

DALLA RIVOLUZIONE VERDE ALLA
RIVOLUZIONE BIO
IL BIOLOGICO TRA PRESENTE E FUTURO



ORGANIZZATO DA:



IN COLLABORAZIONE CON:



**RIVOLUZIONE BIO 2022 È UN
EVENTO PROMOSSO
NELL'AMBITO DEL PROGETTO**



**RISTORAZIONE SCOLASTICA
E SOSTENIBILITÀ**



Finanziato
dall'Unione europea





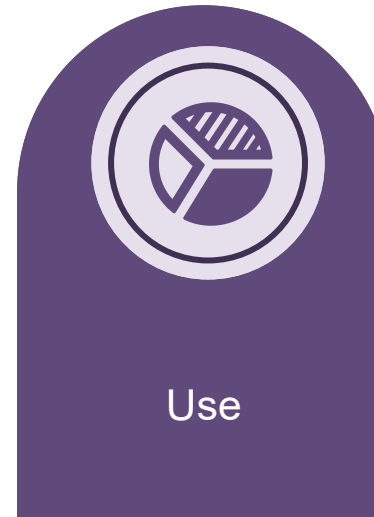
Il nostro approccio alla sostenibilità

- Guardiamo all'intero processo produttivo:
 - Prodotto
 - Processo
 - Servizio
- Misurare
- Il valore educativo

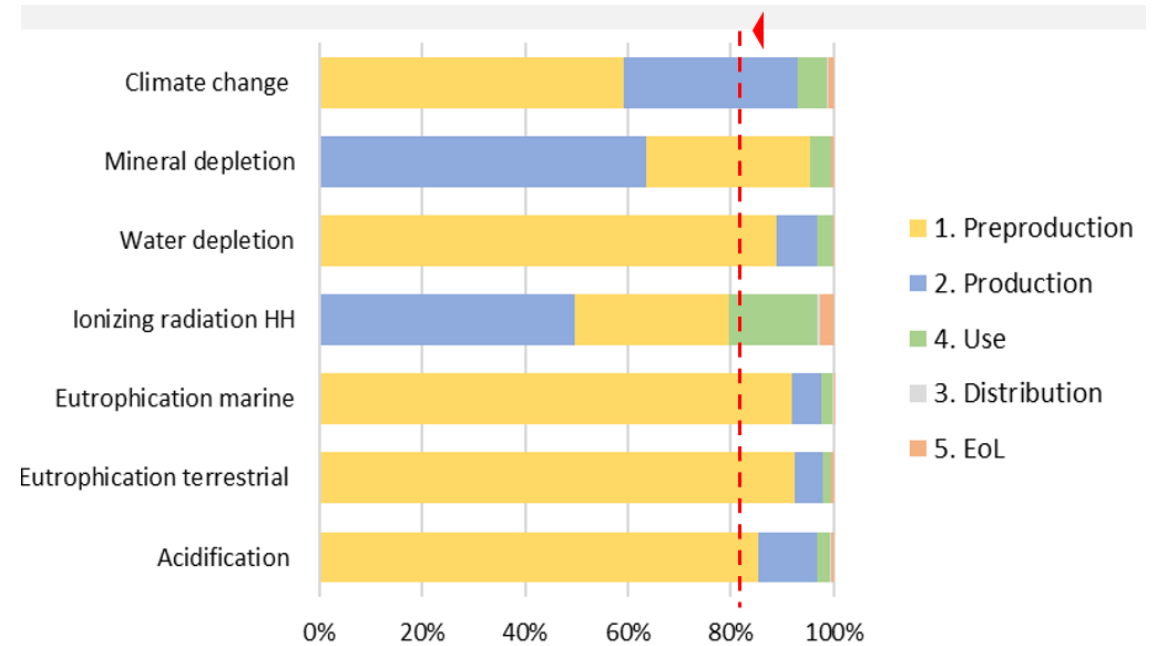
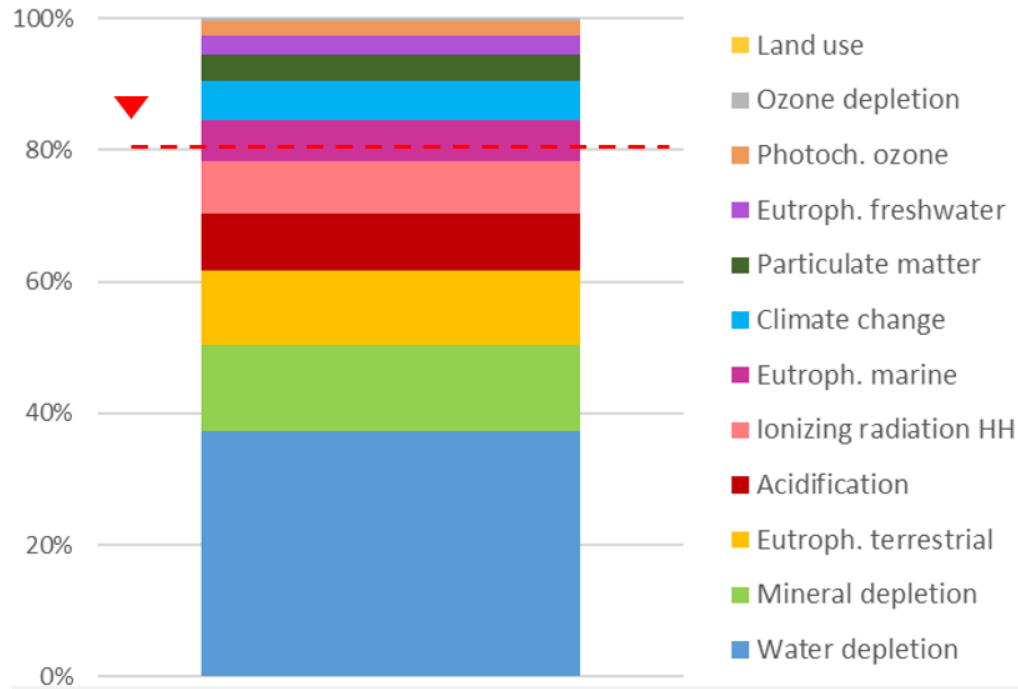


Life Effige

Misurare l'impatto del servizio di refezione scolastica



Gli impatti in ciascuna fase



Le fasi che hanno maggiore impatto

	PREPRODUCTION	PRODUCTION			USE
	food packed	kitchen electricity	kitchen equipment	kitchen heat	disposable plastic meat set
acidification	84%	1%	6%	1%	1,2%
climate change	52%	7%	7%	16%	1,8%
marine eutrophication	91%	1%	3%	1%	0,8%
terrestrial eutrophication	92%	1%	3%	1%	0,6%
ionizing radiation	26%	23%	24%	0%	5,5%
water depletion	89%	5%	1%	0%	0,5%
mineral depletion	27%	1%	57%	0%	1,7%



Hot spot e aree di intervento

Lo studio ci ha permesso di identificare i principali hot spot e conseguentemente di definire le future aree di sviluppo, tra cui:

- **La progettazione di menù più sostenibili e nutrienti**
- **La sostituzione dei set di posate usa e getta con quelli in materiale durevole**
- **La riduzione dello spreco alimentare che a sua volta avrà un impatto sull'intera catena alimentare**
- **La riduzione del consumo di acqua nella fase di pulizia mantenendo elevati standard di sicurezza**



Progettare menu sostenibili

Obiettivo dello studio in collaborazione con l'Università di Bologna:

determinazione di un indicatore ambientale, in ambito alimentare, che tenga in considerazione il contributo energetico del cibo e che fornisca al consumatore un criterio di scelta aggiuntivo

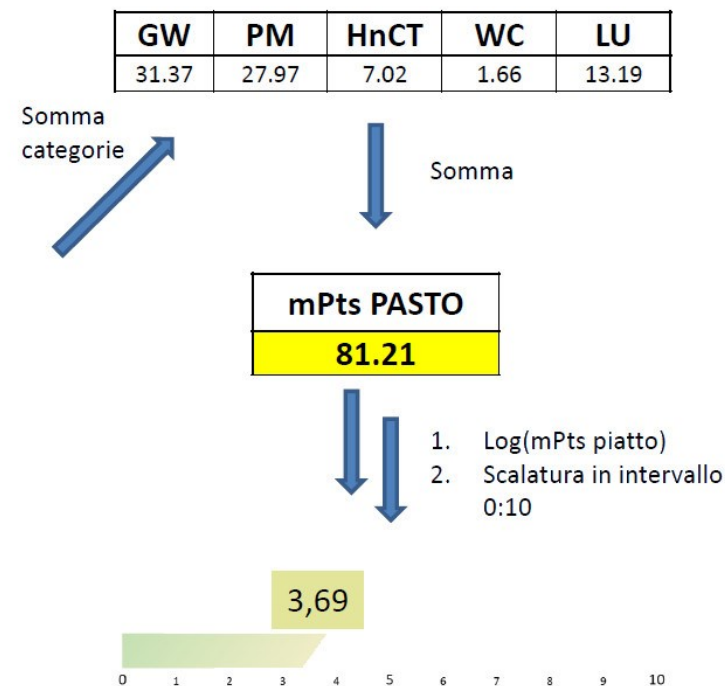
L'indicatore individuato tiene conto di 5 fattori:

- **Particulate matter**
- **Human toxicity (non-cancer)**
- **Global Warming**
- **Water Use**
- **Land use / transformation**



Analisi dei menu

Lunedì (settimana 1)	Grammi	GW	PM	HnCT	WC	LU
Latte parz. scremato fresco	150.0	12.42	9.39	2.23	0.27	0.01
Spaghetti al tonno	140.5	3.04	4.99	1.08	0.16	0.00
Pasta di semola	75.0	1.7E+00	3.4E+00	9.9E-01	5.4E-02	2.1E-03
Aglio	0.1	6.9E-04	1.0E-03	3.7E-04	5.7E-04	1.4E-06
Cipolla	1.2	1.9E-02	1.6E-02	1.5E-03	5.7E-03	2.1E-05
Prezzemolo	1.2	1.0E-02	1.3E-02	6.1E-04	4.9E-03	2.1E-05
Tonno all'olio	15.0	9.2E-01	8.2E-01	1.2E-01	5.9E-02	6.2E-04
Passata di pomodoro	40.0	2.4E-01	5.5E-01	-5.1E-02	6.0E-03	1.0E-03
Olio extravergine d'oliva	8.0	1.1E-01	1.7E-01	1.5E-02	3.2E-02	2.4E-04
Crocchette di ricotta e spinaci	81.2	1.71	1.45	0.39	0.15	0.00
Patate	45.0	3.8E-01	3.8E-01	9.6E-02	5.3E-02	9.5E-04
Spinaci	5.0	2.3E-02	2.6E-02	7.3E-03	2.1E-03	7.2E-05
Carote	5.0	3.0E-02	3.0E-02	3.4E-02	4.7E-04	6.6E-05
Uova pastorizzate	6.0	5.6E-02	6.4E-02	3.4E-02	6.0E-02	1.3E-04
Ricotta	10.0	8.3E-01	6.3E-01	1.5E-01	1.8E-02	3.7E-04
Parmigiano reggiano	4.0	3.3E-01	2.5E-01	5.9E-02	6.6E-03	1.5E-04
Pane grattugiato	5.0	4.5E-02	6.0E-02	1.2E-02	3.1E-03	9.2E-05
Olio extravergine d'oliva	1.2	1.7E-02	2.6E-02	2.2E-03	4.9E-03	3.6E-05
Pomodori	109.0	0.75	0.80	0.75	0.16	0.00
Pomodori	100.0	6.2E-01	6.0E-01	7.3E-01	1.2E-01	1.5E-03
Olio extravergine d'oliva	9.0	1.3E-01	1.9E-01	1.7E-02	3.7E-02	2.7E-04
Frutta fresca	150.0	0.73	0.88	0.13	0.58	0.00
Pane	50.0	1.56	1.39	0.23	0.11	0.00
Latte e biscotti integrali	152.0	11.16	9.06	2.20	0.24	0.01
Latte parz. scremato	130.0	1.1E+01	8.1E+00	1.9E+00	2.3E-01	4.8E-03
Biscotti integrali	22.0	4.0E-01	9.3E-01	2.7E-01	1.5E-02	5.2E-04



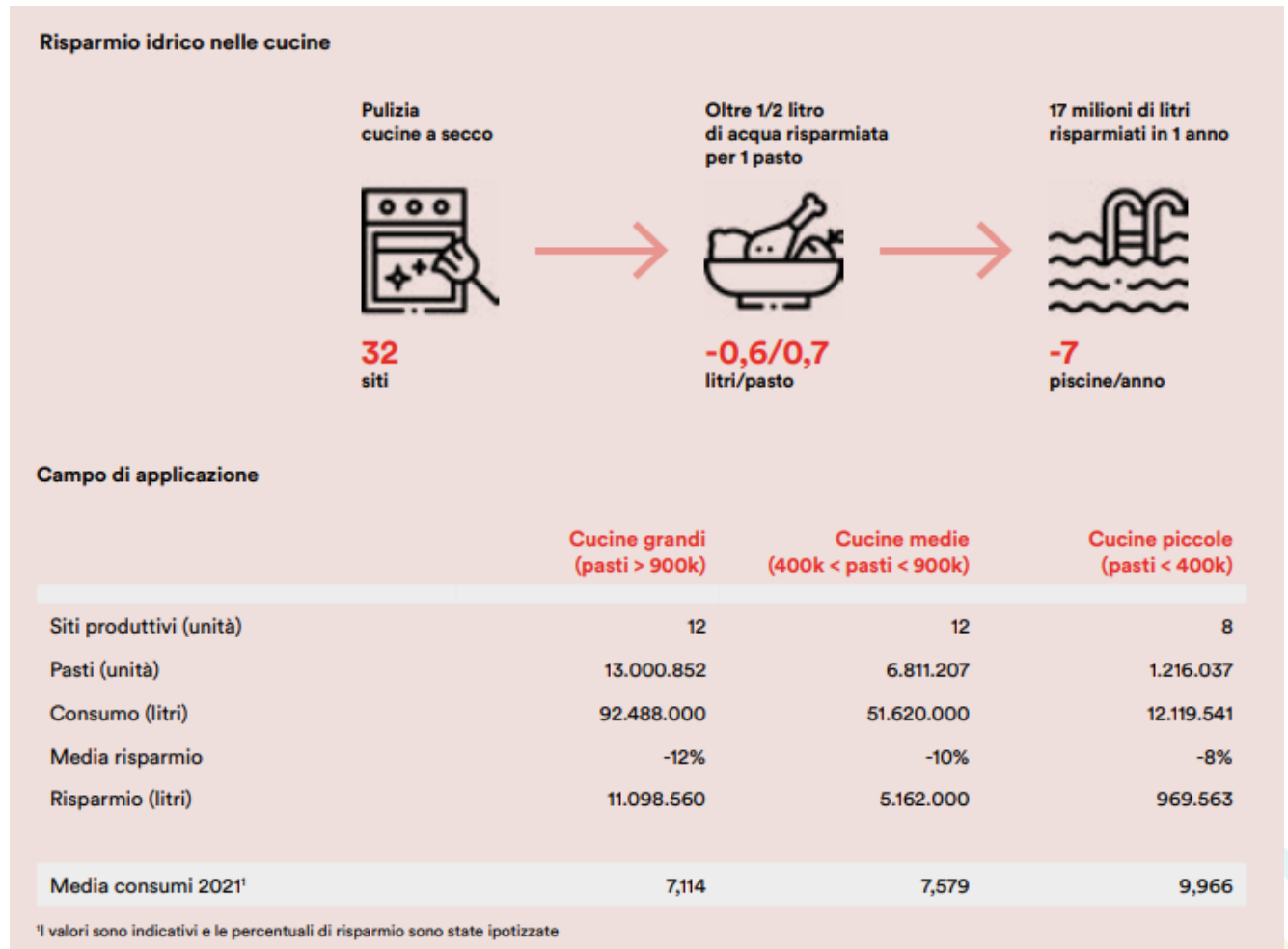
Analisi dei menu



E' possibile pulire senza utilizzare l'acqua?

Grazie alla collaborazione con Diversey, Camst ha individuato una soluzione per sostituire i tradizionali metodi di pulizia delle cucine, che richiedono un ingente quantitativo d'acqua e quindi uno spreco di risorse naturali ed economiche.

Si è deciso di impiegare i **panni in microfibra**. Si tratta dello stesso metodo di sanificazione delle sale operatorie, che garantisce la massima igiene riducendo al tempo stesso la quantità d'acqua e di detergenti utilizzati.



dati bilancio di sostenibilità 2021

rivoluzionebio.it

Better Future Kit

In partnership con Guzzini abbiamo realizzato il **Better Future Kit**, una linea di astucci contenenti posate in acciaio completamente made in Italy.

La confezione del kit è biocircular, quindi ha origini biologiche, da rifiuti o scarti di biomasse vegetali e le posate riutilizzabili sono realizzate in acciaio inox inossidabile.

I kit vengono messi a disposizione di **scuole e aziende**, così da sostituire per sempre le posate in plastica monouso incentivando il riuso e riducendo in questo modo il nostro impatto sul Pianeta.



Better Future Kit



Le tue posate a scuola non sono solo semplici posate, ma il tuo modo per essere sostenibile e fare bene al pianeta.

Noi di Camst group, in collaborazione con Guzzini, scegliamo il valore della sostenibilità made in Italy. Sostituiamo le posate in plastica monouso con il Better Future Kit, il nuovo set di posate in acciaio. Ricordati di portarlo sempre con te in mensa.



Le tue posate a scuola non sono solo semplici posate, ma il tuo modo per essere sostenibile e fare bene al pianeta.

Noi di Camst group, in collaborazione con Guzzini, scegliamo il valore della sostenibilità made in Italy. Sostituiamo le posate in plastica monouso con il Better Future Kit, il nuovo set di posate in acciaio. Ricordati di portarlo sempre con te in mensa.



Mattia Grillini

Vicepresidente Camst group

 mattia.grillini@camst.it

www.sostenibilita.camstgroup.com

