggiunto l'obiettivo. Oggi stiamo registrando dei risultati eccezionali in termini di minor spreco d'acqua; stiamo



progressivamente aumentando il numero di centri cottura in cui viene applicata questa nuova metodologia, riusciremo quindi a migliorare ulteriormente questa performance”.

“L’acqua – continua Malaguti - è il bene fondamentale per la vita. Siamo venuti a raccontare questo progetto in questa sede prestigiosa per condividere questo approccio, perché la lotta allo spreco di acqua interessa tutto il pianeta”.

### **CAMST**

Camst - la Ristorazione Italiana è una cooperativa nata nel 1945 a Bologna che, ogni giorno, porta la qualità della cucina di casa nelle scuole, nelle aziende, negli ospedali, nelle fiere, nei centri commerciali e nelle città, in Italia e all'estero (Spagna, Danimarca e Germania). Unisce al gusto della tradizione culinaria italiana, l'innovazione di una realtà moderna, in continua evoluzione: una realtà che ha radici nel passato, ma guarda sempre al futuro. Nel 2017 il Gruppo ha ampliato i propri servizi, includendo anche le attività di facility per offrire ai propri clienti un servizio completo. Il Gruppo ha un fatturato aggregato di 750 milioni di euro, 15 mila dipendenti e 130 milioni di pasti (dati 2017).

Per maggiori informazioni su Camst [camstgroup.com](http://camstgroup.com)

#### **Gruppo Camst**

Ilaria Cuseo  
Ufficio Stampa e Comunicazione  
Mob. 337 1461488  
Mail: [ilaria.cuseo@camst.it](mailto:ilaria.cuseo@camst.it)