

Cronaca

10 Luglio 2024

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.

«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