

**Bilancio
Sociale
2015**

CAMST 
LA RISTORAZIONE ITALIANA

Bilancio Sociale Camst 2015

Appendice

- 164 - Dire, fare, futuro
- 166 - Le relazioni di filiera

Solidarietà e cooperazione

- 144 - Insieme responsabili
- 145 - Ruolo della cooperazione
- 147 - Ruolo sociale: le iniziative
- 150 - Solidarietà
- 159 - Iniziative della cooperazione

Qualità, servizi e ambiente

- 98 - Gli Stakeholder
- 99 - Il mercato in Italia
- 106 - Servizi ai clienti
- 110 - La sostenibilità ambientale
- 118 - Educazione alimentare
- 122 - Qualità e sicurezza alimentare
- 126 - Politica per l'ambiente
- 135 - I Fornitori

Utili e Se

- 84 - C
- 85 - R
- 86 - Pa
- pa
- 88 - G
- 90 - Pa
- 91 - Ut
- 93 - Si
- 94 - Fa

Identità

- 10 - Valori e missione**
- 12 - I portatori di interesse**
- 14 - Le tappe dello sviluppo**
- 17 - Il mercato della ristorazione**
- 20 - L'assetto istituzionale**
- 27 - Gestione della sostenibilità**

1

Persone e Responsabilità Sociale

- 34 - Le persone al centro**
- 35 - Occupazione**
- 47 - Formazione e stage**

2

3

Gestione della sostenibilità

- 54 - Impegno per una società equa**
- 57 - Lavoro infantile**
- 60 - Lavoro obbligato**
- 62 - Salute e sicurezza**
- 66 - Libertà di associazione**
- 67 - Discriminazione**
- 72 - Pratiche disciplinari**
- 73 - Orario di lavoro**
- 76 - Retribuzione**
- 78 - Gestione della sicurezza**

4

Servizi

- Capitale territoriale**
- Redditività**
- Partecipazione**
- Patrimoniale e finanziaria**
- di investimenti**
- Partecipazione sociale**
- Stile d'esercizio**
- Situazione patrimoniale**
- Atturato del Gruppo**

Bilancio Sociale 2015

Presentazione

Care socie e cari soci,
Camst continua anche nel 2015 la propria crescita nel mercato della ristorazione, che ovviamente risente pesantemente della crisi iniziata nel 2008 e che ha visto ridimensionare fortemente il costo a singolo servizio sia nel mercato privato che nel mercato pubblico.

Possiamo affermare con assoluta certezza che il nostro mercato di riferimento si è fortemente modificato ed ancora sono in essere profondi cambiamenti che ci devono vedere pronti a trovare risposte per continuare ad affermare la nostra leadership.

Abbiamo l'ambizione nel nostro modo di fare impresa di migliorare le persone, valorizzarle e dimostrare che il profitto che pure vogliamo e dobbiamo perseguire è il mezzo e non il fine di un'impresa cooperativa. Per questo ribadiamo con forza che per uscire da questa crisi economica e di valori serve essere capaci di fare integrazione di fronte ai problemi posti dal nuovo scenario. Pensiamo sia necessario per la promozione del bene comune rispettare le persone dando risposte alle diverse esigenze, anche delle minoranze per esaltare competenze, ma pretendere anche la responsabilità di ognuno.

In questo bilancio c'è un dato che va sottolineato con forza e grande soddisfazione. L'occupazione cresce del 15% e al netto delle fusioni del 3.8%.

La crescita occupazionale totale comprese le fusioni ed incorporazioni è stata di 1.400 addetti.

Un risultato che premia lo scambio mutualistico con i soci lavoratori, scambio che si basa proprio sul lavoro. Al netto delle incorporazioni il 2015 ha segnato un saldo attivo tra entrate ed uscite di 358 occupati in più.

Questo brillante risultato è il frutto di alcune azioni che

hanno visto, tra l'altro, stabilizzare nel 2015 circa 70 contratti a tempo determinato provenienti dalle società incorporate.

A questi si aggiungono le assunzioni dal mercato del lavoro che in parte hanno compensato le uscite del personale che ha usufruito, tra la fine del 2014 e tutto il 2015, degli incentivi economici messi a disposizione da Camst per incentivare l'uscita volontaria delle persone prossime al pensionamento e in molti casi già in età di pensionamento. In questo modo, valorizzando anche gli sgravi messi a disposizione dal governo, è stato possibile assumere quasi 240 persone: di queste il 33% sono giovani sotto i 35 anni. Un ricambio generazionale importante questo che ci consentirà di guardare al futuro in modo più innovativo e competitivo perché è attraverso i giovani che potremo affrontare le sfide che ci aspettano e trovare soluzioni ai problemi sempre più complessi di una società in continuo cambiamento.

La nostra crescita occupazionale rappresenta un dato ampiamente superiore alla lieve crescita nazionale che è stata solo dello 0,5%, un risultato che dobbiamo considerare assolutamente straordinario in questo momento nel quale la vera emergenza delle persone è proprio la mancanza di lavoro e un risultato doppiamente importante perché raggiunto anche attraverso una forte attenzione alla questione del ricambio generazionale. Attenzione che ci viene dalla consapevolezza che Camst è fatta da donne e uomini che ogni giorno con passione e responsabilità approfondono il loro impegno per realizzare gli obiettivi assegnati, partecipando così al progetto imprenditoriale nel quale lo scambio mutualistico è rappresentato dal lavoro che la cooperativa mette a disposizione dei soci.

Un lavoro che definiamo buono, perché cerca di creare benessere per le persone e la comunità che ci circonda. Buono perché rispetta le persone e gli impegni che prendiamo, buono perché restituisce dignità alle persone e valorizza le rispettive competenze, buono perché sempre di più vuole tenere conto delle diversità.

Nel 2015 Camst ha creato dunque valore e non solo economico, in un contesto Paese in cui l'economia non cresce da molti anni e paga il prezzo molto alto di grandi inefficienze che producono solo debito pubblico. Secondo l'ISTAT nel 2015 il fatturato complessivo delle imprese in Italia cresce solo dello 0,2% rispetto al 2014. Il governo parla di economia che riparte trainata da una politica fiscale meno restrittiva e dal calo dei prezzi del petrolio, ma ciò ha determinato solo un lieve aumento dell'occupazione a fronte, anche nel 2015, di una crescita costante del debito pubblico.

Ci sono importanti tendenze di scenario generale che vale la pena sottolineare perché coinvolgono anche il nostro business. La salute ed il wellness sono diventate un driver molto esasperato coinvolgendo anche il nostro settore con richieste di materie prime e di modalità di servizio che ci costringono continuamente a modificare l'offerta del nostro servizio. Le tecnologie digitali scandiscono in modo diverso le relazioni commerciali coi clienti, che sempre più utilizzano il web come modalità per informarsi, ma anche come modalità di acquisto.

Il settore della ristorazione in Italia ha registrato nel 2015 una crescita del fatturato dello 1,1% mentre per Camst la crescita di fatturato è stata del 10%, in parte imputabile alle acquisizioni di imprese cooperative e private, ma che comprende anche uno sviluppo reale di fatturato del 2,57%.

Questo rappresenta un ottimo risultato perché imputabile ad un aumento di pasti prodotti, a fronte di prezzi mediamente inferiori di 0,18 euro.

Un risultato quindi molto soddisfacente e che ci fa sentire tutti orgogliosi per lo sforzo che abbiamo profuso.

Pensare da dove siamo partiti e dove siamo arrivati ci deve riempire di giusto orgoglio. Ma dobbiamo anche essere consapevoli che siamo ad un nuovo punto di partenza.

Abbiamo evidenziato quanto è complesso il mercato della ristorazione e più in generale lo scenario del paese ed è necessario trovare soluzioni nuove che producano idee e progetti in risposta alla complessità ed al cambiamento continuo.

Per essere competitivi dobbiamo fare sistema dentro e fuori alla cooperativa, cercando alleanze piuttosto che creare conflitti che possono diventare per tutti costosi e penalizzanti.

Dobbiamo cambiare tutto quello che non funziona senza dimenticare i nostri principi di impresa cooperativa.

La crisi non può essere l'alibi per non cambiare. Evolvere verso il cambiamento continuo è la sfida del nostro futuro.

La Presidenza



Processo di redazione del bilancio sociale

Il Bilancio Sociale è uno strumento che vuol mettere in evidenza l'impatto sociale che un'organizzazione produce sulla collettività di riferimento e in particolare su quei gruppi che sono interessati più da vicino al buon andamento aziendale. Per questo motivo nella presentazione dei contenuti, sia numerici che descrittivi, sia nelle scelte grafiche, si è sempre cercato di privilegiare chiarezza espositiva e facilità di comprensione al fine di renderli fruibili dal maggior numero di soggetti.

Per Camst le parti interessate sono : i soci lavoratori, e più in generale tutte le persone che vi lavorano, i soci sovventori, i clienti/utenti, i fornitori, la Pubblica amministrazione, gli organismi di rappresentanza del movimento cooperativo e la comunità nelle sue forme associative e verso queste il Bilancio Sociale vuole rendere conto degli obiettivi e delle azioni compiute in coerenza con la missione, integrando nella redazione del documento alcune linee guida proposte dal GBS (Gruppo di studio per il Bilancio Sociale, 1998) riguardanti la presentazione dell'identità aziendale e del valore aggiunto.

Inoltre, nelle tabelle di sintesi numerica dei risultati aziendali, alla fine del capitolo sull'identità, si è optato per una presentazione dei dati in linea con le linee guida GRI (Global Reporting Initiative) per la costruzione di un reporting di sostenibilità che suddivide gli indicatori nelle tre dimensioni: economica, ambientale e sociale.

L'adozione della linea guida ISO 26000 viene presentata in questo capitolo con una prima indicazione degli obiettivi individuati con l'analisi di materialità.

Le informazioni contenute in questo documento sono riferite principalmente a Camst società cooperativa e riguardano l'anno di gestione chiuso al 31 dicembre scorso, mentre per le Società del Gruppo, di cui si elencano le caratteristiche di quelle principali nel capitolo

sull'identità, si fa cenno ai dati principali dei ricavi e dei dipendenti fissi. I dati riferiti all'anno del bilancio sono esposti a confronto con le due annate precedenti e nella maggior parte dei casi sono evidenziati gli scostamenti annuali. La tabella che illustra la composizione della Direzione aziendale segue un criterio diverso e viene aggiornata alla data di presentazione del bilancio d'esercizio. Nella stesura di questa edizione del bilancio sociale inizia un percorso di integrazione della responsabilità sociale con l'impostazione della linea guida ISO 26000. Questo ha portato a ridefinire il capitolo 3 che da quest'anno registrerà lo sviluppo di questo percorso insieme a quanto di valido viene conservato dell'impianto metodologico ereditato dalla SA8000.

Il processo di redazione del Bilancio Sociale viene gestito dalla Presidenza, che si avvale del supporto tecnico delle Funzioni aziendali per la produzione dei dati di competenza, mentre il coordinamento della raccolta informazioni e la redazione sono dell'ufficio Relazioni sociali. Le scelte grafiche sono a cura della Direzione immagine e relazioni esterne.

Il Bilancio Sociale viene presentato annualmente all'Assemblea generale di bilancio dei Soci e distribuito per l'occasione nella versione a stampa. Per la comunicazione interna viene privilegiato il formato file.pdf che viene aggiornato nella pagina dedicata della intranet aziendale. Per tutte le occasioni di comunicazione esterna che lo richiedano, il documento è disponibile sia in versione a stampa che su CD. Lo stesso può essere stampato dal pubblico esterno scaricando il file BilancioSociale.pdf dal sito www.camst.it

Il Consiglio di Amministrazione

CAMST 
LA RISTORAZIONE ITALIANA



Identità

**Lavoriamo per
un futuro sostenibile**



Valori e missione

Da poche settimane Bologna era stata liberata, gli alleati presidiavano la città, la vita riprendeva con ritmi diversi rispetto al recente passato di guerra.

Nel clima un po' caotico, ricco di fermenti e di entusiasmi, nasce la Camst, una cooperativa di ristorazione collettiva e tradizionale.

**Lo scopo:
associarsi
in cooperativa
per procurarsi
un lavoro
alle migliori
condizioni
possibili**

La costituzione avvenne il 16 Giugno 1945 in via Roma (attuale via Marconi) 67/2 a Bologna ad opera dei lavoratori albergo e mensa.

Lo scopo: associarsi in cooperativa per procurarsi un lavoro alle migliori condizioni possibili.

I primi servizi venivano effettuati nell'unico binario in funzione alla stazione dei treni in un vagone abbandonato, utilizzando al posto dei bicchieri bottigliette tagliate e smerigliate.

Il 1° Maggio 1947, dopo soli due anni dalla costituzione, veniva inaugurato il locale alla stazione di Bologna, mentre erano già operanti la Mensa del Popolo in via Ugo Bassi, il buffet al Teatro Comunale, il Bar Stadio, il padiglione della Montagnola, il bar all'Ippodromo.

“ E' il risultato dello sforzo compiuto dai soci per il raggiungimento dei compiti sociali per i quali la cooperativa è stata costituita” - dirà Gustavo Trombetti, primo presidente della Camst.

Con lo stesso spirito generazioni di soci hanno operato negli anni successivi. Oggi Camst, cooperativa di produzione e lavoro, è una delle principali imprese della ristorazione in Italia ed è rimasta una delle poche a capitale completamente italiano. Una difficile scommessa imprenditoriale e di gestione dell'economia che ha coniugato obiettivi di mercato con obiettivi di partecipazione e solidarietà.

PRINCIPI COOPERATIVI

I principi cooperativi di fondo sono sempre stati:

- volontarietà e porta aperta: chiunque abbia i requisiti e lo richieda può diventare socio dell'impresa;
- una testa, un voto: tutti i soci sono uguali, ognuno vota in quanto socio e non per il capitale versato;
- mutualità e solidarietà: ognuno porta il proprio contributo e beneficia dei vantaggi di tutti; in caso di scioglimento il patrimonio della cooperativa, in quanto indivisibile, viene destinato alla cooperazione.

Nel 1994 questi principi trovano un'efficace sintesi nella definizione della missione aziendale, in seguito aggiornata nel 1999 con l'inserimento

di un esplicito riferimento alla salvaguardia dell'ambiente.

Nel 2006 i quattro articoli della missione aziendale entrano nella formulazione della Politica per la Responsabilità Sociale che sta alla base del Sistema di gestione che ha conseguito la certificazione SA8000 a fine 2007.

Al contenuto dei quattro articoli della "missione aziendale" viene data ampia diffusione: oltre che sul bilancio sociale gli articoli vengono pubblicati nella "Guida per i soci". Entrambi i documenti sono pubblicati sul portale Camst.net mentre all'esterno è possibile consultare il Bilancio Sociale sul sito www.Camst.it.

LA MISSIONE

Occupazione e qualificazione professionale. (Art 1)

Difendere e sviluppare l'occupazione dei soci. Migliorare la loro qualificazione professionale e la loro condizione sociale e lavorativa. Garantire il rispetto della loro salute, della loro integrità morale, delle loro aspirazioni culturali, civili e di partecipazione all'impresa cooperativa.

Redditività, destinazione degli utili ed investimenti. (Art 2)

Realizzare proventi dalla gestione ed attuare una destinazione degli utili che assicuri il massimo sviluppo degli investimenti e che riconosca l'apporto individuale di ognuno.

Qualità, soddisfazione dei clienti, rispetto della società e dell'ambiente. (Art 3)

Soddisfare i bisogni dei clienti, garantendo la qualità dei prodotti, un servizio confortevole, la salvaguardia dell'ambiente. Rendere massima competitività ed efficienza, innovando l'impresa.

Perseguire e mantenere la leadership della ristorazione in Italia.

Solidarietà e sviluppo della cooperazione. (Art 4)

Collaborare con le altre cooperative con spirito di solidarietà. Far valere in tali collaborazioni il rigore imprenditoriale.

Perseguire il rafforzamento della cooperazione sul mercato e lo sviluppo del suo ruolo sociale, nel rispetto delle tradizioni e dei patrimoni culturali locali.

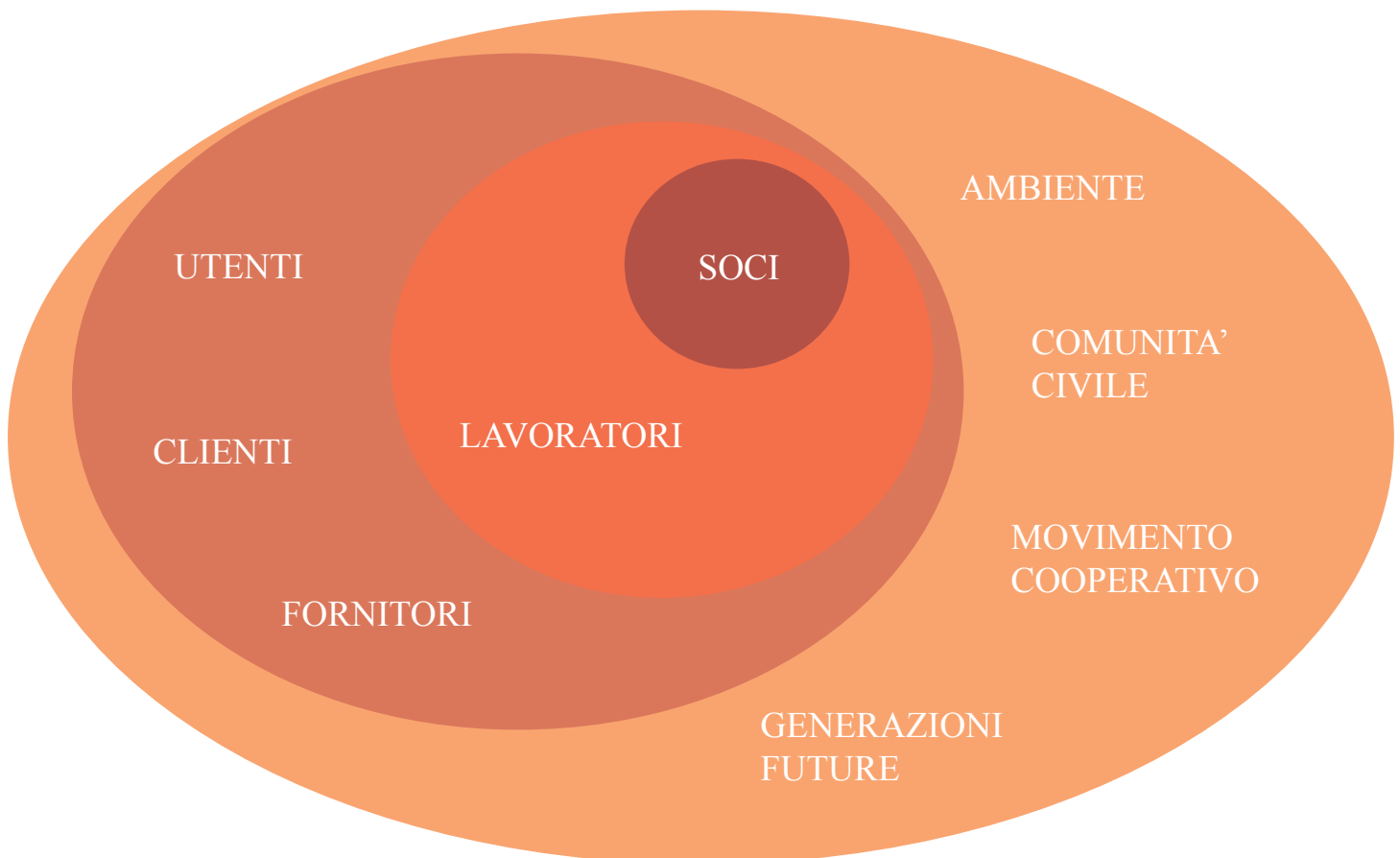
I portatori di interesse

In questo paragrafo vengono presentate le categorie di interlocutori della Cooperativa, vale a dire coloro che, direttamente o indirettamente, hanno un interesse nell'attività che svolgiamo. Il Bilancio Sociale è indirizzato a loro, affinché abbiano la possibilità di valutare quanto la nostra attività sia rispondente ai loro interessi e quanto gli obiettivi e le azioni siano coerenti con gli enunciati della Missione. A questo scopo l'organizzazione in capitoli è stata pensata per raggruppare gli indicatori di risultato che si riferiscono a ciascun articolo della missione, gli obiettivi a cui si riferiscono sono esplicitati in apertura a ciascun capitolo.

Camst considera le aspettative legittime delle diverse categorie di Stakeholder che, a vario titolo, interagiscono

con la cooperativa nella definizione delle proprie politiche e nella gestione delle proprie attività.

Fin dalla sua costituzione avvenuta nel giugno 1945, la cooperativa di ristorazione Camst si è caratterizzata per l'orientamento alla soddisfazione dei bisogni dei soggetti emergenti e delle attività produttive del primo dopoguerra. Negli anni dello sviluppo ha poi maturato un'attitudine al dialogo e al coinvolgimento dei diversi portatori di interesse nelle problematiche di gestione delle caratteristiche del servizio: si pensi agli anni seguenti al boom economico, al decennio dei 'settanta, che portarono con loro sé il 'diritto alla mensa' per una larga quota di piccole e medie aziende. In quegli anni Camst ha contribuito in maniera determinante con investimenti diretti nelle cucine



centralizzate alla creazione del mercato del pasto veicolato, in cui l'orientamento al confronto con gli stakeholder fu altrettanto determinante, allora come oggi, per il successo di quel tipo di servizio.

Attitudine che si è rafforzata negli anni anche in seguito all'orientamento strategico ad operare in tutti i settori della ristorazione, un orientamento ad operare a 360 gradi che ha portato la Cooperativa a conoscere le esigenze di ristorazione in quasi tutti i settori produttivi e dei servizi della società italiana.

In anni più recenti si è proceduto ad un'ulteriore riflessione e aggiornamento relativamente alle categorie di Stakeholder rilevanti per Camst, sulla loro composizione e sulle tematiche più rilevanti per ciascuna di esse

In anni più recenti, durante il processo di definizione della Missione aziendale e del Codice Etico si è proceduto ad un'ulteriore riflessione e aggiornamento relativamente alle categorie di Stakeholder rilevanti per Camst, sulla loro composizione e sulle tematiche più rilevanti per ciascuna di esse.

La valutazione effettuata sulla base del grado di influenza che ciascuna categoria ha sulle decisioni aziendali e dell'interesse per le attività dell'azienda, ha portato ad individuare come Stakeholder prioritari quelli indicati di seguito, rispetto ai quali l'azienda ritiene opportuno rendere conto.

I SOCI LAVORATORI sono le persone direttamente occupate nelle attività aziendali che hanno sottoscritto domanda di ammissione a socio e il relativo versamento del capitale sociale; a questi si aggiungono

I SOCI SOVVENTORI persone esterne all'azienda che partecipano ai programmi di investimento della cooperativa acquistando quote di capitale sociale sotto forma di azioni.

I DIPENDENTI sono tutti coloro che prestano la loro attività lavorativa all'interno dell'Azienda anche senza esserne soci.

I CLIENTI sono tutti i soggetti privati e pubblici, singole persone, aziende, enti, che acquistano direttamente i servizi di ristorazione da Camst, per loro o per i propri utenti (vedi cap 5).

GLI UTENTI sono i consumatori finali del servizio di ristorazione erogato da Camst.

I FORNITORI sono tutti i partner commerciali che concorrono, attraverso la fornitura di beni, servizi, prestazioni e risorse, in modo diretto o indiretto, al processo di erogazione dei servizi di Camst (cap 5 par. "I Fornitori").

IL MOVIMENTO COOPERATIVO costituisce l'insieme del mondo cooperativo nazionale ed internazionale con particolare riferimento a quello che fa capo a Legacoop, associazione alla quale Camst aderisce condividendo finalità e valori.

LA COMUNITÀ CIVILE comprende le diverse scuole, università, enti culturali, organizzazioni sociali e non profit con le quali Camst collabora attivamente per sviluppare obiettivi di crescita sociale e civile (si veda il cap.2 paragrafo "Formazione e Stage" e tutto il cap.6). Comprende inoltre il sistema degli organi di informazione verso i quali Camst si impegna a diffondere, con qualsiasi mezzo, comunicazioni veritiere, chiare, accurate e non strumentali.

LA TUTELA DELL' AMBIENTE (cap. 5 paragrafo "la sostenibilità ambientale nell'offerta di ristorazione" e "il sistema di gestione ambiente e sicurezza") è un impegno importante per la cooperativa, per l'impatto che genera direttamente e indirettamente. I beneficiari di tale impegno sono in particolare le Comunità locali (vedi cap 6 paragrafo "Recupero dei pasti non somministrati").

LE GENERAZIONI FUTURE, sono costituite da tutti coloro a cui si rivolge l'attività Camst, in un'ottica intergenerazionale e di visione di lungo periodo, quando si impegna ad assicurare la sostenibilità economica.

Le tappe più significative dello sviluppo

Il 16 giugno 1945, 16 lavoratori del settore alberghiero e ristorazione comparivano davanti al Notaio Dott. Marani in Bologna per costituirsi in Cooperativa Comunale Albergo e Mensa e dar vita alla Clam, prima denominazione sociale assunta da Camst.

L'obiettivo era quello di unire le forze tra i lavoratori d'albergo e mensa - camerieri, cuochi, baristi - in una fase storica caratterizzata da un'elevata disoccupazione.

I primi servizi vennero organizzati grazie allo spirito di impresa e alla capacità di arrangiarsi dei fondatori, tra i quali è doveroso ricordare il nome di Gustavo Trombetti

I primi servizi vennero organizzati grazie allo spirito di impresa e alla capacità di arrangiarsi dei fondatori, tra i quali è doveroso ricordare il nome di Gustavo Trombetti, per quasi 25 anni alla guida del sodalizio, prima come Presidente poi come Direttore Generale: si usavano bicchieri ottenuti da fondi di bottiglia, si organizzavano servizi volanti per rinfreschi e feste approvvigionandosi presso altre cooperative di produzione o esercenti locali, si distribuivano bibite allo stadio caricando su un triciclo bidoni di benzina opportunamente riadattati e così via.

La lunga storia di Camst può essere divisa in tre diverse epoche, quella del buffet della stazione (1948-1966), quella

del dopo buffet (1967-1976) e infine quella dello sviluppo (dal 1977 ai giorni nostri).

Il periodo che va dal 1948 al 1966 fu caratterizzato da un lato da una strategia di rafforzamento delle basi finanziarie della cooperativa, dall'altro da una prima diversificazione e differenziazione produttiva che però non eliminò la centralità della gestione del buffet della stazione nella composizione dei ricavi e del margine aziendale.

Dopo il buffet della Stazione centrale, il nuovo core business si delineò nei primi anni settanta, quando Camst si rivolse alla ristorazione per grandi comunità, aziende, scuole, ospedali, mediante l'introduzione delle Cucine Centralizzate.

All'inizio degli anni ottanta, superata una crisi finanziaria maturata nel corso dei primi anni settanta per la mole di investimenti e l'avviamento richiesti dalle cucine centralizzate, si apriva la possibilità di una nuova fase di espansione, che in effetti venne avviata e trasformò un'impresa di 58 miliardi di lire di fatturato (1985) in un Gruppo con un giro d'affari che supera i 600 milioni di euro. La crescita ha seguito due strategie: la differenziazione del prodotto e la ricerca di una dimensione nazionale.

Oggi Camst è una delle principali imprese della ristorazione in Italia ed è rimasta una delle poche a capitale interamente italiano.

(Fonti: Vera Zamagni (a cura di), Camst: ristorazione e socialità, Il Mulino, Bologna 2002; G. Bertagnoni, Uomini donne valori alle radici di Camst, Il Mulino, Bologna, 2005; per una ricostruzione storica attraverso il racconto dei soci vedi anche: Giuliana Ricci Garrotti, Storia e cronistoria della Camst, Marsilio Editori, 1985).

1945 Il 16 giugno, 16 lavoratori del settore alberghiero e ristorazione comparivano davanti al Notaio Dott. Marani in Bologna per costituirsi in Cooperativa Comunale Albergo e Mensa e dar vita alla Clam, prima denominazione sociale assunta da Camst.

Aprì la prima Mensa del popolo in Via Ugo Bassi.

1947 In pochi mesi vengono aperte le gestioni del buffet della Stazione di Bologna e del Teatro Comunale, il Bar dello Stadio e dell'Ippodromo.

Il successo più importante di quel periodo fu la conquista dell'appalto per la gestione del buffet della Stazione di Bologna, che per diciotto anni rappresentò il core business della cooperativa.

1949 Alla fine degli anni '40 la cooperativa era riuscita ad avviare molteplici attività: tre esercizi fissi (Mensa del Popolo, Bar-Ristorante Ippodromo, Bar del Teatro Comunale), numerosi servizi volanti presso lo Stadio Comunale, il Palazzo dello Sport e l'organizzazione di banchetti. Già alla fine del 1946 risultavano iscritti alla cooperativa 387 soci.

1952 Viene aperto nel giardino della Montagnola il "Settimo Cielo", dancing di fama nazionale che ospita le più famose orchestre del tempo.

1959 Viene inaugurato a Bologna il Nuovo Continental, che rimane per la città un punto di riferimento per le sue diverse tipologie di servizio: ristorante alla carta, tavola calda, bar e sala banchetti. Il suo successo è immediato, soprattutto per il mondo notturno.

1960 Nasce l'attuale Ristorante Bass'Otto a Bologna. È il primo self-service in Italia: si chiama "Self Service Ugo Bassi".

1965 Si apre una nuova sfida nel quartiere fieristico di Bologna con due ristoranti "itineranti". È l'inizio di un'attività che vede oggi Camst leader nella ristorazione fieristica.

1967 Il mancato rinnovo dell'appalto per la gestione del buffet della stazione FS creò grandi timori per il futuro del sodalizio e obbligò il gruppo dirigente ad individuare poli di crescita alternativi.

1970 Viene aperta la prima cucina centralizzata in Italia a Villanova di Castenaso per realizzare i pasti per le aziende,

le scuole e le comunità in generale. Tutte le attrezzature vengono affittate dalla Germania. Dopo questa cucina ne vengono aperte altre a Zola Predosa (BO), Imola, Ravenna.

1973 Viene assunto il primo incarico per la realizzazione di pasti per la refezione scolastica del Comune di Sasso Marconi (BO).

1978 Camst inizia la propria espansione territoriale verso il Veneto con la gestione della mensa dell'Italsider di Porto Marghera.

1981 Viene avviata in Piemonte la prima attività con la gestione della refezione scolastica e poi con le mense SIP.

1987 Camst dà vita alla società Ristoservice S.p.a. che con il marchio Day entra nel segmento dei buoni sostitutivi di mensa. Nello stesso anno approda in Toscana, incorporando per fusione una cooperativa locale, la Scat, che aveva un giro di affari di circa 7,5 milioni di euro (allora ca. 15 miliardi di lire).

1988 Insieme ad alcuni operatori locali, fonda a Rimini Summertrade, società dedicata alla ristorazione fieristica nel quartiere riminese. In questo segmento Camst è considerata da tempo leader e per questo viene chiamata a partecipare ad importanti iniziative in Italia e nel mondo.

1989 Incorpora per fusione la Faraboli, cooperativa di Parma che opera nella ristorazione collettiva e commerciale e nello stesso anno con operatori locali Camst costituisce una società, Gerist, per la gestione della ristorazione fieristica a Firenze.

1990 Sbarca in Francia realizzando una joint venture con la società Acacias, leader nel settore dei buoni pasto.

1991/93 Si espande in Liguria incorporando la cooperativa Coam di Savona, in Friuli con l'incorporazione della cooperativa Cogeturist, nelle Marche con l'incorporazione della cooperativa Cogemar, nel Lazio con l'apertura di un ristorante in centro a Roma con il marchio "Magmosfera" e in Lombardia con l'acquisizione della società Gierrea; incorporazioni, acquisizioni e aperture che hanno rappresentato il trampolino di lancio per lo sviluppo anche in queste regioni.

1998 Costituisce la prima società a capitale misto

pubblico privato, la Lugo Catering (con alcuni Enti Pubblici della provincia di Ravenna); negli anni successivi costituisce la Serimi (comune di Mira), la Seribo (comune di Bologna) e Matilde Ristorazione (diversi comuni della provincia di Bologna).

1999 A Bologna viene acquisito un marchio storico della concorrenza, Orma srl, che continua ad operare con immutata ragione sociale all'interno del Gruppo. Una prima linea di pasti in atmosfera modificata nasce all'interno di questa società. Sviluppa una linea di locali interaziendali con il marchio 'PranzoPiù'.

2000 Il nuovo millennio inizia con l'apertura della prima Nutelleria a Bologna e i primi consistenti tentativi di proiettare le attività oltre i confini nazionali.

2002/03 Costituisce la società Camst 2000 doo per gestire la ristorazione nell'area portuale di Capodistria rilevando una piccola gestione esistente e porre così le basi per l'esplorazione del mercato croato. L'anno seguente sbarca in Germania acquistando la quota di controllo della Società Lohmeier&Deimel GMBH, con sede a Bonn, operante nel settore della ristorazione aziendale. La società L&D sviluppa nel 2003 16 milioni di fatturato e occupa 350 addetti.

2004 Acquista la società GSI, una azienda di medie dimensioni con sede a Como, consolidando un' importante presenza in Lombardia. Raggiunge una posizione di leadership nelle regioni del Triveneto attraverso importanti acquisizioni di Società di ristorazione: Spega, Vegra e Descò. Spega e Vegra verranno incorporate e daranno corpo alla Divisione Veneto, mentre Descò continua ad operare come società controllata.

2005 Attraverso la società GSI apre tre punti di ristorazione alla Fiera di Milano.

2007 Sviluppa la produzione di pasti confezionati e conservati in atmosfera modificata per il mercato della grande distribuzione, incorporando la produzione già sperimentata e avviata dalla sua controllata Orma.

2008 La società Lohmeier&Deimel apre in Germania la sua prima cucina centralizzata, settore in cui Camst ha acquisito una posizione di leadership nel mercato italiano.

2009 Camst rafforza la presenza in Lombardia con l'acquisizione della Società Prealpi Ristorazione, una media realtà con circa 150 dipendenti che ha sede a Brescia, che viene immediatamente incorporata in Camst.

2010 Da luglio 2010 è operativo presso l'Interporto di Bologna un nuovo Centro Distributivo (CeDi) per rifornire i locali di materie prime. La nuova struttura occupa 23 mila mq. per la cui realizzazione sono stati investiti 25 milioni di euro.

Si rafforza la presenza Camst nel mercato dei pasti preparati in atmosfera modificata per la grande distribuzione con l'acquisizione della società King, oggi confluita nella società Gastronomia Italiana, che svolgeva una produzione analoga alla nostra per il circuito dei supermercati Conad.

2011 Con l'inizio del 2011 vengono incorporate due società del Gruppo, la bolognese Orma srl che era stata acquistata fin dal 1999 e il ramo ristorazione della società di Como GSI che fu acquistata nel 2004. Di quest'ultima rimane attivo il ramo che opera nel settore delle pulizie con il marchio GSI Servizi Integrati.

2012 Nel 2012 viene portata a termine l'operazione di incorporazione di Convivia srl in Camst, operazione già avviata con l'affitto di ramo d'azienda dell'anno precedente.

2013 Camst conferma la sua leadership nella realtà torinese aggiudicandosi l'appalto delle scuole del Comune di Torino insieme al socio Eutourist, con una dimensione veramente importante: 27 milioni all'anno il valore complessivo di cui 17 per Camst con un contratto di 5 anni. I pasti prodotti da noi sono 46.000 al giorno per 297 siti scolastici, impiegando 800 persone.

2014 Si compie il progetto di fusione con la Cooperativa Policoop di Ovada, operazione di rilievo strategico che porta a consolidare ulteriormente la leadership nelle regioni Piemonte e Liguria. Si tratta di un'operazione complessa che porta ad accrescere anche il giro d'affari nel settore delle pulizie per la società GSI di Como. Quest'ultima si fonde con il ramo di attività delle pulizie di Policoop e cambia ragione sociale in Policoop srl. In Camst confluiscono le attività di ristorazione con 350 occupati e oltre 15 milioni di euro di ricavi.

2015 Prosegue la crescita per linee esterne: vengono incorporate Coop Leader, Marangoni srl, Agogest srl;

unitamente a una razionalizzazione all'interno del gruppo che porta ad incorporare Descò e Adriamatic.

Il Gruppo Camst

Presenza nel mercato della ristorazione

Camst è uno dei principali gruppi italiani nel settore della ristorazione sia collettiva che commerciale: un indiscusso punto di riferimento professionale per risolvere ogni esigenza inerente la ristorazione fuori casa, capace di proporre continuamente, attraverso la laboriosità e le idee dei suoi uomini, innovazione e nuove tecniche per la ristorazione.

Un Gruppo che in Italia ha fatto la storia della ristorazione e che ha saputo sperimentare soluzioni sempre nuove, come le cucine centralizzate ed i self service

Un'impresa che ha raggiunto il traguardo dei 70 anni dalla sua costituzione in costante crescita, che punta su tre fattori fondamentali: tradizione, innovazione ed esperienza. Un Gruppo che in Italia ha fatto la storia della ristorazione e che ha saputo sperimentare soluzioni sempre nuove, come le cucine centralizzate ed i self service.

L'esperienza acquisita dal Gruppo Camst consente di spaziare in un ampio raggio di possibilità, sia per quanto attiene i modelli organizzativi, che per le proposte gastronomiche, distinguendosi nel mercato della ristorazione per l'ampia flessibilità nel proporre soluzioni innovative e diversificate.

Attraverso una precisa strategia di diversificazione il

Gruppo Camst è oggi presente a 360 gradi in tutti i segmenti della ristorazione: aziendale e scolastica, sanitaria, ricevimenti (Party) e commerciale. In quest'ultimo segmento di interesse, che costituisce circa il 30% della propria attività, Camst ha sviluppato specifici modelli di servizio proponendosi con forme estremamente innovative, affiancate alle forme classiche del ristorante e dello snack bar. La fetta più rilevante del mercato è costituita dal segmento della ristorazione collettiva, nell'erogazione di un servizio rivolto a comunità di vario tipo (aziende, scuole, ospedali, case di cura, case di riposo, enti pubblici, caserme, colonie, comunità), servendosi sia di strutture dell'azienda Cliente (i ristoranti aziendali) che trasportando in loco i pasti preparati in un centro di cottura.

Camst ha ottenuto la certificazione del proprio Sistema di Gestione per la Qualità in conformità alla famiglia delle norme UNI EN ISO 9001, quella del proprio Sistema di Gestione Ambientale e del Sistema di Gestione per la Sicurezza in conformità rispettivamente alla norma UNI EN ISO 14001 e alla norma OHSAS 18001.

Dopo aver ottenuto la certificazione SA8000 per attestare il suo impegno sui temi della responsabilità sociale d'impresa nel 2008, Camst ha deciso nel 2015 di abbandonare questa certificazione, pur conservandone l'impianto metodologico, per adottare, quale strumento di gestione dei temi di CSR, la linea guida della norma ISO 26000 allo scopo di integrare più efficacemente gli obiettivi di responsabilità sociale nella strategia aziendale.

Tali certificazioni dimostrano l'impegno di Camst nei confronti del Cliente e nel contribuire alla protezione dell'ambiente e alla tutela della salute e sicurezza sul posto di lavoro, attestando altresì la volontà di realizzare un percorso di sviluppo sostenibile.

I marchi del Gruppo



Gestisce le partecipazioni strategiche e le risorse finanziarie del Gruppo



Ha sede ed opera a Firenze ove gestisce i servizi di ristorazione di Fiera, Palaffari e Palazzo dei Congressi. In Toscana organizza ricevimenti ad ogni livello



E' una società mista a partecipazione per un 20% pubblica (Unione dei comuni della bassa Romagna e il comune di Russi in provincia di Ravenna) e per l'80% privata (Camst),

che gestisce una cucina centralizzata in grado di produrre pasti per ospedali, scuole e comunità e una Tavolamica a Lugo



G.I. Gastronomia Italiana è una società che produce piatti pronti e gastronomia in atmosfera protettiva per la vendita nel take away e nei banchi assistiti della grande distribuzione



Nata nel 2002, è oggi una società composta da Camst e dalla cooperativa di ristorazione Gemos di Faenza, entrata nella compagine sociale nel corso del 2008, per la realizzazione di locali di

ristorazione all'interno di strutture commerciali collocate in zone artigianali e industriali



E' una società a capitale pubblico e privato che comprende Camst e i Comuni di San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Crevalcore e Sala Bolognese in provincia di Bologna e Nonantola in provincia di Modena



Nasce nel 2014 dalla fusione delle attività di GSI Divisione Igiene d'Ambiente con il ramo

di attività delle pulizie della Policoop di Ovada. Policoop Srl progetta, propone e gestisce servizi di pulizia e di igienizzazione di ambienti, offrendo un'ampia scelta di interventi atti a garantire sempre i più alti e sicuri livelli di igiene, sanificazione e di servizio



E' una società mista a partecipazione pubblica (Comune di Mira in provincia di Venezia) e privata (Camst) per la gestione di una cucina centralizzata. Dal febbraio 2003 SE.RI.MI gestisce anche le farmacie comunali



E' una società mista a partecipazione pubblica e privata. Nel 2003 Camst ed il comune di Grugliasco (Torino) hanno dato vita a questa realtà aziendale per

gestire il servizio di ristorazione per le refezioni scolastiche, i dipendenti comunali, i centri socio-terapici ed i centri estivi in quel territorio



Nata l'8 settembre 2008 Fo.Rest è aggiudicataria della gara indetta dal Comune di Forlì per la gestione del Centro Comunale di Preparazione Pasti dedicato alla ristorazione scolastica forlivese



E' una società a partecipazione pubblico per un 51% e privata che si occupa della gestione dei servizi di ristorazione

scolastica e sociale dei Comuni di Malalbergo, San Pietro in Casale, San Giorgio di Piano e Galliera



E' una società creata nel 2015 da Camst e Cir Food con l'obiettivo di entrare nel mercato della ristorazione collettiva all'estero.



E' una società con sede a Bonn, in Germania, attiva nel settore della ristorazione aziendale, serve pasti ad

importanti e qualificati clienti del settore pubblico (ministeri, ambasciate) e privato (grandi imprese, istituti di credito)



Costituita nel 1988 da Camst in team con professionisti riminesi, gestisce la ristorazione nel Quartiere Fieristico di Rimini e altri servizi di banqueting

L'assetto istituzionale

La proprietà

Come per tutte le altre cooperative, anche per Camst i principali riferimenti legislativi sono l'articolo 45 della Costituzione, la legge n. 59 del 1992, la legge n.142 del 2001 e il D.Lgs.6/2003.

In Camst sono previste due categorie di soci: Soci Cooperatori e Soci Sovventori, tuttavia possono essere occupati anche lavoratori non soci.

Soci Cooperatori

Camst – in quanto cooperativa di lavoro - ha come soci proprietari quei lavoratori - definiti Soci Cooperatori - che concorrono alla sua attività d'impresa mediante l'apporto lavorativo (remunerato a norma di Contratto Nazionale di Lavoro, nonché con eventuali integrazioni salariali deliberate dall'Assemblea in base agli utili d'esercizio) e la sottoscrizione di capitale sociale (remunerato anch'esso in base agli utili d'esercizio, sotto forma di dividendi e/o di rivalutazione).

Soci Sovventori

E' prevista, inoltre, un'altra categoria di soci, che la legge definisce Soci Sovventori, il cui rapporto con la cooperativa è limitato all'apporto di solo capitale.

I Soci Sovventori, infatti, acquistano azioni di sovvenzione, fino ad un massimo di 1.000, del valore di 26 euro cadauna.

La remunerazione relativa è identica a quella del capitale sociale dei Soci Cooperatori, sia nelle forme in cui viene riconosciuta - cioè tramite dividendo e/o rivalutazione - sia per l'entità.

Il diritto di voto in assemblea è garantito ad ambedue le categorie di soci, secondo il principio cooperativo "una testa, un voto", cioè indipendentemente dall'entità dell'apporto di capitale effettivamente versato da ciascuno, fermo restando che il voto dei Soci Sovventori non deve superare il terzo del totale.

I lavoratori

Camst può occupare inoltre lavoratori non soci come,

ad esempio, nel caso di lavoratori provenienti da gestioni acquisite con gara d'appalto, in cui prevale la norma contrattuale del passaggio diretto.

Camst applica a tutti i propri lavoratori (soci e non) il contratto nazionale di lavoro del Settore Turismo Parte Pubblici Esercizi ed inoltre applica eventuali accordi integrativi normativi e salariali esistenti nei territori in cui opera.

Ai soci vengono offerte le medesime tutele di legge e di contratto riconosciute a tutti gli altri lavoratori ivi comprese la malattia, l'infortunio, la maternità, le ferie ed il TFR

Ai soci vengono offerte le medesime tutele di legge e di contratto riconosciute a tutti gli altri lavoratori ivi comprese la malattia, l'infortunio, la maternità, le ferie ed il t.f.r. Viene infine rispettata in ogni sua previsione la normativa vigente in materia di sicurezza e prevenzione rischi nel lavoro (D.Lgs. 626/94).

Gli organismi di governo

La Camst giuridicamente è una Società cooperativa a responsabilità limitata.

Il modello istituzionale adottato ottempera a quanto previsto dal Codice civile in materia di legislazione cooperativa, che lo Statuto sociale sancisce al Titolo V.

Gli organi sociali di Camst sono:

- l'Assemblea dei Soci;
- il Consiglio di Amministrazione;
- il Collegio dei Sindaci;
- il Revisore Contabile;
- le eventuali assemblee speciali (attualmente non utilizzate).

L'art. 38 dello Statuto sociale di Camst prevede inoltre la figura del Presidente, al quale il Consiglio di Amministrazione affida importanti funzioni di governo

istituzionale. In questa attività il Presidente è coadiuvato dal Vice-Presidente.

Assemblea Soci

L'Assemblea dei Soci, in quanto espressione della Proprietà, è il massimo organo della Cooperativa Camst. Essa si riunisce in seduta Ordinaria e Straordinaria, a seconda del tipo di deliberazioni da assumere.

Normalmente, l'Assemblea si riunisce due volte l'anno per approvare il bilancio di previsione (in primavera) e - preceduta dalle Assemblee territoriali separate - il bilancio consuntivo (nel mese di giugno).

Questo Organo sociale ha funzioni generali di indirizzo e di regolamentazione, nonché di approvazione dell'operato del Consiglio di Amministrazione e della Direzione aziendale. All'Assemblea dei Soci compete inoltre la legittimazione del Consiglio di Amministrazione, attraverso l'elezione dei suoi componenti.

Questo Organo sociale ha funzioni generali di indirizzo e di regolamentazione, nonché di approvazione dell'operato del Consiglio di Amministrazione e della Direzione aziendale

La vasta presenza territoriale acquisita da Camst e la diffusione dei suoi soci in molte regioni hanno indotto, da anni, a prevedere le assemblee territoriali separate, quali strumenti idonei a favorire la maggior partecipazione possibile dei soci.

Tali assemblee si riuniscono a livello delle singole divisioni territoriali per l'approvazione del Bilancio consuntivo, nominando successivamente propri delegati all'Assemblea Generale finale.

L'Assemblea generale dei soci viene di norma presieduta dal Presidente Onorario, carica onorifica introdotta nello Statuto della cooperativa con l'assemblea generale del 2015, oppure dal Presidente del Consiglio di Amministrazione o, in sua vece, dal Vice Presidente.

Il Consiglio di Amministrazione

Il Consiglio di Amministrazione è investito dei più ampi poteri per la gestione ordinaria e straordinaria della Cooperativa. Fra i suoi compiti vi è la redazione dei bilanci consuntivi; la convocazione delle assemblee ordinarie e straordinarie; delibera e compila i regolamenti interni; delibera circa l'ammissione, il recesso e l'esclusione dei soci; ecc.

Il Consiglio di Amministrazione di Camst, eletto dall'Assemblea dei soci, si compone di un numero di membri tra 9 e 25 ai sensi dell'art 35 dello Statuto. Attualmente i Consiglieri in carica sono 14. Al suo interno viene nominato il Presidente e il Vice Presidente.

Il Consiglio di Amministrazione, ai sensi dell'art. 22 e 33 dello Statuto, può proporre all'Assemblea dei Soci, che lo elegge per acclamazione, un presidente onorario tra i soci con almeno 20 anni di iscrizione e che si sia distinto per meriti verso la Cooperativa. Attualmente la carica è ricoperta da Marco Minella, conferitagli con l'assemblea generale di bilancio del giugno 2015.

Il Collegio dei Sindaci

Il Collegio dei Sindaci è composto da tre membri effettivi più due supplenti, eletti dall'Assemblea dei Soci, che rimangono in carica tre esercizi.

Il Presidente di tale Organo è eletto direttamente dall'Assemblea dei Soci.

Le principali attribuzioni del Collegio sindacale sono: vigilare sull'osservanza delle Leggi e dello Statuto, fare rispettare i principi di corretta amministrazione e di adeguatezza organizzativa, amministrativa e contabile della Cooperativa, redigere la relazione di accompagnamento al bilancio di esercizio, procedere ad atti di ispezione e controllo, nonché di accertamento periodico su quanto, per legge, in suo potere.

Il Revisore Contabile

Tra gli organi istituzionali, oltre al collegio dei sindaci, esiste anche l'organo di revisione contabile. La revisione contabile è l'insieme delle attività di verifica che consentono al revisore di esprimere un giudizio in merito

all'attendibilità di un bilancio redatto in base a corretti principi contabili. Tali attività di verifica hanno i seguenti scopi:

- accertare l'affidabilità delle procedure;
- accertare l'affidabilità dei dati desunti dalla contabilità aziendale;
- verificare la ragionevolezza e l'attendibilità degli elementi oggetto di stima che concorrono alla formazione del bilancio d'esercizio.

L'attività del Revisore produce quindi una certificazione che consiste nell'espressione di un giudizio professionale sull'attendibilità con cui il bilancio presenta la situazione patrimoniale finanziaria e il risultato economico della società. La certificazione è quindi l'atto conclusivo dell'attività dell'organo di revisione.

I soggetti a cui è destinato il giudizio del Revisore sono: soci cooperatori e sovventori, banche e istituti finanziari, dipendenti e sindacati e amministrazioni pubbliche.

La tutela verso i soci, poiché non tutti partecipano attivamente e direttamente alla gestione aziendale, è storicamente la prima ragione d'essere della revisione. Le banche fanno sempre più affidamento alle informazioni contenute nei bilanci certificati per la concessione o il rinnovo di crediti e le amministrazioni pubbliche richiedono sempre più spesso il giudizio di revisione tra i requisiti per la partecipazione alle gare.

Il legislatore italiano, pur considerato l'intenso sviluppo spontaneo della revisione volontaria, ha ritenuto necessario prevedere specifici casi di intervento delle società di revisione a tutela della "cosa pubblica", per rafforzare l'affidabilità e l'attendibilità del bilancio aziendale.

I soggetti per cui è prevista la statuizione in via normativa della revisione legale sono:

- per la tutela del piccolo risparmio;
- per la tutela della destinazione del denaro pubblico in occasione di finanziamenti statali;
- per specifici casi di tutela dell'interesse pubblico in senso generale;
- per le cooperative (legge 59/92).

Direzione

Alla Direzione, che fa capo alla figura del Direttore Generale, spettano invece la formulazione delle strategie aziendali per Camst e per il Gruppo, nonché tutti i compiti

relativi alla gestione dell'impresa.

Questo modello istituzionale, adottato alcuni anni fa e dimostratosi funzionale, si basa sulla netta distinzione dei compiti di rappresentanza della proprietà - che sono affidati al Consiglio di Amministrazione ed alla Presidenza - e quelli relativi alla strategia ed alla gestione, come detto, di pertinenza del Segretario Generale e del Direttore Generale quale capo della Direzione. Il modello istituzionale si caratterizza per due aree complementari: la Struttura politico sociale e la Struttura organizzativa di Direzione; questa netta distinzione trova conferma, fra l'altro, nella decisione che non consente ai dirigenti componenti la Direzione di fare parte del Consiglio di Amministrazione.

Codice etico e Organismo di vigilanza

Il sistema di governo della Cooperativa si basa, oltre che sullo Statuto e sui vari regolamenti interni approvati dall'Assemblea dei Soci, anche su un nuovo documento di contenuto valoriale e procedurale denominato Codice Etico, proposto dal CdA ed approvato dall'Assemblea Generale di Bilancio del 19 giugno 2009, che lo ha voluto per ottemperare al D.Lgs. 231/01.

Nel Codice Etico sono resi espliciti i principi e i valori di riferimento per i comportamenti delle persone che operano per Camst

Tale decreto di fatto impone alle imprese di dotarsi di strumenti interni adeguati alla prevenzione di alcuni reati gravi (es. falso in bilancio, corruzione, omicidio colposo o lesioni gravi colpose - qualora verificatesi in violazione delle norme antinfortunistiche) che in caso di accertamento fanno scattare sanzioni assai rilevanti a carico non solo del dipendente "persona fisica" che materialmente li ha commessi, ma anche dell'impresa da cui dipende, e possono arrivare fino all'interdizione dagli appalti pubblici dell'impresa stessa.

Gli altri due strumenti che completano il dispositivo per rispondere ai requisiti voluti dalla norma del Decreto

legislativo 231 sono:

l'Organismo di vigilanza, composto da tre figure professionalmente adeguate e già nominato dal CdA che è competente in materia, a cui è demandato il compito fondamentale di vigilare sulla coerenza dei comportamenti dei propri dipendenti rispetto al modello organizzativo e di riferire al Consiglio di Amministrazione tramite una relazione periodica in cui evidenziare l'efficacia dell'applicazione del Codice Etico, i risultati ottenuti e l'adozione dei provvedimenti disciplinari per la sua violazione.

Nel Codice Etico sono resi espliciti i principi e i valori di riferimento per i comportamenti delle persone che operano per Camst.

Inoltre ci si è dotati di un Modello organizzativo che ha la funzione di individuare le aree aziendali "a rischio" e di definire le modalità di comportamento, di controllo e di sanzione. Tale modello, la cui adozione è facoltativa e non obbligatoria, è già stato approvato dal CdaA

Il Modello Organizzativo è costituito da:

- Codice Etico;
- Mappatura delle attività sensibili: è costituita da un'analisi specifica delle aree aziendali, in cui si potrebbe realizzare un reato, valutato in termini di rischio;
- Organismo di Vigilanza: è un ente dotato di tutti i poteri necessari per assicurare una puntuale ed efficace vigilanza sul funzionamento e sull'osservanza del

Modello Organizzativo. E' costituito da 3 membri, di cui 2 esterni e 1 interno. E' presente un canale di comunicazione organismodivigilanza@Camst.it, che consente a chiunque di inviare segnalazioni all'Organismo di Vigilanza, qualora venga a conoscenza di comportamenti illeciti. Periodicamente l'Organismo di Vigilanza relaziona al Consiglio d'Amministrazione di Camst sull'esito dell'attività svolta e sull'eventuale necessità di modifiche o implementazioni al Modello Organizzativo;

- Sistema Disciplinare: comprende un adeguato sistema sanzionatorio, in conseguenza della violazione delle regole di condotta riportate nel Codice Etico, nelle Procedure e nei Protocolli previsti dal Modello Organizzativo;
- Formazione e Comunicazione: per un'efficace applicazione e rispetto del Modello Organizzativo da parte di tutte le risorse aziendali, è previsto un piano di formazione e comunicazione ai vari livelli aziendali;
- Procedure Operative: sono tutte le procedure aziendali, che stabiliscono le corrette modalità operative per la realizzazione di tutti i processi aziendali;
- Protocolli 231: costituiscono strumenti finalizzati ad evidenziare le specifiche modalità operative da adottare nelle aree valutate maggiormente a rischio nella Mappatura delle attività sensibili.

La struttura politico sociale

↳ IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Il Consiglio di Amministrazione eletto nell'Assemblea dei Soci del 21 giugno 2013 con mandato triennale

Maria Antonietta Pasquariello
Massimo Maccaferri (*)

PRESIDENTE
VICE PRESIDENTE

Ivano Minarelli
Stefania Ceretti
Mattia Grillini (*)
Barbara Sassoli
Ezio Gobbi
Ilario Baldon

Simona Tomaselli
Simona Ragazzini
Loredana Oviszach
Cesare Paolini
Maddalena Piccaluga
Luigi Mazzocchetti

(*) Nota: con la seduta del C.d.A. del 7 maggio 2014, Festina Piccinini rassegna le dimissioni dalla carica di Vice Presidente e di Consigliere. Nello stesso C.d.A. viene nominata alla carica di Vice Presidente Massimo Maccaferri, mentre viene cooptato alla carica di Consigliere Mattia Grillini.

↳ IL COLLEGIO SINDACALE

Roberto Chiusoli	PRESIDENTE
Fabrizio Foschini	SINDACO EFFETTIVO
Laura Guidi	SINDACO EFFETTIVO
Adalberto Costantini	SINDACO SUPPLENTE
Edi Fornasier	SINDACO SUPPLENTE

La nomina del Collegio Sindacale viene approvata dall'Assemblea Generale dei Soci su proposta del Consiglio di Amministrazione e resta in carica per tre anni.

Il collegio attuale è stato nominato nell'Assemblea di Bilancio del 22 giugno 2012.

I Sindaci sono iscritti nel registro dei Revisori Contabili con D.M. del Ministro di Grazia e Giustizia, pubblicato sulla G.U. della Repubblica Italiana in data 21/04/1995 n. 31 bis.

↳ LA DIREZIONE AFFARI SOCIALI

La Direzione Affari Sociali si avvale di un Ufficio di Staff che ha il compito di gestire tutti quegli aspetti di relazione col socio che sono descritti nelle pagine della 'Guida per i soci'. Tale ufficio si trova presso la sede legale e amministrativa a Villanova di Castenaso ed è a disposizione dei soci per ogni esigenza di chiarimento sugli aspetti del rapporto sociale.

La direzione

Organizzazione della Direzione

L'organismo imprenditoriale che presiede alle decisioni strategiche ed alla gestione operativa è la Direzione, composta dal Direttore Generale, dal Direttore Operativo, dai Direttori dei Servizi Centrali e dai Direttori delle Divisioni Territoriali. I ruoli di Direzione sono ricoperti da personale che opera con qualifica di dirigente.

La Direzione è assicurata dal Direttore Generale che presiede le riunioni del Board di Direzione e risponde del proprio operato al Segretario Generale che a sua volta riporta al Consiglio di Amministrazione.

La Direzione Operativa Unica, istituita all'inizio del 2013 e così definita perché riassume le competenze delle diverse direzioni operative precedenti, dipende dal Direttore Generale e coordina le Divisioni Territoriali cui è affidata la gestione dei singoli locali di ristorazione.

Organizzazione delle Divisioni

Ciascuna Divisione territoriale è diretta da un Direttore di Divisione che si avvale, per la gestione delle unità operative (Locali di ristorazione) localizzate sul territorio di sua competenza, della figura del Direttore di locale (o gruppo di locali) e nei casi di raggruppamenti molto ampi del Direttore Gestioni di Area; inoltre dispone di uno staff di collaboratori diretti con competenze commerciali.

Funzioni centrali localizzate nelle Divisioni

Al fine di garantire un supporto efficace alla gestione dei sistemi aziendali, nelle Divisioni sono localizzate specifiche risorse professionali direttamente dipendenti dai servizi centrali. I primi Servizi ad organizzarsi in questo modo sono state le Direzioni Amministrazione, Finanza e Pianificazione-Controllo / Sistemi e Procedure che hanno costituito uffici presso le sedi di divisione. In seguito ai processi di certificazione aziendale è stata poi la funzione Assicurazione Qualità a dotarsi di risorse locali che supportano la formazione del personale e la gestione degli aspetti procedurali connessi alla certificazione.

Dal 2006 anche il servizio Sistemi Informativi si è dotato di risorse localizzate nelle divisioni per la gestione degli aspetti operativi derivanti dall'utilizzo delle tecnologie informatiche, in quest'ultimo caso però le risorse dipendono direttamente dal Direttore di Divisione.

A partire dal dicembre 2010 è stata operata una riorganizzazione nel settore della gestione del personale da parte degli uffici del personale delle divisioni che sono stati posti sotto il coordinamento della Direzione Risorse Umane.

Deleghe di funzione

I Direttori Operativi e i Direttori di Divisione sono titolari di deleghe di funzione in ordine alla sicurezza del lavoro, alla disciplina igienica della produzione e vendita di sostanze alimentari e delle bevande, all'ecologia e alla prevenzione incendi.

ORGANI DI GOVERNO DELL'IMPRESA

Numero componenti	Donne	Uomini	2015	2014
Consiglio	7	7	14	14
Direzione	1	19	20	21
Età media anni	Donne	Uomini	2015	2014
Consiglio	50,0	52,3	51,1	50,1
Direzione	61,0	51,5	52,0	51,8
Anzianità media anni	Donne	Uomini	2015	2014
Consiglio	22,7	21,7	22,2	21,2
Direzione	34,0	15,8	16,8	15,3

Dati aggiornati al 30/04/2016

DIREZIONE: SEDE AMMINISTRATIVA - VIA TOSARELLI, 318 VILLANOVA DI CASTENASO (BO)

Antonio Giovanetti	Direttore Generale
Giuliano Ampollini	Direttore Operativo Unico

SERVIZI CENTRALI: SEDE AMMINISTRATIVA - VIA TOSARELLI, 318 VILLANOVA DI CASTENASO (BO)

Gabriele Cariani	Direttore Risorse Umane
Giovanni Decimo	Direttore Logistica (Ce.Di. – Blocco 10.3 Interporto, Bentivoglio (Bo))
Andrea Lenzi	Direttore Pianificazione e Controllo
Francesco Malaguti	Direttore Acquisti
Neil Occhiochiuso	Direttore Sistemi Informativi
Maria Antonietta Pasquariello	Direttore Immagine e Relazioni Esterne
Federico Regard	Direttore Finanziario
Angelo Scafuto	Direttore Innovazione e Sviluppo Ristorazione Commerciale
Arnaldo Tinarelli	Direttore Affari Legali
Paolo Zanoni	Direttore Amministrativo

DIREZIONI DIVISIONI TERRITORIALI:

Roberto Camagni	Direttore Divisione Lombardia Sede Como: Via Pasquale Paoli, 37 Como
Antonio Maretto	Direttore Divisione Centro Sud Sede Firenze: Piazza Artom, 12 Firenze Uffici Roma: Via Sirte, 21 Roma
Claudio Marsili	Direttore Div. Piemonte e Liguria Sede Torino: Corso Svizzera, 145 Torino Uffici Savona: Via Piave, 33 Vado Ligure (Sv)
Ebro Negosanti	Direttore Divisione Romagna Marche Sede Ravenna: Via del Ristoro, 20 Ravenna Uffici Ancona: Via Caduti del Lavoro, 15 Z.I. Baraccola Ancona
Sandro Pecci	Direttore Divisione Emilia Centro Sede Bologna: Via Tosarelli, 318 Villanova di Castenaso (Bo)
Giuseppe Semeraro	Direttore Divisione Nord-Est Sede Vicenza: Via Sant'Agostino, 464 Vicenza Sede Udine: Viale Palmanova, 474 Udine
Pierpaolo Zilioli	Direttore Divisione Emilia Nord Sede Parma: Via Fainardi, 9/A Parma Uffici Castelmella: Via Quinzano, 80 Castelmella (Bs) Uffici Brescia: Via Val Savio, 14/B Brescia

La gestione della sostenibilità

Un business solido non può che basarsi sul rispetto di persone e territorio. Questa è il filo conduttore che ci ha accompagnato in 70 anni di storia.

Migliorare le condizioni di lavoro, rispettare i principi etici, coniugare competitività e attenzione all'impatto ambientale... tutto ciò fa parte del nostro modo di lavorare.

Ma l'ideale integrazione con questi aspetti va oltre.

Abbiamo dimostrato il nostro impegno per la qualità e la soddisfazione del cliente attraverso la certificazione del sistema di gestione ISO 9001. Abbiamo adottato la certificazione OHSAS 18001 per garantire la Salute e la Sicurezza dei lavoratori.

Dal 2006 ci ispiriamo ai principi della Norma SA8000, primo standard internazionale che MISURA il grado etico e la responsabilità sociale di un'azienda.

Il compito di ISO 26000 è quello di creare efficienza fra i processi esistenti facendo sì che la RS diventi parte integrante della vita dell'azienda

Promuoviamo la sostenibilità dei processi produttivi secondo la certificazione ISO 14001, ottenuta nel 2006. In ultima analisi, l'adozione di un Codice Etico fornisce gli standard etici di Camst rilevanti ai fini della prevenzione dei "reati 231" ed è la carta dei diritti e doveri morali che definisce la responsabilità etico-sociale di tutti coloro che partecipano alla realtà aziendale.

In questo quadro, la decisione di perseguire le linee guida della norma ISO 26000, in tema di Responsabilità Sociale, è dunque una scelta che ci viene naturale poiché una azienda che si definisca socialmente responsabile, secondo ISO 26000, deve fare propri alcuni principi universalmente riconosciuti della responsabilità sociale, ovvero:

- Accountability;
- Trasparenza;
- Comportamento etico;

- Rispetto degli interessi degli stakeholder;
- Rispetto del principio di legalità;
- Rispetto delle norme internazionali di comportamento;
- Rispetto dei diritti umani;
- Rispetto degli interessi.

Questi 7 principi nella ISO 26000 vengono declinati in altrettanti TEMI FONDAMENTALI:

- Il governo dell'organizzazione;
- Diritti umani;
- Rapporti e condizioni di lavoro;
- L'ambiente;
- Corrette prassi gestionali;
- Aspetti specifici relativi ai consumatori;
- Coinvolgimento e sviluppo della comunità.

Qual è, dunque, il compito di ISO 26000? E' quello di creare efficienza fra i processi esistenti facendo sì che la RS diventi parte integrante della vita dell'azienda.

Il nostro percorso è iniziato nel 2015 ed è stato scandito da alcune tappe fondamentali, nelle quali ci siamo avvalsi di Bureau Veritas, leader a livello mondiale nei servizi di verifica della Responsabilità Sociale. In tal modo abbiamo beneficiato di una valutazione e di un'attestazione di Terza Parte Indipendente in grado sia di confortare il management circa la maturità del nostro approccio ai temi della sostenibilità in una prospettiva di miglioramento continuo, sia di rafforzare la credibilità del nostro impegno presso gli stakeholder.

- A marzo 2015 Bureau Veritas ha condotto una gap analysis dell'attuale processo di governance e rendicontazione della responsabilità sociale di Camst, con l'obiettivo di evidenziare scostamenti rispetto alle buone prassi di rendicontazione e alle linee guida ISO 26000, identificando aree di miglioramento. A seguito della restituzione della gap analysis, Camst ha condotto una autovalutazione necessaria per la successiva definizione dei primi piani di azione in ambito di CSR.
- A giugno 2015 Camst è stata oggetto di una prima valutazione in campo da parte di Bureau Veritas, al

termine della quale è stata rilasciata una dichiarazione agli stakeholder e un report riservato al management, circa la maturità dell'approccio alla responsabilità sociale.

- Per ogni tematica della ISO 26000, è stata data una valutazione articolata su 4 prospettive:
- Integrazione (capacità di attuare diffusamente i principi nelle varie funzioni aziendali)
- Coinvolgimento Stakeholder (capacità di dialogare con gli stakeholder sul tema, per coglierne aspettative e/o condividere progetti di comune interesse)
- Comunicazione e Trasparenza (capacità di rendicontare

in modo accessibile agli stakeholder interni ed esterni obiettivi, progetti e risultati)

- Risultati e Progresso (capacità di operare in modo sistemico, raggiungendo risultati prefissi nella logica del miglioramento continuo).

Attraverso questo percorso è stato possibile identificati i megatrend e i temi materiali (tra tutte le tematiche di CSR) ai quali è stato attribuito un livello di priorità dal top management.

Area	Tematiche
Economia & Governance	<ul style="list-style-type: none"> • Creazione di valore economico • Gestione Catena di fornitura • Lotta alla corruzione • Prevenzione del Rischio
Persone	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo dell'occupazione • Sviluppo delle Persone • Rapporti di qualità con i collaboratori (che include il rapporto di lavoro quotidiano e la tematica retributiva) • Salute e sicurezza sul lavoro • Relazioni sindacali • Valore della Diversity • Sviluppo e coinvolgimento della Comunità • Tutela dei Diritti Umani • Privacy
Prodotti	<ul style="list-style-type: none"> • Qualità e Sicurezza dei prodotti • Aspetto nutrizionale dei prodotti (che include le tematiche di corretta ed equilibrata alimentazione) • Accessibilità e qualità dei servizi • Informazione e comunicazione di prodotto
Ambiente	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione rifiuti e scarti • Efficienza energetica ed emissioni • Gestione risorse idriche • Gestione carburanti • Protezione della biodiversità (biologico, Km zero, OGM Free, ecc.)

Indicatori di sostenibilità

Nelle tabelle seguenti sono riportati i principali indicatori contenuti nel presente Bilancio. Questi indicatori rappresentano un quadro quantitativo di sintesi dell'impegno per la sostenibilità di Camst nell'ultimo triennio, con particolare riferimento alla dimensione

economica, alla dimensione sociale ed a quella ambientale. I dati sono tutti riferiti a Camst quando non altrimenti specificato, come nel caso di fatturato e occupati fissi nel Gruppo.

PRINCIPALI INDICATORI DI PRESTAZIONE ECONOMICA

Stakeholder: Soci lavoratori e sovventori, Dipendenti, Clienti Privati e Pubblici, Fornitori, Istituzioni, Pubblica Amministrazione.

Indicatori	Fonte	2013	2014	2015
Indicatori in milioni di euro				
Valore delle vendite (*)	Pian.Controllo	428,5	440,6	485,2
Prezzo medio pasto (euro)	Pian.Controllo	5,28	5,14	5,01
Prezzo medio scontrino (euro)	Pian.Controllo	1,94	1,65	1,47
Prezzo netto Kg. derrate (euro)	Pian.Controllo	2,95	3,27	2,81
Fatturato per full time equivalenti (euro)	Pian.Controllo	71.872	71.012	69.558
Costo del lavoro	Pian.Controllo	189,4	201,8	216,0
Valore degli investimenti	Pian.Controllo	19,9	8,3	19,1
Valore di formazione - addestramento	Pian.Controllo	1,20	0,73	0,95
Valore Sistema Qualità e Sicurezza alimentare	Pian.Controllo	0,86	1,10	1,05
Imposte e tasse	Dir.Amm.ne	9,21	4,68	5,05
Utile	Dir.Amm.ne	7,5	10,9	4,1
Fatturato del Gruppo	Dir.Amm.ne	954,4	583,6	627,4
Indicatori numero				
Pasti erogati (*) (mln)	Pian.Controllo	72,2	77,0	88,1
Scontrini bar (*) (mln)	Pian.Controllo	19,3	24,5	27,4
Gestioni	Pian.Controllo	1.623	1.630	2.015
Indicatori in milioni di euro				
Patrimonio	Dir.Amm.ne	194,4	213,9	215,1
Prestito Sociale	Dir.Amm.ne	59,7	63,4	64,2
Capitale dei Soci	Dir.Amm.ne	20,3	21,2	21,5
di cui: capitale Cooperatori	Dir.Amm.ne	9,90	10,44	10,54
di cui: capitale Sovventori	Dir.Amm.ne	10,35	10,76	10,98

(*) Al netto dei passaggi interni

PRINCIPALI INDICATORI DI PRESTAZIONE SOCIALE

Stakeholder: Soci lavoratori e sovventori, Lavoratori dipendenti, Istituzioni, Comunità.

Indicatori	Fonte	2013	2014	2015
Indicatori numero				
Soci sovventori	BE	4.196	4.203	4.209
Soci lavoratori	BS	6.722	6.509	6.853
Occupati fissi	BS	9.235	9.235	10.633
Dipendenti	BS	2.513	2.726	3.780
Ore lavorate	BE	9.503.739	9.921.260	11.138.703
Ore formazione e addestramento	UNI EN ISO 9001	35.383	38.370	57.851
Occupati fissi nel Gruppo	BS	11.532	12.040	12.687
Indicatori percentuale				
Occupazione FT	BS	19,6	18,7	17,4
Occupazione PT	BS	80,4	81,3	82,6
Occupazione soci	BS	72,8	70,5	64,7
Stipendi soci	BS	75,8	71,0	66,6
Occupazione femminile	BE	86,6	86,9	86,6
Occupazione stranieri	BS	5,1	9,7	4,9
Partecipazione coop. in Assemblea Generale	BS	39,6	18,5	15,5
Partecipazione sovv. in Assemblea Generale	BS	7,9	6,2	8,6
Indicatori numero				
Infortuni sul lavoro	OHSAS 18001	364	422	415
Infortuni itinere	OHSAS 18001	78	72	49
Infortuni totale	OHSAS 18001	442	494	464
Ore di infortunio	BS	46.530	65.880	52.699
Durata media infortuni (gg-netto itinere)	BS	20,2	21,3	27,2
Indice frequenza (netto itinere)	OHSAS 18001	38,34	44,3	37,98
Indice gravità (netto itinere)	OHSAS 18001	0,77	0,94	1,03
Indicatori in euro				
Informazione a stampa	BS	62.979	66.350	72.997
Assemblee Bilancio e Bdg	BS	108.712	82.683	79.235
Iniziative sul territorio	BS	51.973	61.883	50.371
Premi in sorteggio	BS	6.607	7.131	47.930
Contributi per frequenza università	BS	39.400	41.870	47.700
Progetti incontro soci	BS	0	0	21.600
Feste per ricorrenze	BS	2.270	21.989	68.055
Indicatori in euro				
Associazioni culturali, università, istituzioni scolastiche	SA8000	39.646	22.119	31.000
Associazioni sanitarie, assistenziali, del volontariato, di solidarietà	SA8000	31.629	39.769	60.351
Iniziative per l'Infanzia	SA8000	7.400	9.463	5.855
Sostegno sociale	SA8000	22.390	17.325	14.119

PRINCIPALI INDICATORI DI PRESTAZIONE AMBIENTALE

Stakeholder: Clienti, Istituzioni, Pubblica Amministrazione, Comunità.

Indicatori	Fonte	2013	2014	2015
Indicatori numero				
Verifiche ispettive ai locali	UNI EN ISO 9001	121	74	125
Indagini microbiologiche su alimenti al consumo	UNI EN ISO 9001	1.735	1.959	2.630
Indagini su materie prime	UNI EN ISO 9001	871	805	1.033
Tamponi ambientali	UNI EN ISO 9001	2.164	2.515	2.929
Visite ispettive ai Fornitori	UNI EN ISO 9001	25	15	20
Numero Fornitori Ce.Di.	Direzione Acquisti	395	277	173
Materie prime Bio (% acquistato)	Direzione Acquisti	9,0	9,6	11,8
Indicatori numero				
Numero siti con rapporto di analisi ambientale	UNI EN ISO 14001	2.206	(*)	(*)
Impiego energia elettrica (kwh)	UNI EN ISO 14001	30.428.240	28.715.510	32.713.513
Impiego gas metano (mc)	UNI EN ISO 14001	4.771.061	4.062.448	4.921.760
Consumo energia elettrica (kwh/pasto)	UNI EN ISO 14001	0,808	0,775	0,770
Consumo gas metano (mc/pasto)	UNI EN ISO 14001	0,098	0,104	0,110
Tonnellate equivalenti petrolio (T.E.P.)	Legge n. 10/1991	13.524	11.158	12.692
Numero siti rilevazione fonti energetiche	Legge n. 10/1991	185	275	317
Raccolta rifiuti (kg)	D.Lgs. n. 152/2006	2.447.487	2.224.962	2.595.833
Rifiuti avviati a recupero (% raccolta)	D.Lgs. n. 152/2006	37,3	37,0	45,4
Rifiuti avviati a recupero Gruppo (% rac)	D.Lgs. n. 152/2006	82,0	85,2	85,5

(*) Non viene riportato il numero perché dallo scorso anno il rapporto di analisi ambientale è esteso a tutti i siti.

CAMST 
LA RISTORAZIONE ITALIANA





Persone e Responsabilità Sociale

Le persone al centro



Le persone al centro

Art. 1: “Difendere e sviluppare l’occupazione dei soci. Migliorare la loro qualificazione professionale e la loro condizione sociale e lavorativa...”

Gli indicatori presenti in questo capitolo rendicontano i risultati dell’esercizio per quanto attiene gli aspetti dell’attività aziendale riconducibili all’art. 1 della missione, in particolare nei primi due capoversi, laddove individua come primo obiettivo quello di garantire l’occupazione dei soci, non solo come difesa di quanto esistente, bensì perseguendone lo sviluppo.

Art 1: “Difendere e sviluppare l’occupazione dei soci. Migliorare la loro qualificazione professionale e la loro condizione sociale e lavorativa...”

Lo stesso articolo dopo l’aspetto quantitativo, indica come secondo obiettivo l’aspetto qualitativo: “migliorare la loro qualificazione professionale e la loro condizione sociale e lavorativa”.

In questo capitolo quindi il tema dell’occupazione dei soci viene rendicontato nei suoi aspetti quantitativi e qualitativi:

ammontare dell’occupazione a tempo indeterminato raggiunta al 31 dicembre con l’indicazione della quota di soci rispetto al totale, qualità dell’occupazione espressa in termini di stabilità del rapporto (incidenza di tempo indeterminato e contratti a termine) e di ore di lavoro dedicate alla formazione e crescita professionale. L’occupazione, di soci e dipendenti, viene esaminata inoltre nella sua distribuzione nelle divisioni territoriali e messa a confronto con l’anno precedente al fine di individuare le principali variazioni quantitative. Viene conteggiata la percentuale di soci nella divisione per monitorarne l’andamento. Lo stesso confronto viene effettuato per la suddivisione di soci e dipendenti a livello regionale.

Viene effettuata anche una analisi dell’incidenza dei soci a livello di singola area d’affari, in sigla ASA, per monitorare l’andamento dovuto all’ingresso di nuovi appalti, che incidono principalmente nel settore scuole e ospedali, ma anche assistenziale e caserme.

La crescita nel mercato della ristorazione in appalto va infatti ad incidere sul livello di prevalenza dei soci; nell’ultimo anno poi, per effetto delle fusioni ed acquisizioni di aziende non cooperative, la percentuale di soci è scesa sotto il 70% attestandosi al 64,7%. A questo proposito la Direzione ha dichiarato che l’obiettivo da perseguire è riportare la percentuale dei soci al di sopra del 70%.

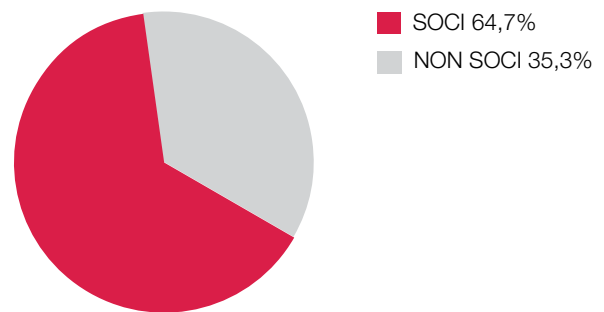
Dimensione e caratteristiche dell'occupazione

Il 2015 è un anno che si segnala per il cospicuo ingresso di nuovi dipendenti che provengono dalle numerose fusioni e acquisizioni che hanno caratterizzato questa gestione. Sono oltre 1000 i nuovi ingressi che provengono dalla fusione di Descò srl, già società del gruppo Camst, di Coop Leader, cooperativa di ristorazione operante nella bassa Toscana, dall'incorporazione delle nostre attività di Vending finora gestite da una società del gruppo, Adiamatic, e infine la complessa operazione di integrazione territoriale delle attività di due società di ristorazione nostre concorrenti che sono state acquisite: Agogest, con un mercato concentrato nel Veneto, e Marangoni con attività che sono confluite su più divisioni dell'Emilia e del Nord Italia.

L'occupazione in Camst cresce del 15% e al netto delle fusioni del 3,8%. Un dato ampiamente superiore alla lieve crescita registrata a livello nazionale che è stata solo dello 0,5%.

Un risultato che dobbiamo considerare assolutamente straordinario in questo momento nel quale la vera emergenza delle persone è proprio la mancanza di lavoro.

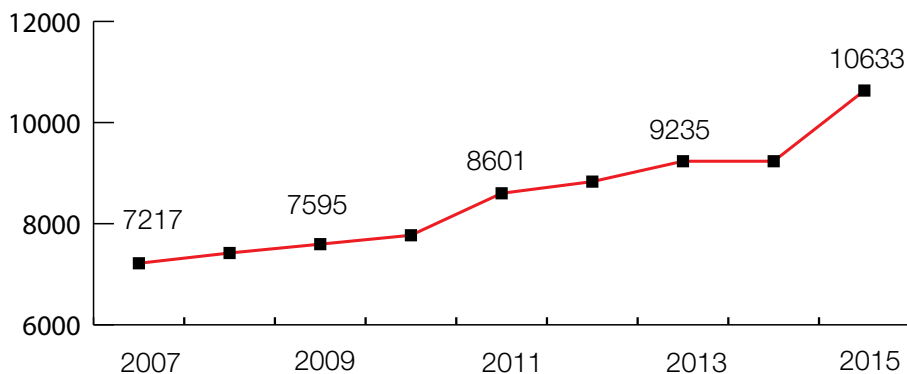
RAPPORTO SOCIALE DEGLI OCCUPATI A TEMPO INDETERMINATO



Un risultato doppiamente importante perché raggiunto anche attraverso una forte attenzione alla questione del ricambio generazionale.

La crescita occupazionale totale comprese le fusioni ed incorporazioni è stata di circa 1.400 addetti. Al netto delle incorporazioni il 2015 ha segnato un saldo attivo tra entrate ed uscite di 358 occupati in più.

NUMERO DEGLI OCCUPATI A TEMPO INDETERMINATO



Evoluzione quantitativa

Tutti i dati sull'occupazione Camst esposti nel bilancio sociale fanno riferimento agli occupati fissi in forza al 31 dicembre dell'esercizio. Nelle tabelle viene sempre specificato quando si tratta di conteggi relativi ai contratti a termine.

Il dato sull'occupazione media dell'esercizio non viene presentato in tabella per non ingenerare equivoci tra le due misure.

I dati riferiti agli occupati a consuntivo 2015 sono stati ottenuti dalla procedura gestionale degli occupati,

contrariamente agli anni precedenti in cui venivano presi a misura i dati del sistema paghe e contributi. Questa scelta si deve alla necessità di risolvere alcune differenze, pur lievi, nel dato degli occupati a fine anno. Non è stato possibile ricostruire il dato dell'anno precedente con lo stesso sistema per un confronto omogeneo dei due anni, ma possiamo dire che la differenza non è tale da modificare la sostanza delle valutazioni che si possono fare sulla base di questi dati (ad esempio: la differenza di occupati a fine 2015 tra le due procedure è di 32 unità)

OCUPATI A TEMPO INDETERMINATO

Rapporto sociale	Donne	Uomini	2015	2014	2013	Distrib%	Var num	Var %
Soci	5.855	998	6.853	6.509	6.722	64,7	344	5,3
Non soci	3.322	424	3.746	2.726	2.513	35,3	1.020	37,4
Totale	9.177	1.422	10.599	9.235	9.235	100,0	1.364	14,8
Genere %	86,6	13,4	100,0					

(fonte: sistema gestionale risorse umane)

La crescita complessiva degli occupati in Camst nell'anno ammonta a 1.364 dipendenti fissi, pari a un 14,8% di aumento, per la quasi totalità determinati dalle operazioni di fusione e acquisizione richiamati nell'introduzione al paragrafo.

DISTRIBUZIONE E CARATTERISTICHE DEGLI ORGANICI

	Dirigenti	Quadri	Impiegati	Operai	Totale
Dipendenti al 31.12.2014	21	131	825	8.258	9.235
Dipendenti al 31.12.2015	20	135	833	9.611	10.599
Distribuzione %	0,2	1,3	7,9	90,7	100,0
Età media	52,5	51,8	44,5	47,2	47,0
Anzianità media aziendale	17,4	18,2	13,1	8,2	8,7

(fonte: sistema gestionale risorse umane)

NOTA: Il conteggio dei dipendenti fissi in questa tabella si riferisce al numero di occupati con contratto a tempo indeterminato, al netto degli occupati con contratto di apprendistato. Il numero degli apprendisti viene evidenziato nella tabella che segue.

Agli occupati fissi vanno aggiunti 261 contratti a termine in forza al 31.12.2015 (erano 294 nel 2014) e 34 apprendisti (di cui 20 operai)

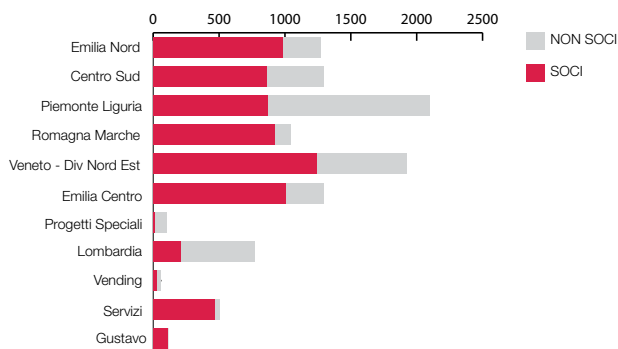
DISTRIBUZIONE DEGLI ORGANICI NELLE QUALIFICHE

	Donne	Uomini	2015	2014	2013	Var	Var %
Dirigente	1	19	20	21	22	-1	-4,8
Quadro	53	82	135	131	129	4	3,1
Impiegato/a	715	118	833	825	818	8	1,0
Operaio/a	8.408	1.203	9.611	8.258	8.218	1.353	16,4
Apprendista	16	18	34	n.d.	48	34	n.a.
Totale	9.193	1.440	10.633	9.235	9.235	1.398	15,1
Genere %	86,6	13,4	100,0	-	-	-	-

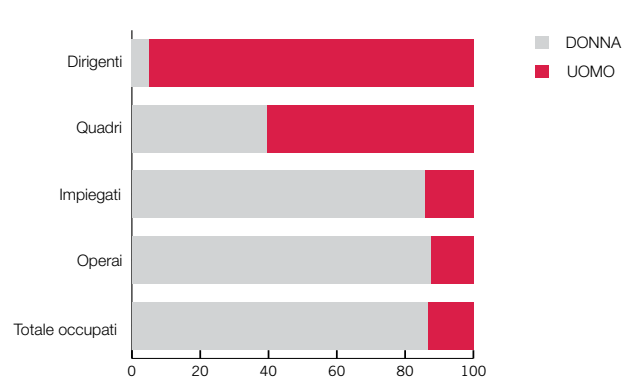
(fonte: sistema gestionale risorse umane)

NOTA: il conteggio degli occupati fissi con qualifica di Dirigente, in questa tabella come in tutte le tabelle seguenti con indicazione della qualifica, considera anche l'unica posizione codificata come 'attivi non in struttura'

RAPPORTO SOCIALE DEGLI OCCUPATI A TEMPO INDETERMINATO



PERCENTUALI DI OCCUPATI UOMO / DONNA NELLE QUALIFICHE



Occupati nelle Divisioni

Nell'analisi degli occupati per divisione, soci e dipendenti, viene utilizzato il dato proveniente dall'amministrazione del personale in quanto al momento solo questo consente un'aggregazione completa dei dipendenti secondo la

codifica dell'organizzazione aziendale utilizzata anche da controllo di gestione.

Come abbiamo già accennato all'inizio di questo paragrafo la differenza con gli occupati del sistema gestionale è minima (+32 anagrafiche) e tale da non inficiare le valutazioni sulle macro-tendenze.

DISTRIBUZIONE E VARIAZIONE DEGLI OCCUPATI NELLE DIVISIONI

Divisione Territoriale	2015	2014	2013	Var	Var %	% F	% M
Piemonte-Liguria	2.095	1.765	1.428	330	18,7	92,8	7,2
Romagna-Marche	1.047	1.041	1.027	6	0,6	89,0	11,0
Gustavo	119	-	-	119	n.a.	81,5	18,5
Centro-Sud	1.294	1.178	1.452	116	9,8	90,1	9,9
Emilia Nord	1.272	1.255	1.302	17	1,4	92,2	7,8
Lombardia	775	755	678	20	2,6	84,5	15,5
Emilia Centro	1.292	1.172	1.264	120	10,2	79,1	20,9
Vending	58	-	-	58	n.a.	13,8	86,2
Nord-Est	1.927	1.565	1.595	362	23,1	87,0	13,0
Progetti Speciali	101	-	-	101	n.a.	73,3	26,7
Servizi	502	504	489	-2	-0,4	71,3	28,7
Ce.Di.	22	-	-	22	n.a.	59,1	40,9
Direzioni	127	-	-	127	n.a.	57,5	42,5
Totale	10.631	9.235	9.235	1.396	15,1	86,5	13,5

(fonte: sistema amministrazione del personale)

L'ingresso dei nuovi dipendenti si ripartisce su quattro divisioni, in particolare la Nord Est, che beneficia sia della fusione con Descò che dell'ingresso di attività Agogest e in misura minore di Marangoni, arriva a un +23,1%

di aumento, poi Piemonte Liguria con 18,7% ed Emilia Centro con +10,2% che assorbono quote di Marangoni e Centro Sud con +9,8% che assorbe Coop Leader.

DISTRIBUZIONE DI SOCI E DIPENDENTI NELLE DIVISIONI

Divisione Territoriale	Dip 2015	Soci 2015	% Soci 2015	Dip 2014	Soci 2014	% Soci 2014
Piemonte-Liguria	1.223	872	41,6	1.004	761	43,1
Romagna-Marche	121	926	88,4	86	955	91,7
Gustavo	6	113	95,0	-	-	-
Centro-Sud	430	864	66,8	287	891	75,6
Emilia Nord	291	981	77,1	253	1002	79,8
Lombardia	569	206	26,6	559	196	26,0
Emilia Centro	289	1.003	77,6	165	1.007	85,9
Vending	29	29	50,0	-	-	-
Nord-Est	683	1.244	64,6	346	1219	77,9
Progetti Speciali	91	10	9,9	-	-	-
Servizi	32	470	93,6	26	478	94,8
Ce.Di.	4	18	81,8	-	-	-
Direzioni	7	120	94,5	-	-	-
Totale	3.775	6.856	64,5	2.726	6.509	70,5
% Dipendenti e Soci	35,5	64,5		29,5	70,5	

(fonte: sistema amministrazione del personale)

In questa tabella si evidenzia la forte dinamica che si è avuta nel corso dell'anno nella composizione percentuale di soci all'interno delle divisioni, sia per effetto dell'ingresso di dipendenti che per le modifiche organizzative che hanno

dato vita alla divisione Gustavo, che acquisisce soci dalle divisioni di origine. Così la divisione Emilia Centro scivola per la prima volta sotto la quota 80% di soci, così come Emilia Nord.

VARIAZIONE DI SOCI E DIPENDENTI NELLE DIVISIONI

Divisione Territoriale	2015 - Var numero		2015 - Var %	
	Dipendenti	Soci	Dipendenti	Soci
Piemonte-Liguria	219	111	21,8	14,6
Romagna-Marche	35	-29	40,7	-3,0
Gustavo	6	113	n.a	n.a
Centro-Sud	143	-27	49,8	-3,0
Emilia Nord	38	-21	15,0	-2,1
Lombardia	10	10	1,8	5,1
Emilia Centro	124	-4	75,2	-0,4
Vending	29	29	n.a	n.a
Nord-Est	337	25	97,4	2,1
Progetti Speciali	91	10	n.a	n.a
Servizi	6	-8	23,1	-1,7
Ce.Di.	4	18	n.a	n.a
Direzioni	7	120	n.a	n.a
Totale	1.049	347	38,5	5,3

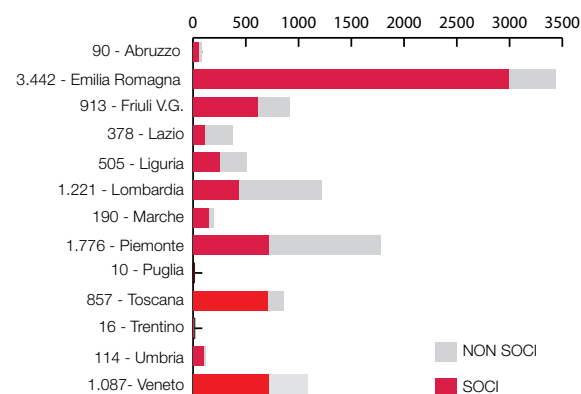
(fonte: sistema amministrazione del personale)

In questa tabella si vede molto bene come gli ingressi di nuovi dipendenti abbiano portato ad un aumento molto più consistente tra i non soci (+38,5%) rispetto ai soci che aumentano del 5,3%. Questo mix spiega come l'incidenza dei soci sul totale occupati scenda al 64,5% (era il 70,5 nel 2014).

In questo quadro la miglior prestazione per aumento di soci rispetto all'aumento complessivo di personale spetta al Piemonte Liguria, che incrementa la quota di soci del 14,6%.

Per contro è da segnalare il dato della divisione Nord Est che praticamente raddoppia in un solo anno la quota di dipendenti non soci (+97,4%) per effetto dell'ingresso di Descò, di Agogest e di alcune gestioni ex Marangoni.

NUMERO DEGLI OCCUPATI A TEMPO INDETERMINATO NELLE REGIONI



Occupati nelle Aree d'affari

Se consideriamo gli occupati per aree d'affari vediamo immediatamente che i segmenti di attività che si basano sui locali di proprietà della cooperativa, come ad esempio cucine centralizzate, interaziendali e pubblici esercizi hanno una presenza di soci che raggiunge o supera l'80%, mentre giunge al 89% nell'area dei servizi.

Al contrario troviamo le incidenze più basse di soci nelle aree soggette ad appalto, dove il legame con la cooperativa è condizionato dalla scadenza degli stessi

appalti, vedi scuole e ospedali.

Inoltre nel 2015 vediamo che alla crescita di occupati nel mercato in appalto corrisponde una riduzione di soci occupati nei segmenti interaziendale e pubblici esercizi, solo parzialmente compensata da un aumento nel segmento cuce e veicolato aziendale.

Queste tendenze hanno determinato la riduzione complessiva di 6 punti percentuali nella composizione dei soci nel solo 2015.

DISTRIBUZIONE DI SOCI E DIPENDENTI NEI SETTORI DI ATTIVITÀ (ASA)

Settore di attività	No Soci	Soci	2015	% di soci per asa	Anz media	Var annua	Var % soci	Var % dipend.
Aziende	477	663	1.140	58,2	7,7	39	6,3	27,2
Banchetti	2	11	13	84,6	12,8	0	0,0	18,2
Caserme	37	57	94	60,6	4,2	5	9,6	1,1
CuCe	409	1391	1.800	77,3	10,8	43	3,2	11,6
Interaziendale	72	446	518	86,1	13,5	-90	-16,8	-15,6
Ospedali	313	349	662	52,7	5,8	-9	-2,5	18,4
P.E. Bar	58	210	268	78,4	11,4	2	1,0	7,2
Pubblici esercizi	74	442	516	85,7	11,4	-54	-10,9	-7,9
Rist. assistenziale	156	213	369	57,7	5,8	24	12,7	17,1
Scuole	2.059	2.338	4.397	53,2	5,8	365	18,5	24,2
Servizi	89	707	796	88,8	12,5	11	1,6	6,7
Vending	29	29	58	50,0	3,8	11	61,1	48,7
Totale	3.775	6.856	10.631	64,5	8,0	347	5,3	15,1

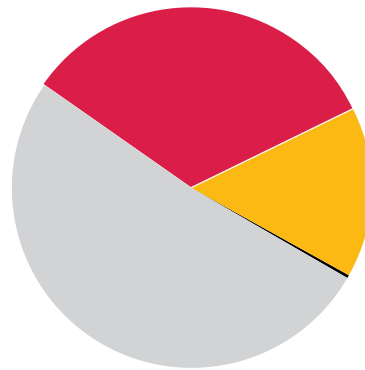
(fonte: sistema amministrazione del personale)

Occupati nelle Regioni

La crescita di occupati si verifica in quasi tutti i territori, il miglior risultato lo consegue il Piemonte che raggiunge una uguale percentuale di crescita di occupati e di soci.

In Umbria si ha invece la riduzione più significativa di soci a causa della perdita dell'appalto scuole di Orvieto.

DISTRIBUZIONE DEGLI OCCUPATI A TEMPO INDETERMINATO PER AREA GEOGRAFICA



DISTRIBUZIONE E VARIAZIONE DEGLI OCCUPATI PER REGIONE E AREA GEOGRAFICA

Regione	Dipe	Soci	2015	Var % Soci	Var % Tot	2014	2013
Abruzzo	32	58	90	5,5	0,0	90	66
Emilia Romagna	451	2.991	3.442	4,8	11,1	3.098	3.238
Friuli Venezia Giulia	304	609	913	5,5	28,6	710	720
Lazio	266	112	378	-3,4	22,3	309	442
Liguria	250	255	505	4,5	12,5	449	308
Lombardia	790	431	1.221	-0,7	5,1	1.162	1.102
Marche	40	150	190	-2,0	-2,6	195	184
Piemonte	1.056	720	1.776	24,1	25,8	1.412	1.204
Puglia	10	-	10	n.a.	0,0	10	10
Toscana	150	707	857	6,0	14,1	751	896
Trentino Alto Adige	13	3	16	0,0	33,3	12	13
Umbria	11	103	114	-25,4	-24,5	151	149
Veneto	373	714	1087	3,9	22,7	886	903
Totale	3.746	6.853	10.599	5,3	14,8	9.235	9.235
Nord-Ovest	2.096	1.406	3.502	11,9	16,1	3.017	2.610
Nord-Est	1.141	4.317	5.458	4,7	15,8	4.712	4.878
Centro	499	1.130	1.629	5,1	15,7	1.408	1.680
Sud-Isole	10	-	10	-100,0	-89,8	98	67
Totale	3.746	6.853	10.599	5,3	14,8	9.235	9.235

(fonte: sistema gestionale risorse umane)

ORE LAVORATE PER PRODUZIONE E SERVIZI

	2013	2014	2015
Ore Produzione	8.528.409	8.881.384	10.018.242
Ore Servizi	1.010.713	1.039.876	1.142.924
Totale Ore Lavoro	9.539.122	9.921.260	11.161.166

(fonte: controllo di gestione, totale ore lavoro e ore formazione)

ORE DI CASSA INTEGRAZIONE NELL'ANNO (CIGS)

	Locali	Dip	Ore 2015	Ore 2014	Delta ore	Ore med 2015	Ore med 2014
Piemonte Liguria	1	11	183	0	183	17	-
Romagna Marche	2	4	167	190	-23	42	95
Centro Sud	4	20	1.888	2.115	-227	94	68
Emilia Nord	1	4	64	157	-94	16	39
Veneto - Div. Nord Est	10	17	1.762	4.016	-2.254	104	126
Friuli - Div Nord Est	5	6	1.584	2.683	-1.099	264	206
Emilia Centro	7	14	1.457	5.851	-4.394	104	217
Lombardia	3	7	661	468	193	94	117
Area Lazio	1	2	177	896	-720	88	26
Totale	34	85	7.940	16.374	-8.434	93	111
Var% anno	-	-	-51,5	-	-	-	-
Totale 2014	55	147	16.374	-	-	-	-
Totale 2013	74	242	27.872	-	-	-	-

(fonte: sistema gestionale risorse umane)

Nel 2015 si conferma la tendenza già registrata nel 2014 per le ore di CIGS ovvero in diminuzione sia come numero

di addetti interessati che di locali (lo scorso anno erano rispettivamente 147 addetti e 55 locali)

Evoluzione qualitativa

Distribuzione per genere nei livelli contrattuali

Nel corso del 2015 la presidenza ha avviato un progetto di ricerca sul tema della diversità di genere in Camst allo scopo di porre al centro dell'attenzione il tema delle pari opportunità nei percorsi di crescita professionale all'interno dell'organizzazione.

La domanda di fondo a cui si cercherà di dare risposta è: come mai in un'azienda composta all'86% da mano d'opera femminile poi si trova una sola donna tra i dirigenti e una minoranza di donne nei livelli alti dell'organizzazione.

Pur sapendo che sono molteplici le cause che determinano una maggiore difficoltà per le donne ad intraprendere percorsi di carriera, tra le quali la più evidente è l'interruzione lavorativa dovuta alla maternità, si è

voluto compiere un'analisi puntuale della situazione al nostro interno al fine di giungere a proposte per migliorare l'affermarsi di una reale parità nelle opportunità di carriera per i generi all'interno della cooperativa.

Le tabelle che seguono mostrano con evidenza che la presenza femminile si concentra di fatto nei livelli operativi medio bassi e si assottiglia salendo di livello, con la sola eccezione del livello quadro B che mostra una leggera prevalenza di donne.

Questo andamento si riscontra con ancora maggiore chiarezza tra i livelli della mansione di cuoco, la cui analisi è riportata nel capitolo seguente al paragrafo 'discriminazione'.

DISTRIBUZIONE DIPENDENTI FISSI NEI LIVELLI (CONTRATTI DIRIGENTI E TURISMO PE)

Livelli contrattuali	Donne	Uomini	Totale	% D nel livello	% U nel livello	% livello su totale
D	1	19	20	5,0	95,0	0,2
QA	26	56	82	31,7	68,3	0,8
QB	28	26	54	51,9	48,1	0,5
1 - 1S	55	69	124	44,4	55,6	1,2
2	126	141	267	47,2	52,8	2,5
3	449	357	806	55,7	44,3	7,7
4	1.176	343	1.519	77,4	22,6	14,5
5	1.847	226	2.073	89,1	10,9	19,7
6S	3.270	81	3.351	97,6	2,4	31,9
6	1.987	76	2.063	96,3	3,7	19,6
7	139	12	151	92,1	7,9	1,4
Totale	9.104	1.406	10.510	86,6	13,4	100,0

(fonte: sistema gestionale risorse umane)

DISTRIBUZIONE DIPENDENTI FISSI NEI LIVELLI (CONTRATTO IGIENE/MULTISERVIZI)

Livelli contrattuali	Donne	Uomini	Totale	% livello su totale	% D nel livello	% U nel livello
1	2	-	2	2,2	100,0	0,0
2	70	6	76	85,4	92,1	7,9
3	1	9	10	11,2	10,0	90,0
4	-	1	1	1,1	0,0	100,0
Totale	73	16	89	100,0	82,0	18,0

(fonte: sistema gestionale risorse umane)

Nota: Nel contratto Igiene/Multiservizi il valore dei livelli è inverso rispetto alla loro numerazione

TURN OVER: ASSUNTI A T.I. PER CLASSI DI ETÀ

Età	Donne	Uomini	Totale	% D	% U	% Tot
<35	234	105	339	16,4	43,0	20,2
35-44	396	61	457	27,7	25,0	27,3
45-55	619	60	679	43,3	24,6	40,5
>55	182	18	200	12,7	7,4	11,9
Totale	1.431	244	1.675	100,0	100,0	100,0

(fonte: sistema gestionale risorse umane)

TURN OVER: CESSATI A T.I. PER CLASSI DI ETÀ

Età	Donne	Uomini	Totale	% D	% U	% Tot
<35	58	15	73	9,2	16,7	10,2
35-44	144	17	161	22,9	18,9	22,4
45-55	222	19	241	35,3	21,1	33,5
>55	205	39	244	32,6	43,3	33,9
Totale	629	90	719	100,0	100,0	100,0

(fonte: sistema gestionale risorse umane)

COMPOSIZIONE DEI CONTRATTI A TERMINE TRASFORMATI IN FISSI

Età	Donne	Uomini	2015	2014	2013
<35	28	12	40	20	32
35-44	39	1	40	8	32
44-55	18	2	20	-	-
>55	11	1	12	22	50
Totale C.T. assunti fissi	96	16	112	50	114

(fonte: sistema gestionale risorse umane)

Presenza di lavoratori con cittadinanza straniera

Il conteggio dei dipendenti nati al di fuori dell'Italia ed aventi cittadinanza straniera effettuato con il data base gestionale presenta dati molto differenti rispetto a quelli degli anni precedenti, che erano invece conteggiati con i dati del

sistema amministrativo del personale che rilevavano il paese di origine e non la cittadinanza attuale. Pertanto quest'anno non viene presentato il confronto con gli anni precedenti. Da notare che la percentuale di soci tra i lavoratori stranieri, con questo conteggio, è più alta della media Camst.

Il numero degli apprendisti è inserito tra parentesi perché non viene conteggiato nelle righe successive della tabella.

PROVENIENZA E INCIDENZA DEI LAVORATORI STRANIERI

Provenienza	Donne	Uomini	2015
Africa	25	7	32
America Centrale	7	1	8
Asia	13	38	51
Candidati UE	4	-	4
Europa extracomunitaria	137	9	146
Medio Oriente	1	1	2
Nord Africa	33	15	48
Nord America	1	-	1
Sud America	40	8	48
Unione Europea (15)	18	4	22
Unione Europea (27)	149	12	161
Totale	428	95	523
Var %	-	-	2,1
Incidenza % su tot dipe	-	-	4,9

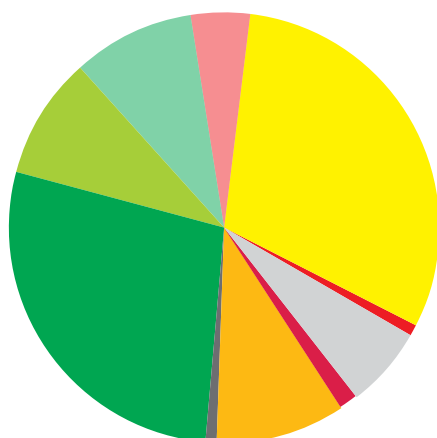
(fonte: sistema gestionale risorse umane)

QUALIFICHE E RAPPORTO SOCIALE DEI LAVORATORI STRANIERI A T.I.

Qualifiche	Donne	Uomini	2015
Impiegato/a	3	-	3
Operaio/a	425	95	520
Apprendista	-	(4)	(4)
Totale	428	95	523
Distribuzione %	81,8	18,2	100,0
% in Camst	4,7	6,7	4,9
di cui soci	290	62	352
% di soci	67,8	65,3	67,3

(fonte: sistema gestionale risorse umane)

AREE GEOGRAFICHE DI PROVENIENZA DEI LAVORATORI STRANIERI



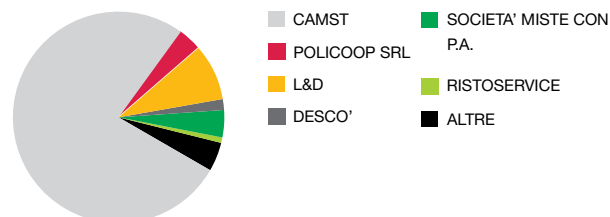
Occupazione nelle Società del Gruppo

Occupazione a tempo indeterminato

Nel 2015 l'occupazione a tempo indeterminato nel Gruppo risulta di 12.687 unità, in aumento di 647 unità pari al +5,1%). La società Lohmaier operante in Germania conferma di essere riuscita a recuperare i livelli occupazionali precedenti alla perdita del cliente Telecom.

La crescita occupazionale del gruppo si deve principalmente agli ingressi in Camst avvenuti al netto delle incorporazioni di società, dovuti ai numerosi nuovi clienti di appalti.

DISTRIBUZIONE DEGLI OCCUPATI NELLE SOCIETÀ DEL GRUPPO



CAMST E SOCIETÀ CONTROLLATE

Società	2013	2014	2015
Camst	9.235	9.235	10.633
Camst (Rep San Marino)	86	86	85
Policoop Srl	239	440	357
Descò	178	189	0
L&D (D)	948	1.058	1.058
Ristoservice	92	92	0
Gerist	32	32	33
Finrest	4	4	6
GI Gastronomia Italiana	15	14	73
Se.Ra. Serv. Ristor. Associate	-	192	48
Bassa Romagna	92	78	96
Totale Camst e controllate	10.921	11.420	12.389
Var num	384	499	868
Var %	3,6	4,6	7,5

SOCIETÀ MISTE CON LA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

Società	2013	2014	2015
Matilde	63	65	64
Serimi	111	112	114
Bioristoro	34	33	35
Totale miste con P.A.	524	530	213
Var num	2	6	-216
Var %	0,4	1,1	-50,3

SOCIETÀ COLLEGATE

Società	2013	2014	2015
I Due Castelli	42	44	43
Summertrade	45	46	42
Totale collegate	87	90	85
Var num	1	3	-5
Var %	1,2	3,4	-5,6

TOTALE GRUPPO

	2013	2014	2015
Dipendenti t.i.	11.532	12.040	12.687
Var num	387	508	647
Var %	3,5	4,4	5,4

Formazione e stage

Tirocini a favore di persone in condizione di disagio o handicap

La cultura aziendale di Camst, fondata sui valori della cooperazione e del lavoro, è fortemente sensibile alle esigenze dei lavoratori svantaggiati; per questo la nostra Cooperativa collabora ormai da più di 30 anni con Enti Pubblici – Asl e Comuni in primis - e di Formazione professionale ma anche con diverse associazioni in progetti per l'inclusione sociale di persone provenienti da situazioni di emarginazione, svantaggio sociale e per l'acquisizione di competenze professionali per persone con handicap. La modalità adottata per assolvere questo impegno è l'attivazione di esperienze in azienda che hanno l'obiettivo di far conoscere il mondo del lavoro attraverso una esperienza diretta, sebbene mantenendo il carattere prevalentemente formativo dell'esperienza stessa.

A favore di soggetti svantaggiati possiamo trovare queste 3 macro tipologie di tirocinio:

- percorsi socio terapeutici riabilitativi o percorsi similari
- tirocini curriculari
- tirocini extra-curriculari.

Camst è abituata ad attivare tutte e tre queste tipologie di tirocinio che si rivolgono a quella fascia di utenti che necessitano e desiderano sperimentarsi nel mondo del lavoro, all'interno di un progetto individualizzato e monitorato dai Servizi Sociali competenti. L'obiettivo è

quello di consentire la concreta sperimentazione di un percorso di fuoriuscita dalla marginalità sociale che preveda una partecipazione attiva della/del tirocinante in un contesto lavorativo ove siano garantite le condizioni più adatte alla progressiva acquisizione di abilità e conoscenze tecniche e ove sia possibile gettare le basi per il loro continuo sviluppo. La struttura organizzativa di CAMST, caratterizzata dalla compresenza di varie professionalità e dalla possibilità di sperimentare una vasta gamma di lavorazioni, risulta particolarmente adatta a rendere proficuo questo modello d'intervento sociale. Il clima organizzativo sensibile e aperto e i valori della cooperazione offrono una disponibilità ed un'attenzione sicuramente maggiori rispetto ad altri contesti lavorativi di diversa natura economica.

Nel corso del 2015, nonostante il difficile periodo economico, la contrazione del mercato e la conseguente riduzione di ore lavorate, sono state inserite in stage 160 persone portatrici di handicap fisici, psichici o sensoriali o in condizione di disagio sociale, un dato in aumento rispetto agli anni precedenti. Molti stage sono stati rinnovati dall'anno precedente o sono stati prorogati nell'anno in corso per un periodo più lungo di quello previsto inizialmente, dimostrando con i fatti che le esperienze di questa natura in Camst e nelle aziende del Gruppo non sono percorsi imposti e fini a se stessi, ma esperienze utili e realmente positive per ambo le parti.

STAGE CON FINALITÀ SOCIALI

	2013	2014	2015
Disabili	42	44	109
Svantaggio sociale	39	54	51
Totale	81	98	160

Da notare come il numero di persone ospitate nel 2015 sia aumentato di oltre 60 unità rispetto al 2014 come è anche aumentato il numero di enti promotori, soprattutto enti di formazione, che si sono rivolti al Gruppo Camst per attivare percorsi a favore dei loro assistiti. Possiamo interpretare

questi dati come il segnale della fiducia che gli stakeholders hanno voluto riporre in Camst, ma anche della disponibilità del nostro Gruppo ad accogliere persone in difficoltà, anche se provenienti da realtà nuove con cui non c'erano già rapporti consolidati.

Di seguito la suddivisione territoriale degli stage con finalità sociali nel gruppo Camst

DETTAGLIO PER DIVISIONE DEGLI STAGE CON FINALITÀ SOCIALI

	Disabilità	Svantaggio sociale
Centro Sud	19	9
Emilia Centro	2	2
Matilde Ristorazione	2	1
Emilia Nord	16	12
Friuli Venezia Giulia	23	8
Piemonte-Liguria	36	6
Romagna-Marche	2	-
Policoop	2	-
Policoop Sociale	2	2
Veneto	-	6
Lombardia	7	2
Totale	111	48

I tirocini o gli inserimenti socio assistenziali a favore di persone portatrici di handicap o in condizione di svantaggio sociale sono stati attivati in collaborazione con Enti territoriali

con cui Camst ha rafforzato i rapporti negli anni ma anche con cui ha stretto nel 2015 nuove sinergie; la tabella riporta una sintesi per tipologia dell'Ente:

ENTI CHE HANNO ATTIVATO UNO STAGE

Tipo di Ente	Numero Enti
Ausl	18
Comune	11
Enti di formazione/Cooperative sociali/ Servizi sociali territoriali	29
Istituto superiore	4
Totale enti	62

Il tirocinio: il miglior modo per conoscersi

Il Gruppo Camst, ormai da anni, si relaziona con un elevato numero di scuole, enti di formazione e università, allo scopo di permettere un continuo scambio di conoscenze e di esperienze e di promuovere progetti innovativi.

Il rapporto di Camst con le scuole superiori si consolida ogni anno a partire dal 1995.

Negli ultimi anni abbiamo assistito a notevoli cambiamenti

nel rapporto tra azienda e scuole, il più interessante dei quali è probabilmente il fatto che il numero di istituti che ci richiedono ogni anno di ospitare studenti in stage è andato vieppiù aumentando e diversificandosi notevolmente, infatti se nei primi anni di collaborazione la maggior parte degli scambi avveniva con gli Istituti Professionali per il Turismo e la Ristorazione, negli ultimi 15 anni abbiamo conosciuto

molti studenti provenienti dagli Istituti Tecnici del Commercio e dagli Istituti Professionali per la Gestione Aziendale. Negli ultimi 4 anni poi questo processo di diversificazione degli istituti superiori ha portato ad instaurare collaborazioni anche con gli studenti dei licei dei territori.

Questo dato fa riflettere sulla forte attrattiva che oggi il Gruppo Camst riesce ad esercitare sulle scuole in quanto azienda complessa ed articolata e non solo come impresa di ristorazione. A testimonianza di ciò ricordiamo che quest'anno abbiamo accolto ben 26 studenti provenienti dalle scuole superiori che hanno svolto un periodo di alternanza scuola lavoro o un tirocinio estivo: esperienze brevi, di non più di un mese ma molto formative per i giovani studenti.

26 gli studenti provenienti dalle scuole superiori che hanno svolto un periodo di alternanza scuola lavoro o un tirocinio estivo, esperienze brevi ma molto formative

Queste esperienze in azienda permettono agli studenti di verificare e sperimentare le conoscenze acquisite attraverso il percorso scolastico e di confrontarle con le attività che quotidianamente sono svolte nei locali produttivi o negli uffici; consentono inoltre di mettersi in gioco in un ambiente nuovo e di orientare con maggior consapevolezza le proprie scelte formative e/o professionali. La chiave del successo di queste iniziative è da ricercare nei nostri colleghi che negli anni sono diventati esperti nella gestione di queste esperienze di apprendimento e di crescita; ogni giorno infatti i tutor Camst dimostrano estrema disponibilità e competenza nel trasferimento delle conoscenze e grazie a ciò ottengono un contributo fattivo da parte dei ragazzi nelle attività lavorative.

Oltre che attraverso le scuole, Camst attiva percorsi formativi anche attraverso gli enti di formazione e le università, sia promuovendo tirocini curriculari, ovvero all'interno del percorso formativo, sia tirocini extra curriculari, ovvero attivati dopo il termine dello stesso. Nel 2015 sono stati 23 i tirocini curriculari a favore di studenti che stanno frequentando un percorso

universitario o un Master o un corso di alta formazione; studenti caratterizzati da livello di competenze altamente specialistico ma che devono acquisire capacità e conoscenze attraverso l'esperienza sul campo. Altra importante categoria di tirocini curriculari sono quelli promossi da enti di formazione accreditati ad erogare brevi percorsi formativi per il conseguimento delle qualifiche regionali – Operatore della ristorazione, pizzaiolo, addetto alle attività di bar... Si tratta di percorsi intensivi rivolti a disoccupati o inoccupati con lo scopo di aumentarne l'appetibilità sul mercato. Per questi percorsi il periodo in azienda, che ha carattere osservativo/pratico, diventa il fulcro di tutto il progetto formativo sia perché permette il conseguimento della qualifica regionale sia perché diventa momento di verifica e consolidamento delle conoscenze ma anche di creazione di relazioni lavorative. Nel 2015 abbiamo ospitato 10 persone che hanno partecipato a questi percorsi.

Parliamo invece di Tirocini extra curriculari in tutti i casi di tirocini rivolti a persone che hanno terminato il loro percorso formativo (Diploma, Laurea, Master) e che vogliono fare un periodo di formazione in azienda. La normativa del 2012 ha finalmente regolamentato queste esperienze a livello nazionale, prevedendo una indennità obbligatoria e una certificazione delle competenze acquisite dal tirocinante al termine del tirocinio. Spesso promossi dai Centri per l'Impiego delle provincie, ma anche da altri enti accreditati come le università o alcuni enti di formazione, nel 2015 sono stati 2 quello per laureati in cerca di occupazione, 1 promosso dai un Centro per l'Impiego, 1 dall'Università. Queste esperienze sono regolamentate e monitorate dalle Provincie attraverso un progetto formativo e diversi momenti di verifica delle competenze maturate, permettono di acquisire un'esperienza professionale pratica oltre che di ottenere un certificato delle competenze acquisite che valorizza ulteriormente il singolo curriculum formativo e professionale.

In ogni caso non è raro che dalla conoscenza avvenuta durante questi brevi periodi, anche all'interno del percorso scolastico, si passi all'offerta di collaborazioni con contratti di lavoro di varia durata: la possibilità di conoscenza reciproca "sul campo" fa sì che i tirocini siano tra i principali bacini di selezione dei giovani.

STAGE CON FINALITÀ FORMATIVE PER IL LAVORO

Stage con finalità formative per il lavoro	2013	2014	2015
Promossi da Scuole superiori	89	41	26
Promossi dai Centri per l'Impiego	7	9	1
Promossi da Enti di Formazione Superiore	27	36	13
Promossi da Università/Master	12	11	20
Totale	135	77	60

STAGE CON FINALITÀ FORMATIVE PER IL LAVORO PER SEDI TERRITORIALI

	Scuole superiori	Centri per l'impiego	Enti formazione	Università'/Master
Centro Sud	-	1	-	3
Emilia Centro	1	-	4	2
Emilia Nord	2	-	5	-
Nord Est - Friuli VG.	2	-	-	-
Piemonte - Liguria	-	-	-	1
Lombardia	12	-	1	6
Sede Villanova	9	-	3	7
Veneto	-	-	-	1
Totale	26	1	13	20

Nel 2015 i 60 rapporti di tirocinio, formativi e di inserimento, curriculari ed extra-curriculari e di progetti di alternanza scuola lavoro sono stati attivati in collaborazione

con i principali enti con cui Camst ha rafforzato i rapporti negli anni, di cui la tabella fornisce una sintesi per tipologia dell'Ente.

ENTI ATTIVATORI DEGLI STAGE

Enti attivatori degli stage, tirocini formativi, alternanza scuola lavoro	Numero Enti
Enti di Formazione	7
Centro per l'Impiego	1
IPSSAR – Scuola alberghiera	1
Altri istituti - Scuole Superiori	8
Università	8
Totale	25

CAMST 
LA RISTORAZIONE ITALIANA

3

Gestione della sostenibilità

**Impegno per
una società equa**



Impegno per una Società equa

Le prestazioni di un'organizzazione, in relazione alla società in cui opera e al suo impatto ambientale, sono diventate una componente critica della misurazione delle sue prestazioni complessive e della sua capacità di continuare ad operare efficacemente. Ciò riflette, in parte, la crescente consapevolezza della necessità di garantire l'equilibrio degli ecosistemi, l'equità sociale e il buon governo dell'organizzazione. La percezione e la realtà delle prestazioni di un'organizzazione in materia di responsabilità sociale possono influenzare, tra l'altro, il suo vantaggio competitivo, la sua reputazione, la sua capacità di attrarre e mantenere lavoratori, acquirenti, clienti o utenti, il mantenimento di motivazione, impegno e produttività dei dipendenti. (dall'introduzione alla 'Guida alla responsabilità sociale' UNI ISO 26000, edizione italiana del dicembre 2010).

L'assicurazione di questi requisiti concretizza, per alcuni aspetti, il perseguimento degli obiettivi indicati nella seconda parte dell'art 1 della missione laddove dice:

Art. 1: "...Garantire il rispetto della loro salute [dei soci], della loro integrità morale, delle loro aspirazioni culturali, civili e di partecipazione all'impresa cooperativa"

e di cui questo capitolo vuole dare conto, per quanto riguarda l'impegno verso il personale occupato nella cooperativa.

In particolare il tema della salute e sicurezza dei luoghi di lavoro ha una priorità elevata nell'ambito della gestione imprenditoriale, importanza che si riflette, oltre che nelle previsioni della SA8000, anche nella certificazione specifica ad essa dedicata, la OHSAS 18001, che Camst ha ottenuto già dal 2006. In questo capitolo sono ricompresi anche gli indicatori di risultato delle azioni perseguite nell'esercizio a favore di una sempre maggiore tutela della salute e sicurezza degli occupati, in accordo con questo

sistema di certificazione.

Vengono inoltre resi noti gli impegni per la sostenibilità che vengono presi di anno in anno in accordo con lo sviluppo della linea guida ISO 26000.

La Politica della Responsabilità Sociale

Scopo primario del sistema di gestione della responsabilità sociale in Camst, già introdotto in accordo con la norma SA8000 e dal 2015 affidato ai principi guida contenuti nelle norme UNI ISO 26000 è quello di creare un ambiente nel quale coloro che vi operano, soci e dipendenti, siano messi nelle migliori condizioni per lo svolgimento del proprio lavoro e in questo modo di perseguire nel miglior modo gli obiettivi della Missione Aziendale. Inoltre, il modello di gestione della Sostenibilità in Camst è focalizzato sulla progressiva incorporazione della sostenibilità nelle scelte strategiche e nello sviluppo dei business gestiti.

Nell'attuazione della sua politica per la responsabilità sociale, l'Azienda agisce inoltre in conformità ai principi contenuti nella dichiarazione ONU dei diritti dell'uomo, nelle Convenzioni e Raccomandazioni ILO, richiamate dalla norma SA8000. Applica la legislazione nazionale del lavoro e quanto previsto dalla contrattazione collettiva nazionale e di secondo livello. In particolare si impegna a rispettare requisiti di non utilizzo di lavoro infantile e limitazioni all'utilizzo di lavoro minorile, non utilizzo di lavoro obbligato, sicurezza e salubrità dell'ambiente di lavoro, libertà di associazione, rappresentanza e contrattazione collettiva, pari opportunità per tutti i lavoratori e divieto di ogni forma di discriminazione, rispetto dei diritti e della personalità nelle azioni disciplinari, limitazioni dell'orario massimo di lavoro, sufficienza del salario minimo.

Gestione della Responsabilità Sociale

Da SA8000 a ISO 26000 - A partire dall'inizio dell'anno, Camst ha deciso di affrontare una nuova sfida in ambito

di Responsabilità Sociale scegliendo di adottare la norma ISO 26000, una linea guida sulla RS delle organizzazioni pubblicata nel 2010, nella consapevolezza che l'etica e la responsabilità sociale sono valori che sempre di più orientano le scelte delle persone.

Siamo convinti che l'attenzione alla qualità debba essere legata anche all'attenzione per l'ambiente, alla trasparenza nei confronti degli stakeholder, al rispetto della legalità e al rispetto dei diritti umani. E' in quest'ultimo particolare ambito che si colloca il Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale in conformità alla norma SA8000, che Camst ha iniziato a certificare nel 2007 e che, alla luce dei recenti cambiamenti in ottica di miglioramento continuo, è stato integrato nella norma ISO 26000.

Pur senza fini di certificazione, dunque, il sistema di gestione SA8000 continuerà ad essere applicato, poiché costituisce uno strumento di maggiori garanzie per i lavoratori e di riconoscimento dei propri diritti, con l'obiettivo di renderlo maggiormente efficace ed integrato ai processi aziendali.

POLITICA

Camst ha definito una propria politica aziendale in merito alla responsabilità sociale. Tale documento è stato formulato tenendo presente in primo luogo i quattro articoli della Missione Aziendale e, in secondo luogo, l'adeguamento alla norma SA8000:2008. Tale Politica è firmata dall'Alta Direzione ed è stata resa disponibile a ciascun dipendente e, tramite il Bilancio Sociale, a tutte le parti interessate.

RIESAME DELLA DIREZIONE

Sulla base della politica vengono definiti obiettivi specifici per il Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale in sede di riesame periodico del sistema.

In Camst il ruolo di Rappresentante della Direzione per il Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale è assunto dalla Direzione stessa nella persona del Direttore Affari Generali.

PIANIFICAZIONE E IMPLEMENTAZIONE

Sono previsti criteri per consentire a tutti i dipendenti di conoscere e comprendere i requisiti della Norma SA8000. In Camst sono stati definiti ruoli, responsabilità ed autorità pertinenti il Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale. Sono previsti criteri per il monitoraggio dell'attività e dei risultati pertinenti il Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale.

CONTROLLO DEI FORNITORI/SUBAPPALTATORI E SUBFORNITORI

Sono stabilite procedure per la valutazione e selezione dei fornitori, sulla base della loro capacità di rispondere ai requisiti delle norme di Responsabilità Sociale; mantenere appropriate registrazioni dell'impegno alla responsabilità sociale dei propri fornitori; mantenere ragionevoli evidenze in merito alla conformità dei fornitori ai requisiti della Norma SA8000.

RECLAMI

Sono stabilite procedure per la gestione delle segnalazioni di reclamo mosse dai dipendenti o dalle parti interessate, nell'ambito della Responsabilità Sociale. Tali segnalazioni vengono inviate al Responsabile del Sistema di Gestione, che ha il compito di facilitare le relazioni con la Direzione in materie collegate alla Norma SA8000.

AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE

Sono stabilite procedure per la gestione delle azioni correttive e preventive intraprese per la rimozione delle cause di non conformità effettive o potenziali relative al Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale a seguito di problemi evidenziati durante le seguenti attività: esecuzione di audit interni; attività di qualifica e sorveglianza dei fornitori; verifiche ispettive da parte di enti di controllo o di clienti; reclami ripetitivi.

COMUNICAZIONE ESTERNA

Camst, per comunicare regolarmente a tutte le parti interessate i dati e le altre informazioni riguardanti il proprio Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale, redige annualmente il documento: Bilancio Sociale. Tale documento viene presentato e approvato in sede di Assemblea dei soci.

ACCESSO ALLA VERIFICA

Camst, quando contrattualmente previsto, fornisce informazioni e permette l'accesso delle parti interessate alla verifica di conformità ai requisiti della Norma SA8000. Quando contrattualmente previsto, tale impegno è richiesto anche ai fornitori e sub fornitori.

REGISTRAZIONI

Sono stabilite procedure per la gestione delle registrazioni che attestano il regolare funzionamento del sistema di gestione per la Responsabilità Sociale e dimostrano il rispetto dei requisiti alla norma SA8000.

Azioni di RS perseguite nell'esercizio

Nel corso del 2015 il nostro impegno è stato quello di avviare il percorso ISO 26000 attraverso alcune fasi:

- una gap analysis del processo di governance e rendicontazione della responsabilità sociale di Camst con l'obiettivo di evidenziare scostamenti rispetto alle buone prassi di rendicontazione e alle linee guida ISO 26000, identificando aree di miglioramento.
- Una fase di self-assessment per definire un piano di azione valutato in campo da Bureau Veritas
- Rilascio di una dichiarazione agli stakeholder e un report riservato al management, circa la maturità dell'approccio alla responsabilità sociale in Camst

Nell'ambito di questo cammino, è proseguito anche il processo di integrazione della norma SA8000 con gli altri sistemi. In particolare è stata avviata un'attività di rinnovamento del processo di audit in seguito alla quale si è deciso di gestire gli aspetti di Sicurezza trattati da SA8000 nell'ambito delle verifiche degli Audit Interni, dando così al Responsabile del Sistema di Gestione della CSR la possibilità di sviluppare maggiormente gli aspetti di incontro/ascolto dei lavoratori.



Attestato di valutazione della governance in ambito Responsabilità Sociale

Su richiesta della Presidenza e della Direzione di CAMST, Bureau Veritas Italia è stata chiamata ad effettuare, nella sua qualità di Ente di Terza Parte indipendente, una valutazione della governance della Responsabilità Sociale di CAMST, ai sensi dei principi e dei contenuti della norma ISO 26000.

L'attività è stata avviata con la definizione di una matrice di valutazione ispirata al modello della norma ISO 26000, che ha decretato come nei documenti costitutivi (Codice Etico e Policy di CAMST) siano valutati e presi in carico i temi della ISO 26000.

La matrice è stata poi oggetto di un'attività di autovalutazione coordinata dalla funzione CSR di CAMST, cui ha fatto seguito l'attività di verifica di Terza Parte vera e propria svolta nel mese di Giugno 2015 presso la sede di Villanova di Castellazzo e presso due sedi operativi.

Al termine della suddetta attività di verifica Bureau Veritas ha prodotto la presente attestazione, frutto di una valutazione indipendente. Bureau Veritas Italia dichiara di non avere altri interessi commerciali nella attività di CAMST, rispetto a quale oggetto della presente valutazione di Terza Parte.

Obiettivo della valutazione

L'attività di Bureau Veritas Italia ha avuto per obiettivo la valutazione della governance della CSR di CAMST. Nello specifico, la valutazione di Terza Parte è stata volta a determinare se e in che misura i temi della ISO 26000 siano governati con un sistema di Policy, Responsabilità, Procedure e Monitoraggi, tali da assicurare l'ascolto degli stakeholder e la concreta attuazione degli obiettivi prefissati, tenendo conto anche delle aspettative degli stakeholder.

Ambito della valutazione

La valutazione indipendente si riferisce all'Organizzazione nel suo complesso. Il perimetro ha coinciso con quello del sistema di gestione integrato.

Milano - 9 settembre 2015
Lodovico Jucker - Local Technical Manager

Metodologia di Valutazione

Non essendo ancora stata sviluppata un'analisi di materialità, la valutazione ha interessato i temi della ISO 26000:

- Diritti Umani
- Pratiche lavorative
- Ambiente
- Corrette Prassi Gestionali
- Consumatori
- Comunità
- Governo dell'Organizzazione

La valutazione è stata condotta in base alle seguenti dimensioni:

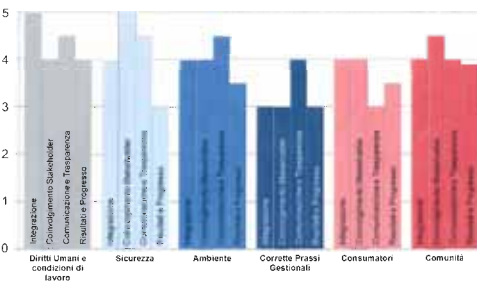
- Attuazione e Integrazione
- Coinvolgimento degli Stakeholder
- Comunicazione e Trasparenza
- Risultati e Progresso

Risultati

Con accento su riportano i risultati medi per ciascun tema, declinati in una scala da 1 (valore minimo) a 5 (valore massimo).

I rating dei Diritti Umani e delle pratiche lavorative sono stati accoppiati, considerando la stretta interrelazione e l'esistenza di un Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale a presidio dei temi.

Il tema della Sicurezza - inserito da ISO 26000 nelle pratiche lavorative - è stato oggetto di una trattazione specifica, in considerazione della sua rilevanza.



Parere di Bureau Veritas Italia

A fronte delle verifiche effettuate, Bureau Veritas Italia dichiara che CAMST ha un sistema di Policy, Procedure e comportamenti tali da consentire la governance dei temi di Responsabilità Sociale, come individuati dalla ISO 26000, anche tenendo conto delle aspettative degli Stakeholder. Sono state altresì evidenziate best practice in ambito Valorizzazione delle Risorse Umane e Tutela dell'Ambiente, che potranno essere ulteriormente rafforzate da un processo più strutturato di identificazione di obiettivi e relativi piani d'azione, in una logica sistemica. Grazie al sistema di gestione integrato, è in atto un sistema di monitoraggio, che unitamente al processo di rendicontazione dalla sostenibilità rafforza la governance della CSR.



Move Forward with Confidence

PARERE DI BUREAU VERITAS ITALIA SULLA GOVERNANCE DELLA RS IN CAMST

A fronte delle verifiche effettuate Bureau Veritas Italia dichiara che Camst ha un sistema di Policy, Procedure e Comportamenti tali da consentire la governance dei temi di Responsabilità sociale, come individuati dalla ISO 26000, anche tenendo conto delle aspettative degli Stakeholder. Sono state altresì evidenziate best practice in ambito Valorizzazione delle Risorse Umane a Tutela dell'Ambiente, che potranno essere ulteriormente rafforzate da un processo più strutturato di identificazione di obiettivi e relativi piani d'azione, in logica sistemica.

Grazie al sistema di gestione integrato, è in atto un sistema di monitoraggio, che unitamente al processo di rendicontazione della sostenibilità rafforza la governance della CSR

Obiettivi per il 2016

Dalla fine del 2015 è stato avviato il processo per definire la "Matrice di Materialità" che ha lo scopo di rappresentare gli ambiti importanti per l'attività di Camst sui quali concentrare attenzione e sforzi. La Matrice di materialità serve, infatti, per individuare i temi rilevanti intesi come quegli aspetti che

possono generare significativi impatti economici, sociali e ambientali sulle attività del Gruppo e che, influenzando aspettative, decisioni e azioni degli stakeholder, sono da questi percepiti come rilevanti.

L'analisi di materialità è un processo dinamico che viene sviluppato in più anni, anche grazie al coinvolgimento dei nostri stakeholder, che ci consentirà di sviluppare azioni concrete e iniziative rispetto ai temi che risulteranno prioritari per la nostra attività.

Lavoro infantile

Nell'organizzazione aziendale non viene impiegato lavoro infantile (minori di 16 anni e soggetti all'obbligo scolastico) nella manifattura di alcun prodotto o nell'erogazione di

alcun servizio; inoltre l'azienda non ammette l'utilizzo di lavoro infantile.

Azioni di RS perseguite nell'esercizio

Anche nel 2015 la Cooperativa ha destinato risorse per finanziare progetti di sostegno all'infanzia nel mondo promossi da Istituzioni, Enti e Organizzazioni di aiuto umanitario in accordo con la politica aziendale di solidarietà

e attenzione agli interlocutori della società civile. Inoltre la Direzione favorisce l'iniziativa dei soci che si attivano per promuovere azioni di raccolta fondi da destinare ai progetti umanitari gestiti dalle Associazioni di volontariato.

Nel triennio sono stati destinati (in euro)

INIZIATIVE CULTURALI E DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

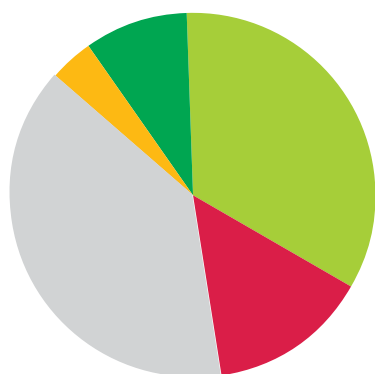
Sono stati destinati per:	2013	2014	2015
Sostegno ad eventi ed Associazioni culturali e della Pubblica Amministrazione	9.972	15.570	16.500
Sostegno ad iniziative dell'Università	11.413	1.000	14.000
Sostegno di pubblicazioni a carattere culturale / educativo	0	1.250	0
Sostegno di progetti per istituti scolastici a pubbliche istituzioni locali	18.261	4.299	500
Numero iniziative	16	13	10
Contributi ad Associazioni sanitarie, assistenziali, del volontariato, di solidarietà	31.629	39.769	60.351
Numero iniziative	12	14	17
Sostegno a favore dell'infanzia	7.400	9.463	5.855
Sostegno sociale	22.390	17.325	14.119
Numero iniziative	13	15	13
Contributi ad associazioni religiose	-	10.000	52.400
Numero iniziative	-	1	6
Totale Euro	101.065	98.676	163.725
Totale iniziative	41	30	36

Indicatori di risultato

Nella composizione degli occupati al 31/12/2015 non risulta in forza nessun addetto con meno di 18 anni di età, sia con contratto a tempo indeterminato che con contratto a termine o di apprendistato.

In ogni caso, agli occupati con meno di 18 anni di età vengono garantite le norme giuridiche e di contratto relative alla tutela del lavoro dei minori e la non esposizione a lavorazioni pericolose o nocive per la loro salute.

INIZIATIVE PER SCUOLA, UNIVERSITA' E DI SOLIDARIETA' SOCIALE



<p>■ ASS.NI CULTURALI, IST.NI SCOLASTICHE, UNIVERSITA': 22.119 euro</p> <p>■ ASS.NI SANITARIE, VOLONTARIATO, SOLIDARIETA': 60.351 euro</p>	<p>■ INIZIATIVE PER L'INFANZIA: 5.855 euro</p> <p>■ SOSTEGNO SOCIALE: 14.119 euro</p> <p>■ CONTRIB. AD ASS.NI RELIGIOSE: 52.400</p>
---	--

OCCUPATI A TEMPO INDETERMINATO NELLE QUALIFICHE PER FASCE DI ETÀ

Età	Dirigente	Quadro	Impiegato	Operaio	2015	Var num	Var %
< 35	-	-	128	863	991	129	15,0
35-44	3	25	291	2.605	2.924	141	5,1
45-55	12	69	337	4.775	5.193	812	18,5
> 55	5	41	77	1.368	1.491	282	23,3
Totale	20	135	833	9.611	10.599	1.364	14,8

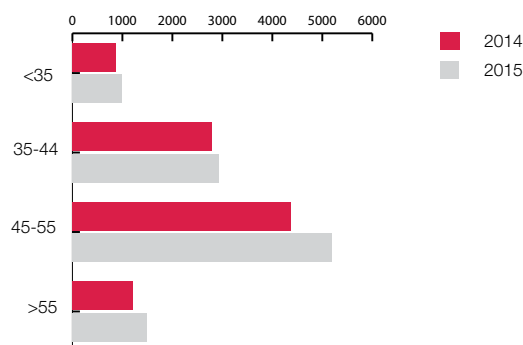
Il cospicuo ingresso di nuovo personale si ripartisce in modo abbastanza uniforme nelle fasce d'età con una leggera prevalenza, in termini di incidenza relativa, per la fascia d'età più elevata.

"I cambiamenti demografici stanno portando ad un divario in termini occupazionali tra giovani e senior, con un restringimento delle possibilità di sostituzione e ricambio nel mercato del lavoro.(...)"

Con particolare riferimento alla popolazione italiana, si sta registrando un rapido invecchiamento: nel 2050 il 38,7% degli uomini ed il 43,9% delle donne avranno più di 60 anni (+17% rispetto al 2000). Questo andamento demografico, sommato agli effetti prodotti dalla recente riforma delle pensioni, farà aumentare in modo significativo i lavoratori nelle fasce di età oltre i 55 anni, già aumentati di oltre 11 punti percentuali negli ultimi 10 anni." (Impronta Etica, Lifetime Employability Assessment Tool, 2015).

Questa tendenza demografica risulta evidente dalle tabelle seguenti che mettono a confronto la popolazione aziendale nelle fasce d'età nel triennio e nel decennio.

FASCE DI ETÀ DEGLI OCCUPATI A TEMPO INDETERMINATO



TENDENZA DEMOGRAFICA NEL TRIENNIO

Fascia Età	Var % fascia	2015	Distrib %	2014	Distrib %	2013	Distrib %
<35	-0,9	991	9,3	862	9,3	951	10,3
35-44	-5,4	2.924	27,6	2.783	30,1	3.045	33,0
45-55	3,9	5.193	49,0	4.381	47,4	4.169	45,1
>55	2,5	1.491	14,1	1.209	13,1	1.070	11,6
Totale	-	10.599	100,0	9.235	100,0	9.235	100,0

Prosegue nel 2015 la tendenza allo spostamento del baricentro di età verso le fasce più alte.

TENDENZA DEMOGRAFICA NEL DECENNIO

Età	Var num	Var % fascia	2015	Distrib %	2005	Distrib %
< 35	-639	-15,3	991	9,3	1.630	24,6
35-44	17	-16,3	2.924	27,6	2.907	43,9
45-55	3.451	22,7	5.193	49,0	1.742	26,3
> 55	1.145	8,8	1.491	14,1	346	5,2
Totale	3.974	-	10.599	100,0	6.625	100,0

Nel decennio la tendenza è ancora più marcata: l'incidenza della popolazione al di sotto dei 35 anni, assumendo questa come linea di demarcazione della nuova

generazione, è scesa da 1/4 della popolazione a meno di uno su dieci.

ETÀ DEI NUOVI ASSUNTI CON CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO NELL'ANNO

Età	Var % fascia	2015	Distrib%	2014	Distrib%	2013	Distrib%
< 35	7,5	339	20,2	117	11,5	110	12,8
35-44	-7,4	457	27,3	307	30,2	299	34,7
45-55	-0,3	679	40,5	465	45,7	352	40,9
> 55	0,3	200	11,9	128	12,6	100	11,6
Totale	-	1.675	100,0	1.017	100,0	861	100,0

I nuovi ingressi del 2015 hanno premiato la fascia <35 anni, mentre si sono mantenuti costanti nell'incidenza sulle

fasce di età più elevate.

Lavoro forzato e obbligato

Tutte le persone che Camst impiega prestano il loro lavoro volontariamente.

Ogni lavoratore, sia esso socio della cooperativa o meno, ha un regolare contratto di assunzione (ai sensi della normativa di Legge in vigore e del C.C.N.L. del Turismo – Pubblici Esercizi per il personale non dirigente e del C.C.N.L. Dirigenti Cooperativi) o di collaborazione e non è ammessa la pratica del lavoro in nero.

Il lavoratore sottoscrive il rapporto sociale al momento dell'assunzione, ai sensi dello Statuto della Cooperativa approvato in Assemblea Generale dei Soci.

VERSAMENTO DEL CAPITALE SOCIALE

Il lavoratore che ha sottoscritto la “domanda di ammissione a socio” e conseguentemente, in presenza dei requisiti previsti dallo Statuto della Cooperativa, è stato ammesso con delibera del Consiglio di Amministrazione, inizia a versare la quota di capitale sociale.

Il capitale sociale, stabilito dall'Assemblea Generale dei Soci nella misura minima di 800 euro, viene versato tramite busta paga scegliendo tra alcune aliquote percentuali sul

netto della retribuzione mensile, a partire da un minimo dell'1%; la prima quota inoltre non può essere inferiore a 26 euro.

Il Consiglio di Amministrazione ha inoltre definito le modalità, per i soci interessati, per aumentare la quota di capitale sottoscritto oltre la quota minima di 800 euro deliberata dall'Assemblea dei Soci e fino al valore massimo previsto dalla legge.

PRESTITO AI SOCI LAVORATORI E ANTICIPI SULLO STIPENDIO/TFR

La Cooperativa, pur ritenendo che la concessione di prestiti non rientri nella propria missione e per non creare forme di dipendenza eccessiva, prevede la concessione di prestiti personali ai soci lavoratori limitatamente a casi motivati da seri motivi di solidarietà come, ad esempio, motivi di salute, esigenza di abitazione e mobilità per lavoro.

Inoltre, come previsto dalla legge e dal C.C.N.L., prevede la concessione, quando espressamente richiesta dai lavoratori, di anticipi sullo stipendio o sul TFR maturato.

PRESTITO AI SOCI LAVORATORI

Prestito ai soci cooperatori	2013 (*)	2014	2015
Prestito erogato nell'anno	127.850	155.300	178.000
Posizioni beneficiarie	49	48	71
Prestito medio erogato	2.609,18	3.235,42	2.507,00
Posizioni movimentate nell'anno	88	120	138
Posizioni esposte al 31/12	59	67	80
Totale prestito esposto	139.856,07	148.663,48 (*)	177.218,46
Var% anno precedente	6,5	6,29 (*)	19,21

(*) Nota: il totale prestito esposto del 2014 è stato rettificato. La percentuale di variazione 2015 rispetto al 2014 è stata calcolata in base ai valori corretti.

TIPOLOGIE E QUANTITÀ DI ASSENZE DAL LAVORO

Indicatori	2013	2014	2015
Ore malattia	465.950,9	510.869,2	431.971,6
Var %	7,0	9,6	-15,4
Ore R.C.	520.669	510.324	575.130
Var %	1,5	-2,0	12,7
Ore permessi di studio	275,0	243,8	460,5
Var %	-41,7	-11,3	88,9
Ore licenza matrimonio-gravi motivi familiari	10.618,1	11.612,8	12.488,5
Var %	-5,1	9,4	7,5
Ore maternità (ob/fac)	169.045,7	164.080,0	155.057,7
Var %	-10,5	-2,9	-5,5
Giorni maternità/aspettativa p.p.	53.853	71.256	74.182
Var %	-7,3	32,3	4,1
Giorni ferie	212.680,0	209.362,1	240.070,8
Var %	5,4	-1,6	14,7

DETTAGLIO EVENTI DI MATERNITÀ E ASPETTATIVA POST-PARTO NELL'ESERCIZIO

Tipo evento	Num 2014	Gg 2014	Num 2015	Gg 2015	Med 2015	Var % gg.
N° persone in maternità	217	51.923	222	52.495	236	1,1
N° persone in aspettativa p.p.	183	19.333	217	21.687	100	12,2
Totale persone	326	71.256	351	74.182	211	4,1
% su totale occupati	3,5	-	3,3	-	-	-
% su occupati donne	4,1	-	3,8	-	-	-

Rispetto allo scorso anno le giornate di maternità sono rimaste pressochè costanti (+1,1%) mentre sono aumentate sensibilmente le giornate di aspettativa

(+12,2%) con una durata media di poco superiore ai 3 mesi. Se consideriamo l'aumento di popolazione il numero di eventi scende leggermente nell'incidenza percentuale.

Altri dati conoscitivi

- Non vengono impiegati lavoratori extracomunitari sprovvisti di regolare permesso di soggiorno.
- Non vengono messe in pratica misure che limitino la libertà dei lavoratori nei loro rapporti con la Cooperativa.
- La Cooperativa si impegna affinché non vengano posti in essere comportamenti lesivi della dignità dei propri dipendenti.

- Le visite mediche sanitarie sono condotte conformemente alla normativa vigente e nel rispetto della dignità del lavoratore.
- La Cooperativa inoltre non fa uso di guardie o altre forme di controllo sui lavoratori e non richiede in nessun caso al personale assunto di lasciare al momento dell'inizio del rapporto di lavoro depositi di qualsiasi tipo, in denaro o in natura, né documenti di identità in originale.

Salute e Sicurezza

La tutela della salute e sicurezza sul luogo di lavoro è un requisito fondamentale sancito da diverse leggi nazionali tra cui il Testo Unico per la Sicurezza D.Lgs.81/2008.

In relazione a tale aspetto Camst ha scelto di dotarsi anche di un Sistema di Gestione aziendale per la salute e sicurezza sul lavoro secondo la Norma Internazionale OHSAS 18001, con il preciso scopo di perseguire i seguenti risultati:

- controllare i rischi sul luogo di lavoro, attraverso la loro eliminazione o la loro riduzione al minimo (rischi sia associati alle proprie attività, sia per i dipendenti che per tutte le altre persone che potrebbero essere esposte);
- ridurre progressivamente i costi complessivi della salute e sicurezza sul lavoro, in particolare di quelli derivanti da incidenti, infortuni e malattie professionali;
- contribuire al miglioramento dei livelli di salute e sicurezza sul lavoro per il proprio personale.

Complessivamente i dati dell'anno sono riportati nelle tabelle che seguono, che mostrano anche gli andamenti annuali per

Indicatori di risultato

Nel corso del 2015 si è consolidato il Sistema di Gestione per l'Ambiente basato sulla norma ISO 14001 estendendosi alle strutture derivanti dalle nuove acquisizioni societarie e pertanto integrandosi con il progresso che già copriva l'intera realtà Camst e ad alcune società del Gruppo. Sono state condotte verifiche e controlli sia interni sia da parte dell'organismo di certificazione di parte terza. I risultati complessivi dell'attività di sorveglianza esterna ed interna sono stati complessivamente positivi.

La prestazione in ambito salute e sicurezza viene valutata sulla base di alcuni indicatori; tra questi gli indici infortunistici rappresentano gli aspetti preponderanti e più rappresentativi. Tali dati sono raccolti per l'intera società e per le società del Gruppo e sono stati effettuati confronti ed analisi relativamente alle singole aree divisionali e territoriali.

alcune tipologie di infortunio, sulle quali sono stati concentrati gli obiettivi dell'anno.

NUMERO DEGLI INFORTUNI

Numero infortuni	Senza itinere		Itinere		Totale	
	2014	2015	2014	2015	2014	2015
Dirigenti	-	-	-	-	-	-
Quadri	1	1	3	0	4	1
Impiegati	7	4	6	5	13	9
Operai	414	410	63	44	477	454
Totale	422	415	72	49	494	464

Il numero totale degli infortuni 2015 compreso di quelli occorsi in itinere, è di 464 ed è in sensibile diminuzione rispetto al dato dello scorso anno con un apporto maggiore dalla riduzione di quelli in itinere (-23) rispetto a quelli negli ambienti di lavoro (-7); la durata media invece

risulta sensibilmente allungata (27,8 giornate contro 23 nel 2014).

Il numero totale delle giornate di infortunio è pertanto in leggero aumento nonostante la riduzione degli infortuni (12.919 giornate contro le 11.396 del 2014).

NUMERO DEGLI INFORTUNI (NETTO ITINERE) PER QUALIFICA E GENERE

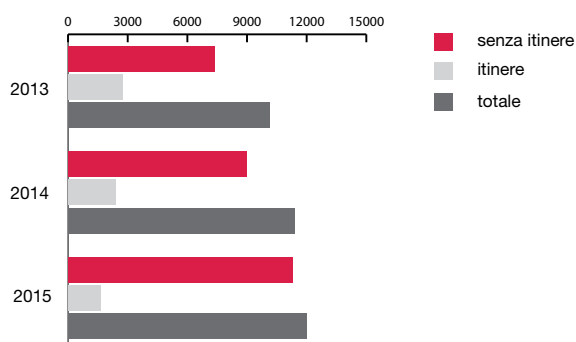
Categorie	Infortuni totale	
	Donne	Uomini
Dirigenti	-	-
Quadri	1	-
Impiegati	2	2
Operai	348	62
Apprendisti	0	0
Totale	351	64
%	84,6	15,4

Indici infortunistici

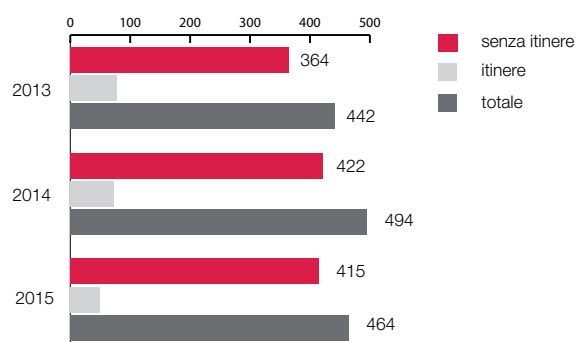
Questi indici sono costruiti secondo un criterio statistico (UNI) che si basa sul numero di infortuni rapportato alle ore lavorate per quanto riguarda l'indice di frequenza e al numero di giornate di infortunio per quello che riguarda l'indice di gravità.

I dati complessivi della prestazione in merito alla salute e sicurezza sul posto di lavoro evidenziano una certa ripresa del fenomeno infortunistico sia in termini di frequenza di accadimento sia in termini di gravità degli infortuni. Per alcuni dati specifici riguardanti gli infortuni "da taglio" e "caduta in piano" si veda anche la sezione del bilancio sociale riferita al Sistema di Gestione Ambiente e Sicurezza.

GIORNATE DI INFORTUNIO NEL TRIENNIO



NUMERO DEGLI INFORTUNI NEL TRIENNIO

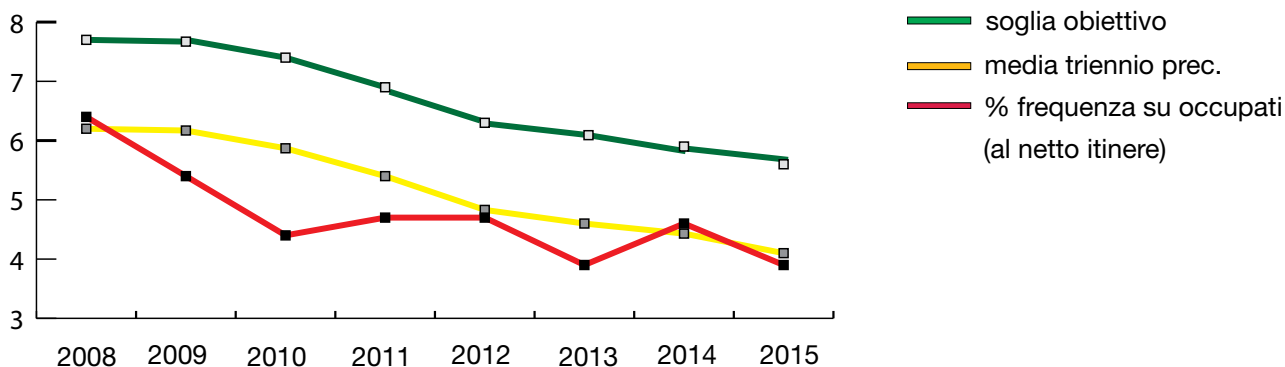


INDICI AL NETTO DI INFORTUNI IN ITINERE

Indici	2013	2014	2015
Indice di Frequenza (*)	38,34	44,30	37,98
Indice di Gravità (*)	0,77	0,94	1,03

(*) Indici delle statistiche infortuni della Direzione Risorse Umane

INDICE DI EFFICACIA DELLA PREVENZIONE



Uno dei criteri adottati da Camst per considerare raggiunto l'obiettivo di efficacia nella prevenzione del fenomeno infortunistico è il seguente: l'indice percentuale di frequenza relativo (num. infortuni indennizzati/num lavoratori x100) non

si deve discostare più di 1,5 punti, in termini assoluti, dalla media aritmetica degli indici dei tre anni precedenti. Per il 2015 l'indice (numero di infortuni al netto di itinere ogni 100 occupati) è pari a 3,9%, quindi rientra in zona di sicurezza.

ANDAMENTO INFORTUNISTICO AL NETTO DEGLI INFORTUNI IN ITINERE

	2013	2014	2015
Numero dipendenti	9.235	9.235	10.631
Var %	4,6	0,0	15,1
Numero infortuni	364	422	415
Var %	-11,9	15,9	-1,7
Totale giorni infortunio	7.350	8.988	11.295
Var %	-12,7	22,3	25,7
Media giorni infortunio	20,2	21,3	27,2
Var %	-0,9	5,5	27,8

Nota:: il numero dei dipendenti occupati al 31/12/2015 esposto in questa tabella comprende il numero degli apprendisti (32 unità); gli indici infortunistici presentati in questo paragrafo tengono conto del numero degli occupati fissi e degli apprendisti

ANDAMENTO DEGLI INFORTUNI IN ITINERE

	2013	2014	2015
Numero infortuni	78	72	49
Var %	-24,3	-7,7	-31,9
Totale giorni infortunio	2.751	2.381	1.624
Var %	-31,4	-13,4	-31,8
Media giorni infortunio	35,3	33,1	33,1
Var %	-9,4	-6,2	0,2

Il numero degli infortuni in itinere è fortemente diminuito nel 2015, mantenendo inalterata la durata media.

INCIDENZA PERCENTUALE DELLE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI INFORTUNIO(*)

Principali tipologie infortunio in %	2013	2014	2015	Delta
Si è tagliato con	15,8	17,6	18,5	0,9
Ha compiuto un movimento incoordinato	10,4	10,3	7,8	-2,5
Caduto in piano, su	9,0	10,3	10,6	0,3
Sollestando, spostando (escluso sforzo)	9,3	8,9	6,5	-2,4
Ha messo un piede in fallo	9,0	7,5	7,1	-0,4
Ha urtato contro	6,6	6,1	9,3	3,2
Si è colpito con (getti, schizzi, liquidi)	3,6	6,3	2,4	-3,9
Colpito da (parti meccaniche, utensili)	5,2	1,0	2,6	1,6
Sollestando, spostando (sforzo)	3,8	4,7	5,2	0,5
Si è colpito con (parti meccaniche, utensili)	5,2	3,2	5,4	2,2
Totale	77,9	75,9	75,4	-0,5

(*) netto itinere

Nel 2015 la maggior causa di infortunio si conferma essere l'infortunio da taglio, seguito dalla caduta in piano. La maggior riduzione nell'anno riguarda "si è colpito con getti liquidi".

NUMERO DEI RAPPRESENTANTI DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA

Divisione	2013	2014	2015
Centro Sud	5	4	2
Emilia Centro	8	9	9
Emilia Nord	4	3	3
Nord Est	7	9	7
Piemonte Liguria	4	4	4
Romagna Marche	5	6	4
Lombardia	1	2	2
Totale	34	37	31

INDICATORI DI CONDIZIONE LAVORATIVA

Indicatori	2013	2014	2015
Ore lavorate (*)	9.494.395,0	9.525.987	10.926.408
Var %	1,5	0,3	14,7
Ore infortunio	46.530	51.857	52.699
Var %	-17,2	11,4	1,6
Giornate infortunio totali (con itinere)	10.220	8.575	11.152
Var %	-19,4	-16,1	30,1
Durata media (con itinere)	22,9	23,0	27,8

(*) Nota: dall'anno 2008 il numero delle ore lavorate che costituisce la base di calcolo degli indici infortunistici di Frequenza e Gravità viene tratto dalle serie statistiche prodotte da Direzione Risorse Umane, le stesse sono utilizzate per il report alla Direzione del Sistema di gestione della sicurezza certificato secondo la norma OHSAS 18001).

Libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva

I lavoratori, soci e dipendenti, hanno diritto di aderire alle associazioni sindacali, di eleggere propri rappresentanti sindacali e di svolgere attività sindacale.

La Cooperativa è gestita in modo da garantire e tutelare questo diritto, in particolare:

- il diritto di dar vita o aderire a qualsiasi sindacato e la possibilità di eleggere rappresentanti sindacali, garantendo tutti i diritti previsti dalla vigente normativa in materia e dal CCNL;
- il rispetto della contrattazione collettiva applicando interamente il CCNL, le contrattazioni integrative laddove previste e, in caso di necessità di deroga, provvede a concordare tali deroghe con le rappresentanze sindacali liberamente elette;
- la libera elezione di rappresentanze sindacali in tutte le proprie strutture, assicurando loro la possibilità di comunicare con gli iscritti sul luogo di lavoro, la partecipazione ad assemblee e riunioni;
- la prevenzione di qualsiasi forma di discriminazione nei confronti di iscritti o rappresentanti del sindacato;
- il diritto all'informazione in materia di cambiamenti organizzativi viene garantito secondo quanto previsto al titolo "relazioni sindacali" del CCNL Turismo e Pubblici Esercizi vigente ed eventuali previsioni inserite nella contrattazione di secondo livello.

Indicatori di risultato

ORE DI ASSEMBLEA SINDACALE E SCIOPERO NELL'ANNO

Descrizione Qualifica	Ore 2013	Ore 2014	Ore 2015
Ore di assemblea sindacale	467	417	421
Var %	-9,7	-10,7	1,0
Ore di permesso dei delegati sindacali	8.847	10.941	12.214
Var %	-7,8	23,7	11,6
Ore sciopero	16.115	10.019	10.390
Var %	71,1	-37,8	3,7

I dati sono riferiti agli occupati a tempo indeterminato in forza al 31/12/2015.

Altri dati conoscitivi

LAVORATORI ISCRITTI AD ASSOCIAZIONI SINDACALI

Associazione Sindacale	2013	2014	2015
CGIL	2.361	2.688	2.761
CISL	563	749	841
UIL	646	779	904
UGL	17	30	23
F.L.A.I.C.A. UNI	29	47	56
Altri	28	38	55
Totale	3.644	4.331	4.640
Var%	10,5	18,9	7,1

NUMERO DEI RAPPRESENTANTI SINDACALI AZIENDALI

Divisione	2013	2014	2015	Donne	Uomini
Piemonte Liguria	49	72	89	80	9
Romagna Marche	37	38	38	36	2
Centro Sud - Toscana	40	43	44	37	7
Nord Emilia	26	25	28	25	3
Veneto e Trentino	27	34	37	30	7
Friuli VG	11	12	12	10	2
Emilia Centro	28	28	24	21	3
Lombardia	26	30	36	34	2
Centro Sud – Area Lazio	17	24	26	24	2
Servizi	4	4	4	3	1
Totale	265	310	338	300	38

Discriminazione

Sono garantite pari opportunità alle persone che lavorano in azienda e non è ammessa alcuna forma di discriminazione.

I lavoratori non vengono discriminati in base a criteri di età, sesso, razza, provenienza geografica, affiliazione sindacale e/o politica, credo religioso, orientamento sessuale.

L'assenza di discriminazione e l'applicazione di criteri di pari opportunità si applica a tutti gli ambiti di relazione fra il lavoratore e il datore di lavoro, che si impegna a:

- effettuare la selezione tenendo in esclusiva considerazione elementi oggettivi come abilità, esperienza ed istruzione in relazione alle mansioni da assegnare;

- corrispondere la retribuzione ad ogni lavoratore in base alle mansioni svolte da ciascuno nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L.;
- garantire la formazione e l'addestramento a tutti, in funzione delle necessità personali e delle esigenze organizzative e gestionali;
- effettuare le promozioni in funzione delle capacità dei singoli e delle esigenze organizzative e gestionali;
- effettuare i pensionamenti in base alle norme vigenti in materia;
- effettuare i licenziamenti solo nei casi consentiti dalla legge ed in ogni caso mai per motivi discriminatori.

Indicatori di risultato

Il personale occupato nelle attività dell'impresa è caratterizzato dalla elevata incidenza di mano d'opera femminile, stabilmente attestata oltre l'85%, e dalla presenza di lavoratori di origine straniera che hanno raggiunto quest'anno un'incidenza del 8,7%.

Nel corso del 2015 è stato avviato un progetto di ricerca sulle caratteristiche dell'occupazione femminile

in Camst con lo scopo di verificare la reale condizione di pari opportunità di genere nell'ambiente lavorativo. Alcune considerazioni emerse dalla ricerca vengono già evidenziate in questa edizione del bilancio sociale, al paragrafo evoluzione qualitativa del cap 2 e al paragrafo seguente. I risultati della ricerca saranno definitivi entro la primavera del 2016.

GENERE E QUALIFICA DI TUTTI GLI OCCUPATI A TEMPO INDETERMINATO

Qualifica	Donne	Uomini	2015	Donne %	Uomini %	Var D	Var U
Dirigente	1	19	20	5,0	95,0	0	-1
Quadro	53	82	135	39,3	60,7	2	2
Impiegato/a	715	118	833	85,8	14,2	-6	14
Operaio/a	8.408	1.203	9.611	87,5	12,5	1157	196
Totale	9.177	1.422	10.599	86,6	13,4	1.153	211

GENERE E QUALIFICA DEGLI APPRENDISTI

Qualifica	Donne	Uomini	2015	D %	U %
Impiegato/a	10	4	14	71,4	28,6
Operaio/a	6	14	20	30,0	70,0
Totale	16	18	34	47,1	52,9

Altri dati conoscitivi

LA FIGURA PROFESSIONALE DI CUOCO

L'organico dell'azienda è caratterizzato da una elevata presenza di competenze nelle preparazioni alimentari, che

vengono svolte quotidianamente nelle numerose cucine dai 2.332 cuochi (erano 1.813 lo scorso anno).

MANSIONI DI CUOCO PER GENERE

Qualifica	Donne	Uomini	2015	D % nella mansione	U % nella mansione	D %	U %
Chef	1	14	15	6,7	93,3	0,1	2,0
Cuoco	944	617	1.561	60,5	39,5	57,4	89,8
Aiuto Cuoco	698	56	754	92,6	7,4	42,4	8,2
Commis Di Cucina	2	-	2	100,0	0,0	0,1	0,0
Totale	1.645	687	2.332	70,5	29,5	100,0	100,0
% su tot occupati	17,9	48,3	22,0				

(fonte: sistema gestionale delle risorse umane)

La figura professionale di cuoco è stata presa a riferimento per l'analisi effettuata nel corso della ricerca "La diversità di genere in agenda" nell'ambito del personale di produzione. La suddivisione degli occupati per genere evidenzia già come il ruolo di cuoco sia a prevalenza maschile, infatti quasi il 50% degli occupati uomo ricopre questo ruolo a

fronte di circa il 18% del personale femminile.

La ricerca ha poi messo in evidenza che le donne che ricoprono il ruolo di cuoco si collocano prevalentemente ai livelli medio bassi della scala di inquadramento contrattuale, mentre al contrario gli uomini occupano i livelli medio alti.

MANSIONI DI CUOCO PER LIVELLO DI INQUADRAMENTO CONTRATTUALE

Livello	Donne	Uomini	2015	D % nel livello	U % nel livello	D %	U %
1 e 1S	1	30	31	3,2	96,8	0,1	4,4
2	7	104	111	6,3	93,7	0,4	15,1
3	191	276	467	40,9	59,1	11,6	40,2
4	755	222	977	77,3	22,7	45,9	32,3
5	682	55	737	92,5	7,5	41,5	8,0
6	1	-	1	100,0	0,0	0,1	0,0
6S	8	-	8	100,0	0,0	0,5	0,0
Totale	1.645	687	2.332	70,5	29,5	100,0	100,0

(fonte: sistema gestionale delle risorse umane)

MANSIONI DI AIUTO CUOCO PER LIVELLO DI INQUADRAMENTO CONTRATTUALE

Livello	Donne	Uomini	2015	D % nel livello	U % nel livello	D %	U %
3	1	1	2	50,0	50,0	0,1	1,8
4	28	6	34	82,4	17,6	4,0	10,7
5	660	49	709	93,1	6,9	94,6	87,5
6	1	-	1	100,0	0,0	0,1	0,0
6S	8	-	8	100,0	0,0	1,1	0,0
Totale	698	56	754	92,6	7,4	100,0	100,0
% su tot cuochi	42,6	8,2	32,4	-	-	-	-

(fonte: sistema gestionale delle risorse umane)

Questa situazione è resa ancor più evidente se consideriamo la mansione di aiuto cuoco: il 42,6% delle

donne con mansioni di cuoco si collocano sul ruolo di aiuto cuoco, mentre gli uomini sono solo l'8,2%.

IL PROCESSO DI SELEZIONE

Il processo di selezione del personale mira costantemente ad acquisire e migliorare la presenza di competenze professionali all'interno dell'organizzazione, al fine di soddisfare le esigenze di qualità nei servizi per i nostri clienti. Le prime tre tabelle mostrano lo stock complessivo dei titoli

di studio rispetto al totale degli occupati.

I dati sul titolo di studi degli occupati vengono rilevati ancora per quest'anno dal sistema di amministrazione del personale in quanto la codifica di questo dato nel sistema gestionale è ancora in fase di definizione.

COMPOSIZIONE DEI TITOLI DI STUDIO DEI DIPENDENTI FISSI

Titolo di studio	Donne	Uomini	2015	Distrib%	Var	Var %
Laurea	173	64	237	2,2	-36	-13,2
Diplomi maturità /universitari	1.742	347	2.089	19,7	269	14,8
Diplomi professionali	951	320	1.271	12,0	132	11,6
Obbligo scolastico	5.613	563	6.176	58,1	1.046	20,4
Non pervenuto	713	145	858	8,1	-15	-1,7
Totale	9.192	1.439	10.631	100,0	1.396	15,1

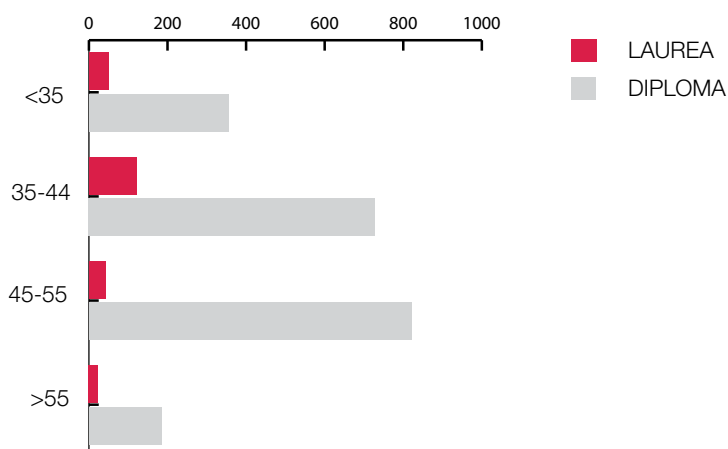
(fonte: dati amministrazione del personale)

LAUREE E DIPLOMI DEGLI OCCUPATI PER CLASSI DI ETÀ

Classi di età anni	Laurea		Diploma	
	Num	%	Num	%
<35	50	21,1	355	17,0
35-45	121	51,1	728	34,8
45-55	43	18,1	821	39,3
>55	23	9,7	185	8,9
Totale	237	100,0	2.089	100,0

(fonte: dati amministrazione del personale)

TITOLI DI STUDIO NELLE FASCE DI ETÀ



TITOLI DI STUDIO DEL SETTORE RISTORAZIONE

Sui 2.332 occupati con mansioni di Cuoco (erano 1.813), con diversi gradi di specializzazione e responsabilità, 457

(erano 410) provengono dalla formazione professionale specifica per il settore.

TITOLI DI STUDIO DEL SETTORE RISTORAZIONE

Titoli di Studio attinenti alla Ristorazione	Donne	Uomini	Totale	Di cui cuochi
Laurea Dietetica Applicata	17	-	17	-
Laurea EC/Merceologia Alimentare	5	2	7	-
Laurea Scienze Alimentari	22	7	29	-
Dietista/ Alimentare	49	5	54	2
Diploma Maturità Istituto Alberghiero	153	119	272	155
Diploma Professionale Istituto Alberghiero	259	250	509	300
Totale	505	383	888	457
Totale anno precedente	454	341	795	410
Var num	51	42	93	47
Var %	11,2	12,3	11,7	11,5

(fonte: dati amministrazione del personale)

TITOLI DI STUDIO DEI NUOVI ASSUNTI

Inoltre l'acquisizione di competenze aggiornate supporta i processi di innovazione all'interno dell'impresa, che vengono indicati espressamente tra gli obiettivi prioritari nel terzo articolo della missione.

Le tabelle che seguono evidenziano l'acquisizione di nuovi titoli di studio attraverso il personale entrato nell'anno.

L'analisi per classi di età è utile per mettere in evidenza l'ingresso di personale con titoli di studio recenti (assunti con meno di 35 anni di età).

In particolare nel 2015 vi è stato un ingresso cospicuo di Lauree e diplomi di scuola superiore dovuto all'ingresso del personale delle aziende incorporate

ASSUNTI NELL'ANNO CON LAUREA PER CLASSI DI ETÀ

	Donne	Uomini	2015	Distrib %	Var. num. anno prec.
<35	12	6	18	66,7	15
35-45	5	2	7	25,9	6
45-55	2	-	2	7,4	2
>55	-	-	-	-	-1
Totale	19	8	27	100,0	22
Distrib %	70,4	29,6	100,0	-	-

(fonte: dati amministrazione del personale)

ASSUNTI NELL'ANNO CON DIPLOMI DEL SETTORE E IST ALBERGHIERO PER CLASSI DI ETÀ

	Donne	Uomini	2015	Distrib %	Var. num. anno prec.
<35	47	28	75	57,3	67
35-45	20	10	30	22,9	20
45-55	11	13	24	18,3	13
>55	1	1	2	1,5	1
Totale	79	52	131	100,0	101
Distrib %	60,3	39,7	100,0	-	-

(fonte: dati amministrazione del personale)

Inoltre l'analisi per genere evidenzia come il personale femminile entrato con titoli di studio elevati sia in netta maggioranza.

Pratiche disciplinari

L'Azienda rispetta l'integrità mentale, emotiva e fisica dei propri lavoratori, pertanto rifiuta l'utilizzo di qualsiasi pratica disciplinare non ammessa dalla legge e dal C.C.N.L. e in particolare di tutte quelle pratiche che possano ledere tale integrità. L'esercizio delle sanzioni disciplinari è ammesso nell'ottica del mantenimento di buoni rapporti tra lavoratori, colleghi e loro responsabili, nei confronti dei clienti e, più in generale, di quanti possono venire a contatto con

l'organizzazione aziendale. L'esercizio delle sanzioni disciplinari è regolato, sia per i soci che per i dipendenti, da quanto previsto dallo Statuto dei Lavoratori (Legge 300/70) e dal C.C.N.L. applicato e formalizzato in apposita procedura.

Camst ha scelto di versare gli importi delle multe erogate per sanzione disciplinare all'associazione "Lega italiana lotta contro i tumori", sede di via Turati 67, Bologna.

Indicatori di risultato

IMPORTI DELLE MULTE EROGATE

Anno	2013	2014	2015
Valore in euro	1.073,49	2.234,91	2.737,00

NUMERO E TIPOLOGIA DEI PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI ADOTTATI

Dettaglio provvedimenti disciplinari	2013	2014	2015
Richiamo scritto	131	169	186
Multe	70	122	144
Sospensioni	37	47	55
Richiamo verbale	10	13	6
Licenziamento giusta causa	7	0	11
Totale	255	351	402
Accettazione controdeduzioni	10	21	14
Annullate per accordo sindacale	1	0	3
In sospeso	6	7	15
Totale	266	372	419

Orario di lavoro

La Cooperativa applica l'orario di lavoro nelle forme previste dalla Contrattazione collettiva nazionale e, laddove presenti, locale o aziendale e rispetta quanto previsto dalle leggi nazionali per quanto attiene:

- il lavoro straordinario;
- il lavoro svolto nei giorni festivi;
- il lavoro notturno.

La settimana lavorativa ordinaria è di 40 ore, in linea con

quanto previsto nel CCNL. Gli orari di lavoro settimanale inferiore alle 40 ore (part-time) sono applicati nel rispetto delle regolamentazioni contrattuali.

L'azienda garantisce che il lavoro straordinario (superiore alle 40 ore settimanali) non ecceda le 12 ore settimanali per lavoratore, che non venga richiesto se non in circostanze aziendali eccezionali e a breve termine e che sia retribuito con una tariffa oraria superiore a quella normale.

Indicatori di risultato

TOTALE ORE LAVORATE

Ore lavorate	2013	%	2014	%	2015	%
Totale Ore lavorate	9.503.739,0	100	9.921.260,0	100	11.138.703	100
Var %	0,5	-	4,4	-	12,3	-
di cui:						
Ore straordinarie	89.196,66	0,9	122.720,00	1,2	142.089	1,3
Var %	-9,1	-	37,6	-	15,8	-
Ore supplementari	679.830,16	7,1	714.627,00	7,2	846.804	7,6
Var %	0,6	-	5,1	-	18,5	-
Totale ore str-sup	769.026,82	8,1	837.347,00	8,4	988.893	8,9
Var %	-0,6	-	8,9	-	18,1	-
Ore interinali	44.895,00	0,5	41.244,00	0,4	n.d.	-
Var %	-19,2	-	-8,1	-	n.d.	-

(Fonte del dato 'Totale ore lavorate: Controllo gestione. Il dato comprende le ore impiegate dalla m.o. diretta – ordinarie, straordinarie, supplementari – e le ore di lavoro somministrato; non comprende le ore di lavoro per formazione)

Nota: per il 2015 non è stato possibile rilevare il dato delle ore interinali in quanto è stato modificato il sistema informativo che registra questo tipo di ore.

Altri dati conoscitivi

Prosegue l'incremento della quota di occupati con orario part time che raggiunge quota 82,6%

(l'anno precedente era 81,3%) mentre si riduce in corrispondenza l'orario full time al 17,4% (era il 18,7%)

TIPOLOGIE DI ORARIO DEGLI OCCUPATI A TEMPO INDETERMINATO

Tipo orario	Full time	Part time	Totale	% FT	% PT
2015	1.845	8.754	10.599	17,4	82,6
2014	1.726	7.509	9.235	18,7	81,3

TIPOLOGIE DI ORARIO PER GENERE

Tipo orario	Donne	Uomini	% D	% U
Full Time	876	969	1.845	17,4
Meno di 20 ore	3.382	75	3.457	32,6
20 ore	1.757	73	1.830	17,3
Più di 20 ore	3.162	305	3.467	32,7
Totale	9.177	1.422	10.599	100,0

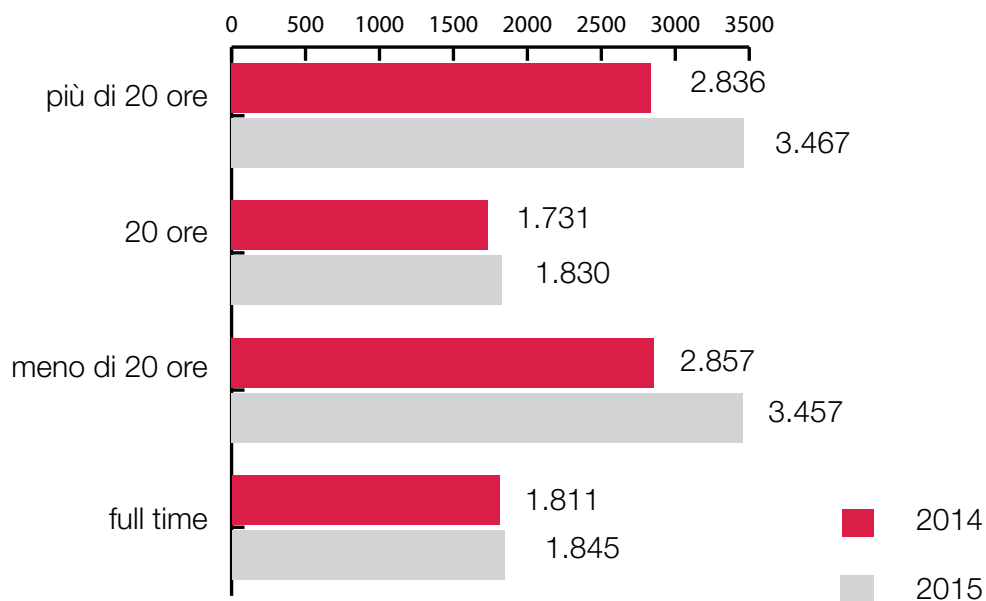
(fonte: sistema gestionale delle risorse umane)

TIPOLOGIE DI ORARIO: PERCENTUALI PER UOMO E DONNA E VAR ANNUALI

Tipo orario	D %	U %	Var num	Var %
Full Time	47,5	52,5	119	6,9
Meno di 20 Ore	97,8	2,2	578	20,1
20 ore	96,0	4,0	173	10,4
Più di 20 ore	91,2	8,8	494	16,6
Totale	86,6	13,4	1364	14,8

(fonte: sistema gestionale delle risorse umane)

TIPOLOGIE DI ORARIO DI LAVORO DEGLI OCCUPATI A TEMPO INDETERMINATO



DIFFERENZA NELLE PERCENT. DI TIPO DI ORARIO RISPETTO ALL'ANNO PRECEDENTE

Tipo orario	Delta % D	Delta % U	Delta distrib %
Full Time	-2,0	2,0	-1,3
Meno di 20 Ore	-0,8	0,8	1,4
20 ore	-0,1	0,1	-0,7
Più di 20 ore	-0,9	0,9	0,5
Totale	-0,3	0,3	-

DISTRIBUZIONE DELL'ORARIO PART-TIME NELLE QUALIFICHE

Tipo orario	Meno di 20 ore	20 ore	Più di 20 ore	2015	2014	Var num	Var %
Dirigenti	-	1	-	1	1	0	0,0
Quadri	-	3	3	6	7	-1	-14,3
Impiegati	15	96	296	407	409	-2	-0,5
Operai	3.442	1.730	3.168	8.340	7.092	1.248	17,6
Totale 2015	3.457	1.830	3.467	8.754	7.509	1.245	16,6
Totale 2014	2.879	1.657	2.973	7.509	-	-	-
Var num	578	173	494	1.245	-	-	-
Var %	20,1	10,4	16,6	16,6	-	-	-

(fonte: sistema gestionale delle risorse umane)

Nel 2015 cresce il part time con un aumento che incide maggiormente sulle fasce d'orario inferiori e superiori alle 20 ore.

DISTRIBUZIONE DELL'ORARIO FULL TIME NELLE QUALIFICHE

Qualifiche	2013	2014	2015	Var	Var %
Dirigenti	22	20	19	-1	-5,0
Quadri	122	124	129	5	4,0
Impiegati	404	416	426	10	2,4
Operai	1.241	1.166	1.271	105	9,0
Totale	1.811	1.726	1.845	119	6,9

Nel 2015 cresce anche il numero di addetti a full time, ma in misura proporzionalmente inferiore alla crescita del part time.

Retribuzione

Ciascun lavoratore riceve una retribuzione proporzionata alla quantità e alla qualità del proprio lavoro e in ogni caso l'azienda applica ai propri lavoratori la retribuzione prevista dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla contrattazione di secondo livello laddove esistente.

E' prevista inoltre una politica retributiva aziendale che riconosce il merito individuale e la capacità professionale espressa dalle persone nel lavoro mediante l'attribuzione di voci retributive individuali. Infine, l'azienda adotta sistemi di retribuzione variabile applicando sia la contrattazione collettiva al riguardo, che sistemi di premio individuale per il raggiungimento di obiettivi sotto forma di 'una tantum'.

Il datore di lavoro versa con regolarità i contributi

previdenziali e assistenziali a favore del lavoratore.

In particolare la Cooperativa:

- garantisce a tutti, soci e dipendenti, retribuzioni eque e dignitose conformi a quanto previsto dal CCNL, prevedendo forme di integrazione ai minimi fissati dalla contrattazione collettiva nazionale in funzione delle capacità e della professionalità espresse dai singoli lavoratori;
- indica esplicitamente nella busta paga tutte le voci relative alle spettanze ed alle ritenute effettuate e tramite il proprio Ufficio Amministrazione paghe e contributi, è a disposizione del personale per qualsiasi chiarimento in materia.

Indicatori di risultato

Le tabelle di questo paragrafo documentano la situazione contrattuale di lavoro applicata a tutti i dipendenti distinguendo il livello del CCNL dalle contrattazioni di secondo livello, sia aziendali che provinciali. Il dato mette in evidenza che le applicazioni contrattuali di secondo livello sono la maggioranza.

Il conteggio delle tipologie contrattuali applicate effettuato

con i dati del sistema gestionale del personale consente di distinguere i dipendenti che hanno il contratto di lavoro del settore Igiene, che viene applicato in osservanza dei casi previsti dai regolamenti e dai contratti per il personale che svolge mansioni di pulizia e riordino. Si tratta di una quantità ancora molto piccola, inferiore all'1% degli occupati.

CONTRATTI DI SECONDO LIVELLO E CCNL APPLICATI

Categoria contratto	C.T. Igiene	T.I. Igiene	CT	Apprendisti	T.I.	Totale	Inc %
Aziendale	-	-	83	8	3.486	3.577	32,8
Camst Prov	-	-	37	11	2.285	2.333	21,4
Prov	-	-	91	11	3.184	3.286	30,2
Pe Prov	-	-	2	-	49	51	0,5
Prov Ig	1	64	-	-	-	65	0,6
Ccnl	-	-	46	4	1.506	1.556	14,3
Ccnl Ig	1	25	-	-	-	26	0,2
Totale	2	89	261	34	10.510	10.896	100,0
Distribuzione %	0,0	0,8	2,4	0,3	96,5	100,0	-

L'incidenza dei contratti a termine è il 2,4%, i contratti a tempo indeterminato rappresentano il 97,3% del totale

occupati al 31 dicembre 2015; gli apprendisti sono lo 0,3%.

CONTRATTI DI SECONDO LIVELLO E CCNL APPLICATI AI DIPENDENTI FISSI

Categoria contratto	CCNL	Secondo livello	Totale
Abruzzo	88	2	90
Emilia Romagna	161	3.281	3.442
Friuli Venezia Giulia	293	620	913
Lazio	57	321	378
Liguria	178	327	505
Lombardia	58	1.163	1.221
Marche	90	100	190
Piemonte	118	1.658	1.776
Puglia	10	-	10
Toscana	411	446	857
Trentino Alto Adige	11	5	16
Umbria	4	110	114
Veneto	52	1.035	1.087
Totale	1.531	9.068	10.599
%	14,4	85,6	100,0

PAGAMENTO DEGLI STIPENDI

La Cooperativa effettua mensilmente, nei giorni stabiliti, il pagamento della retribuzione secondo le seguenti modalità:

- versamento su libretto di risparmio sociale (autofinanziamento soci);

- assegno;
 - bonifico bancario;
- provvede inoltre, in caso di necessità e su richiesta del lavoratore, ad erogare anticipi sulla retribuzione del mese nelle modalità consentite.

MODALITÀ DI PAGAMENTO DELLA RETRIBUZIONE AL 31/12/2015

Modalità	fissi	%	Contratti a termine	%
Assegni	28	0,3	18	3,3
Bonifici 100%	9.423	88,4	525	96,2
Autofinanziamento soci 100%	553	5,2	3	0,5
Autofinanziamento soci + bonifico	651	6,1	0	0,0
Totale	10.655	100,0	546	100,0

Totale dei pagamenti effettuati con la retribuzione del mese di Dicembre (Fissi e contratti a termine, in forza e cessati nel mese)

GLI ONERI CONTRIBUTIVI DELLA COOPERATIVA SONO GLI STESSI DELL'IMPRESA PRIVATA

Oneri contributivi	2013	2014	2015
Contributi INPS	36.133.849,6	38.547.222,83	41.730.611,40
Premio INAIL	1.558.163,12	1.579.517,44	1.686.088,06
Contributo cassa / fondo pensione Dircoop	347.538,28	328.788,30	242.976,53
Contributo Fondo pensione Cooperlavoro	208.144,9	204.234,45	203.437,28
Oneri RSM (*)	370.093,1	429.086,92	418.580,73

(*) Nota: Oneri RSM sono oneri contributivi dovuti alla Repubblica di San Marino che sono in evidenza nel bilancio Camst.

Il sistema di Gestione Sicurezza

Azioni per Salute e Sicurezza perseguite nell'esercizio 2015

Nel corso del 2015 si è consolidato il Sistema di Gestione per l'Ambiente basato sulla norma ISO 14001 estendendosi alle strutture derivanti dalle nuove acquisizioni societarie (Descò srl, peraltro già entro i perimetri del certificato multi sito emesso dall'ente di Certificazione, Agogest srl, Leader coop srl, Marangoni srl) e pertanto integrandosi con il pregresso che già copriva l'intera realtà Camst e ad alcune società del Gruppo (Bassa Romagna Catering, Matilde Ristorazione srl, SE.RI.BO. srl, SE.RI.MI. srl, GI Gastronomia Italiana srl, Bioristoro srl). Sono state condotte verifiche e controlli sia interni sia da parte dell'organismo di certificazione di parte terza. I risultati complessivi dell'attività di sorveglianza esterna ed interna sono stati complessivamente positivi.

L'attuale valutazione della prestazione di salute e sicurezza si basa sui seguenti elementi:

- Sono stati analizzati tutti gli eventi infortunistici dell'anno 2013 per l'intera Società e per le società del Gruppo e sono stati effettuati confronti ed analisi relativamente alle singole aree divisionali e territoriali;
- I valori infortunistici sono stati integrati dall'analisi dei dati della sorveglianza sanitaria dei medici competenti;
- I punteggi acquisiti nel corso delle verifiche ispettive condotte presso le sedi costituiscono la base per la definizione di indicatori prestazionali specifici;
- Le informazioni raccolte sono confluite in indicatori di risultato che fossero attinenti con la realtà aziendale e permettessero di prendere decisioni in termini di azioni di miglioramento prestazionale nell'ottica della tutela delle condizioni di salute e sicurezza degli addetti.

VALUTAZIONE DI AZIONI E OBIETTIVI PER SALUTE E SICUREZZA NELL'ESERCIZIO 2015

Rif. Politica	Aspetti salute e sicurezza	Obiettivi	Traguardi	Risultati ottenuti
1	Conformità alle leggi	Mantenimento del Sistema di Gestione Ambiente e Sicurezza	Superamento con esito positivo della verifica di sorveglianza ed estensione dell'organismo di Certificazione BV condotta sul sistema rispondente alle norme ISO 14001 e OHSAS 18001	Esito positivo nella verifica di sorveglianza condotta dall'organismo di certificazione del SISTEMA ISO 14001 e OHSAS 18001. 3 Non Conformità di grado minore rilevate OBIETTIVO RAGGIUNTO
2	Miglioramento prestazione per la sicurezza	Maggiore facilità di controllo del Sistema di Gestione	Estrapolazione dal sistema informatico di controllo e registrazioni di ulteriori dati prestazionali	Adozione di un sistema informatizzato di registrazioni. Estensione a numero > 50% delle strutture oggetto di certificazione. OBIETTIVO RAGGIUNTO
2	Integrazione dei Sistemi di Gestione Aziendali	Migliorare integrazione con gli altri Sistemi di Gestione	Riduzione del 20% di procedure esistenti attraverso il completamento dell'opera di elaborazione di procedure totalmente integrate tra i sistemi.	Numero complessivo procedure eliminate a fronte del mantenimento dei processi = 42 procedure eliminate su 184 di partenza, pari a 22,8% OBIETTIVO RAGGIUNTO
3	Sensibilizzare il personale alla sicurezza del lavoro	Estensione del personale raggiunto da una formazione specifica	Procedere ad ulteriore pubblicazione sul portale Camstnet di materiale divulgativo nell'ambito della sicurezza sul lavoro.	Materiale specifico informativo non pubblicato OBIETTIVO NON RAGGIUNTO
4	Infortuni nei siti produttivi - Camst	Indice di frequenza (IF) e gravità (IG) e durata media (DM) degli infortuni (al netto degli infortuni in itinere)	Mantenere i dati infortunistici complessivi Camst all'interno degli intervalli • IF < 42 • IG 0,9	IF Camst 2015 = 36.36 IG Camst 2015 = 0.87 DM = 24,1 OBIETTIVO RAGGIUNTO
4	Infortuni relativi a tipologie specifiche: • taglio (cod.23) • caduta (cod.72)	Mantenere i risultati sugli infortuni relativi al taglio e alla caduta	Mantenere i dati annuali e semestrali degli infortuni entro tali valori: • Taglio: IF < 9 • IG < 0,12 • Caduta: IF < 4,0 • IG < 0,08	IF taglio I sem 2015=8.56 IF taglio intero 2015=7.96 OBIETTIVO RAGGIUNTO IG taglio I sem 2015=0.16 IG taglio intero 2015=0.13 OBIETTIVO NON RAGGIUNTO IF caduta I sem 2015=3.15 IF caduta intero 2015=4.03 OBIETTIVO PARZIALMENTE RAGGIUNTO IG caduta I sem 2015=0.07 IG caduta intero 2015=0.10 OBIETTIVO PARZIALMENTE RAGGIUNTO

VALUTAZIONE DI AZIONI E OBIETTIVI PER SALUTE E SICUREZZA NELL'ESERCIZIO 2015

Rif. Politica	Aspetti salute e sicurezza	Obiettivi	Traguardi	Risultati ottenuti
4	<p>Infortuni relativi a tipologie specifiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sollevamento e spostamento (con o senza sforzo (cod. 16 e 22), • movimento incoordinato (cod. 19) 	Miglioramento dei risultati sugli infortuni relativi ai sollevamenti e spostamenti e movimenti incoordinati	<p>Mantenere i dati annuali e semestrali degli infortuni entro tali valori:</p> <p>Sollevamento spostamento (con sforzo): IF < 3.0 • IG < 0,05</p> <p>Sollevamento spostamento (con sforzo): IF < 4.0 • IG < 0,10</p> <p>Movimenti incoordinati: IF < 5,0 • IG < 0,10</p>	<p>IF soll e spost (no sforzo) I sem 2015=2.80 IF soll e spost (no sforzo) intero 2015=2.75 OBIETTIVO RAGGIUNTO</p> <p>IG soll e spost (no sforzo I sem 2015=0.06 IG soll e spost (no sforzo) intero 2015=0.06 OBIETTIVO RAGGIUNTO</p> <p>IF soll e spost (si sforzo) I sem 2015=2.97 IF soll e spost (si sforzo) intero 2015=2.01 OBIETTIVO RAGGIUNTO</p> <p>IG soll e spost (si sforzo I sem 2015=0.10 IG soll e spost (si sforzo) intero 2015=0.06 OBIETTIVO NON RAGGIUNTO</p> <p>IF movim incoor I sem 2015=3.15 IF movim incoor intero 2015=3.02 OBIETTIVO RAGGIUNTO</p> <p>IG movim incoor I sem 2015=0.07 IG movim incoor intero 2015=0.06 OBIETTIVO RAGGIUNTO</p>
4	Infortuni nei siti produttivi – Gruppo Camst	Indice di frequenza (IF) e gravità (IG) e durata media (DM) degli infortuni (al netto degli infortuni in itinere)	<p>Mantenere i dati infortunistici complessivi Gruppo Camst all'interno degli intervalli:</p> <p>Bioristoro: IF < 90 • IG < 1,5</p> <p>Bassa Romagna Catering: IF < 55 • IG < 1,0</p> <p>Matilde Ristorazione: IF < 30 • IG < 0,5</p> <p>Serimi: IF = 30 • IG = 0,5</p> <p>GI: Gastronomia Italiana IF < 50 • IG < 1,0</p>	<p>Bioristoro: IF = 52.57 - IG = 0.53 OBIETTIVO RAGGIUNTO</p> <p>Bassa Romagna Catering: IF = 27.35 - IG = 1.04 OBIETTIVO PARZIALMENTE RAGGIUNTO</p> <p>Matilde Ristorazione: IF = 46.77 - IG = 0.42 OBIETTIVO PARZIALMENTE RAGGIUNTO</p> <p>Serimi: IF = 20.27 - IG = 0.36 OBIETTIVO RAGGIUNTO</p> <p>GI Gastronomia Italiana : IF = 48.63 - IG = 1.64 OBIETTIVO PARZIALMENTE RAGGIUNTO</p>

AZIONI E OBIETTIVI PER SALUTE E SICUREZZA: ESERCIZIO IN CORSO

Rif. Politica	Aspetti salute e sicurezza	Obiettivi	Traguardi
1	Conformità alle leggi	Mantenimento del Sistema di Gestione Ambiente e Sicurezza	Superamento con esito positivo della verifica di sorveglianza dell'organismo di Certificazione condotta sul sistema rispondente alle norme ISO 14001 e OHSAS 18001 Estensione del Sistema di Gestione a copertura anche delle attività legate al settore Vending
2	Integrazione dei Sistemi di Gestione Aziendali	Migliorare integrazione con gli altri Sistemi di Gestione e semplificazione	Riduzione del 20% di procedure esistenti attraverso il completamento dell'opera di elaborazione di procedure totalmente integrate tra i sistemi.
3	Sensibilizzare il personale alla sicurezza del lavoro	Estensione del personale raggiunto da una formazione specifica	Procedere ad ulteriore pubblicazione sul portale Camstnet di materiale divulgativo nell'ambito della sicurezza sul lavoro
4	Infortuni nei siti produttivi Camst	Indice di frequenza (IF) e gravità (IG) e durata media (DM) degli infortuni (al netto degli infortuni in itinere)	Mantenere i dati infortunistici complessivi Camst all'interno degli intervalli IF < 38 • IG < 0,9
4	Infortuni relativi a tipologie specifiche: • taglio (cod.23) • caduta (cod.72)	Mantenere i risultati sugli infortuni relativi al taglio e alla caduta	Mantenere i dati annuali e semestrali degli infortuni entro tali valori: Taglio: IF < 8 • IG < 0,13 Caduta: IF < 4,0 • IG < 0,10
4	Infortuni relativi a tipologie specifiche: • sollevamento e spostamento (con o senza sforzo (cod.16 e 22), • movimento incoordinato (cod. 19)	Miglioramento dei risultati sugli infortuni relativi ai sollevamenti e spostamenti e movimenti incoordinati	Mantenere i dati annuali e semestrali degli infortuni entro tali valori: Sollevamento spostamento (con sforzo): IF < 3,0 - IG < 0,10 Sollevamento spostamento (no sforzo): IF < 3,0 - IG < 0,07 Movimenti incoordinati: IF < 4,0 - IG < 0,07
4	Infortuni nei siti produttivi Gruppo Camst	Indice di frequenza (IF) e gravità (IG) e durata media (DM) degli infortuni (al netto degli infortuni in itinere)	Mantenere i dati infortunistici complessivi Gruppo Camst all'interno degli intervalli: Bioristoro: IF < 50 - IG < 0,5 Bassa Romagna Catering: IF < 50 - IG < 1,0 Matilde Ristorazione: IF < 30 - IG < 0,5 Serimi: IF < 30 - IG < 0,5 GI Gastronomia Italiana: IF < 50 - IG < 1,0

CAMST 
LA RISTORAZIONE ITALIANA



4

Utali e Servizi

**Sviluppo
del capitale territoriale**



Sviluppo del capitale territoriale

Gli indicatori presenti in questo capitolo rendicontano i risultati dell'esercizio per quanto attiene gli aspetti dell'attività aziendale riconducibili all'art. 2 della missione:

Art. 4: “Realizzare proventi dalla gestione e attuare una destinazione degli utili che assicuri il massimo sviluppo degli investimenti e che riconosca l’apporto individuale di ognuno”

Gli obiettivi sono rendicontati dal risultato d'esercizio, dall'andamento dei ricavi, dal numero di pasti e scontrini erogati e dal rapporto tra ricavi e unità di personale occupato nel quale viene utilizzato a denominatore il numero di full time equivalenti per rendere il dato più

coerente alla quantità di lavoro effettivamente impiegato nel servizio.

Assicurare il massimo sviluppo degli investimenti è il secondo obiettivo contenuto in questo articolo e nel capitolo si trova il valore degli investimenti dell'anno. Per quanto riguarda gli investimenti finanziari si fornisce una rappresentazione della composizione del portafoglio di Finrest che evidenzia il criterio prudenziale con cui vengono gestiti gli investimenti finanziari di Camst e da cui si può vedere che la politica degli impieghi finanziari è improntata in larga parte ad una gestione 'prudente' del risparmio a salvaguardia del capitale stesso.

Infine il tema della partecipazione all'impresa da parte dei soci viene rappresentato dal numero delle posizioni e dall'ammontare del capitale versato al 31 dicembre e dall'ammontare delle spese per la realizzazione di servizi ai soci.

Il capitolo si chiude con i dati di fatturato e il numero di occupati a tempo indeterminato nelle società del Gruppo Camst.

Redditività'

REDDITIVITÀ

Euro	2013	%	2014	%	2015	%
Totale ricavi	428.500	100,0	440.631	100,0	485.218	100,00
Costi di produzione	368.875	86,09	383.274	86,98	427.988	88,21
Ammortamenti	13.138	3,07	14.204	3,22	13.418	2,77
Margine lordo	46.487	10,85	43.153	9,79	43.812	9,03
Imposte	2.030	0,47	-2.726	-0,62	1.362	0,28
Risultato netto	7.518	1,75	10.904	2,47	4.084	0,84

COMPETITIVITA' ED EFFICIENZA

	2013	2014	2015
Ricavi (mln euro)	428,5	440,6	485,2
Num pasti (mln)	72,22	76,97	88,05
Num scontrini (mln)	19,33	24,45	27,43
Num Kg derrate (mln)	3,17	1,29	1,48
Prezzo medio pasto	5,283	5,14	5,005
Prezzo medio scontrino	1,943	1,65	1,465
Prezzo netto KG	2,953	3,27	2,808
Fatturato per Full Time equivalente (FTE)	71.872	71.012	69.558

nota: I dati di vendite a valore e quantità sono al netto dei passaggi interni; i prezzi medi sono al netto dell'IVA. Fonte: controllo di gestione

Dal 2012 viene introdotto tra i ricavi il dato del numero di Kg di derrate. Questo scorporo delle derrate dai ricavi determina un prezzo medio a pasto inferiore al dato del

2011 che invece comprendeva tra i ricavi dei pasti anche quelli delle derrate.

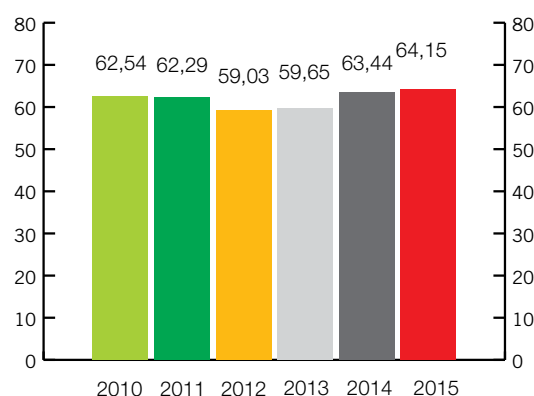
Partecipazione patrimoniale e finanziaria

Prestito sociale

Il prestito sociale si conferma essere una primaria fonte di finanziamento per la cooperativa.

Nel 2015 il prestito sociale consolida la posizione raggiunta e supera, seppur di poco, i 64 milioni di euro.

IL PRESTITO SOCIALE (MILIONI DI EURO)



PRESTITO SOCIALE

	2013	2014	2015	Var	Var netto interessi
Prestito ordinario	28.615	28.849	27.637	-1.212	
Prestito vincolato	30.015	34.135	35.870	1.735	
Interessi accreditati	1.023	457	644	187	
Totale	59.653	63.441	64.151	710	66
Numero libretti liberi	3.957	3.860	3.996	136	
Numero libretti vincolati	872	1.254	1.661	407	

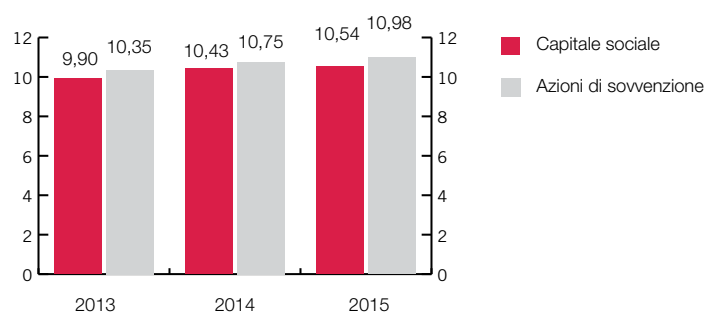
(importi euro/1000)

Capitale sociale e numero soci

Il capitale dei soci (capitale sociale + azioni di sovvenzione) al 31 dicembre 2015 è di euro 21.522.433

con un incremento annuo del 1,6%. Il numero totale delle posizioni di socio aumentato rispetto allo scorso anno di 287 unità per i cooperatori, mentre le posizioni di sovventore sono aumentate di 6 unità.

CAPITALE SOCIALE E AZIONI DI SOVVENZIONE - MILIONI DI EURO



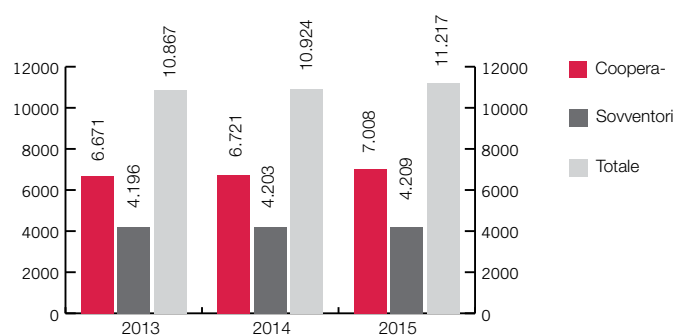
CAPITALE SOCIALE

Capitale Sociale Euro	2013	2014	2015	Var%
Sovventori	10.349.922	10.755.000	10.981.959	2,1
Cooperatori	9.902.720	10.437.000	10.540.474	1,0
Totale	20.252.642	21.192.000	21.522.433	1,6

NUMERO SOCI

Posizioni	2013	2014	2015	Var
Sovventori	4.196	4.203	4.209	6
Cooperatori	6.671	6.721	7.008	287
Totale	10.867	10.924	11.217	293

NUMERO DEI SOCI



Distribuzione geografica dei soci sovventori

Considerando il dato della distribuzione geografica dei soci sovventori, ricavato in base alla provincia di residenza delle nostre anagrafiche, si nota immediatamente una distribuzione più ampia rispetto alle zone di insediamento della cooperativa, anche se per piccoli numeri, segno che

in alcuni casi il rapporto sociale con Camst ha seguito gli ex cooperatori nelle loro zone di residenza. Il dato di questa tabella si riferisce ai titolari di solo rapporto di sovventore, con esclusione quindi di coloro che detengono un doppio rapporto di cooperatore e di sovventore. Per tale motivo questo dato è leggermente inferiore al numero dei sovventori (totali) presentato nelle tabella precedente.

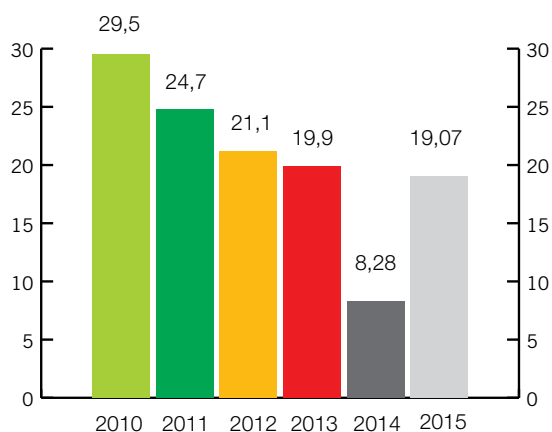
DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA DEI SOCI SOVVENTORI

Regioni	2013	2014	2015	Regioni	2013	2014	2015
Abruzzo	7	7	6	Marche	16	11	15
Basilicata	1	-	-	Piemonte	121	121	126
Calabria	4	4	4	Puglia	7	7	7
Campania	2	1	1	Sardegna	3	1	1
Emilia Romagna	3.071	3.043	3.043	Sicilia	5	5	5
Friuli Venezia Giulia	165	173	173	Toscana	169	174	214
Lazio	12	12	12	Trentino	8	7	7
Liguria	10	10	10	Umbria	12	13	13
Lombardia	86	83	83	Veneto	186	174	182
Totale complessivo	3.891	3.846	3.901				

Investimenti tecnici

Nel 2015 gli investimenti tecnici ammontano a 19,07 milioni posizionandosi allo stesso livello del 2013

INVESTIMENTI TECNICI (MILIONI DI EURO)



INVESTIMENTI TECNICI

	2013	2014	2015
Totale	19.910.000	8.280.883	19.066.000

Investimenti finanziari

La liquidità del Gruppo Camst, quindi anche quella che appare nel bilancio Camst alla voce 'Investimenti finanziari', viene per circa il 36% tenuta in depositi liquidi, mentre per il restante è conferita a Finrest s.p.a. (società finanziaria controllata al 100% da Camst) che provvede ad investirla in titoli perseguendo una politica finalizzata alla conservazione del patrimonio ed alla sua efficiente remunerazione.

Tali criteri, definiti in un apposito Regolamento, sono gestiti e controllati dalla Direzione e dal Consiglio di Amministrazione della stessa Finrest e verificati da un apposito organismo di controllo esterno.

Il Consiglio di Amministrazione di Finrest ha espressamente approvato le linee guida degli investimenti, che sinteticamente si sostanziano in una opportuna diversificazione ed una attenta politica di selezione degli assets, finalizzate al contenimento del rischio (di mercato,

COMPOSIZIONE PORTAFOGLIO FINREST



- LIQUIDITA' - 19%
- TITOLI OBBLIGAZIONARI - 44%
- TITOLI AZIONARI E FONDI - 14%
- POLIZZE - 23%

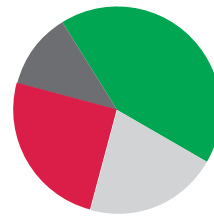
di credito, di concentrazione, di liquidità).

Il criterio prudenziale per gli investimenti finanziari di Camst si è fatto via via più stringente: fatto 100 il totale della liquidità investita, il 44% viene impiegato in: obbligazioni, il 14% in azione e fondi, il 23% in polizze e il 19% in depositi liquidi. Il portafoglio obbligazionario è composto da obbligazioni bancarie (42%) corporate (21%), titoli di stato (25%) e finanziari (12%)

La concentrazione su investimenti Italia è limitata a meno del 70%

Come si può vedere la politica degli impieghi finanziari è improntata in larga parte ad una gestione 'prudente' del risparmio a salvaguardia del capitale stesso e gli impieghi sono suddivisi tra più emittenti scelte tra le primarie società italiane ed estere, con una buona presenza di estero (oltre 30%). In questo modo Camst tutela anche il risparmio dei soci depositato nei libretti di prestito sociale, che costituisce la principale fonte di finanziamento del gruppo, rafforzandone le caratteristiche di servizio al socio.

PORTAFOGLIO OBBLIGAZIONARIO FINREST



Partecipazione sociale e servizi ai soci

Le spese per attività sociali nel 2015 sono state di euro 387.898 e hanno riguardato le seguenti categorie:

- Informazione : 72.997 (Refuso e Bilancio sociale);
- Contributi ai soci o figli di soci che frequentano l'Università: 47.700;
- Iniziative sul territorio (iniziative per i soci organizzate e gestite dai Consiglieri di Divisione) 50.371;
- Premi in sorteggio in occasione di assemblee e incontri sociali, premio per i 25 anni, gadget natalizio: 47.930;
- Assemblee generali di budget, bilancio e separate (comprendono i costi di sale, strumentazione tecnica, pullman, mailing e cene): 79.235;
- Cene sociali di fine anno e Festa di Natale a Bologna: 68.065;
- Incontri con i Soci per i progetti "neo assunti" e "incontri nei locali": nel 2015 è stato speso il progetto di ricerca

sullo stato delle pari opportunità di genere in Camst.

Da tale ricerca è poi scaturita la decisione di individuare una figura all'interno di Direzione Risorse umane cui assegnare il compito di realizzare programmi a favore delle politiche di genere in Camst.

Inoltre si sono avute spese di ufficio comprensive di costo del lavoro, per euro 165.798.

La partecipazione sociale si concretizza con la presenza dei Soci in occasione della presentazione del budget e in particolar modo con l'Assemblea Generale di Bologna dove viene approvato il Bilancio di Esercizio. Questa assemblea viene preceduta dalle Assemblee separate nei vari territori in cui i partecipanti eleggono i loro delegati per quella generale di Bilancio. La presenza complessiva dei soci alle assemblee di bilancio, comprensiva delle deleghe, nel 2015 è stata di 1.371 soci, suddivisi in 1.009

cooperatori e 361 sovventori.

Nelle attività sociali del 2015 risalta il dato dei costi sostenuti per 'feste e ricorrenze', che comprende tutte le cene sociali comprese quelle di fine anno. Nel confronto dell'anno si evidenzia anche la spesa per i premi in sorteggio che, oltre ai premi estratti nelle assemblee, quest'anno comprende anche il gadget natalizio regalato a tutti i dipendenti e tutti i costi di realizzazione del regalo per i venticinque anni di anzianità.

Quest'ultimo è un vero progetto di solidarietà realizzato in collaborazione con la cooperativa Cadiari: si tratta di un piatto di ceramica interamente realizzato e decorato a mano dai ragazzi disabili del centro residenziale "Corte del Sole" all'interno di un laboratorio educativo della stessa cooperativa sociale. Anche nella realizzazione della confezione si è voluto ricorrere ad un apporto speciale,

ATTIVITÀ SOCIALI PER CATEGORIE

Categorie	2013	2014	2015
Informazione	62.979	66.350	72.997
Contributo per studi università	39.400	41.870	47.700
Iniziativa sul territorio	51.973	61.883	50.371
Premi in sorteggio	6.607	7.131	47.930
Assemblee sociali di Bilancio	108.712	82.683	79.235
Feste per ricorrenze	2.270	21.989	68.065
Progetti di ascolto dei soci	0	0	21.600
Totale	271.941	281.906	387.898

quello dei ragazzi con difficoltà della Cooperativa Giovani Rilegatori di Imola.

SUDDIVISIONE DELLE SPESE PER ATTIVITÀ SOCIALI



■ INFORMAZIONE 18,8%	■ ASSEMBLEE SOCIALI 20,4%
■ UNIVERSITÀ 12,3%	■ FESTE E RICORRENZE 17,5%
■ INIZIATIVE TERRITORIO 13,0%	■ ASCOLTO DEI SOCI 5,6%
■ PREMI E OMAGGI 12,4%	

Nel corso del 2013 il C.d.A. ha deliberato di incrementare il contributo alle spese universitarie a vantaggio dei figli dei soci istituendo 10 borse di studio del valore di 1.000 euro ciascuna, che sono state assegnate per la prima volta nel 2014 in base a criteri di merito negli studi (vedi il progetto in dettaglio al cap. 6).

CONTRIBUTO PER STUDI UNIVERSITÀ

Dettaglio spese	2013	2014	2015
Num bonus per figli dipendenti	185	135	157
bonus figli (euro)	37.000	27.000	31.400
Num bonus per dipendenti	8	8	11
bonus dipendenti (euro)	2.400	2.400	3.300
Num Borse di Studio	-	10	10
Borse di studio (euro)	-	13.070	13.000
Totale sostegno per università	39.400	41.870	47.700

Utile d'esercizio

L'utile d'esercizio 2015 è stato di euro 4.083.503.

Ai soci viene distribuito una quota dell'utile di bilancio per un totale di 677.248 euro.

In particolare l'utile distribuito ai soci è formato dal dividendo pari al 3,10%, che corrisponde al tasso massimo erogabile per legge, con riferimento al tasso dei buoni postali fruttiferi dell'ultima emissione al momento dell'assemblea, come remunerazione del capitale sociale delle cooperative.

La rivalutazione del capitale, che viene corrisposta con riferimento di legge al tasso d'inflazione dei prezzi al consumo per i beni delle famiglie di impegati e operai calcolato dall'ISTAT, quest'anno è pari a zero.

Il dividendo viene liquidato ai soci dopo l'assemblea di bilancio.

Su dividendi e rivalutazione si applica un'imposta del 26% (a partire dal 1 luglio 2014). L'imposta interessa in particolare: a) gli interessi sul prestito sociale; b) i dividendi sul capitale sociale (compresi i rimborsi delle rivalutazioni del capitale sociale, di cui all.art.7 della L. n.59/1992); ristorni attribuiti ad aumento del capitale sociale (art.6, comma 2 DL n.63/2002).

Un importo di 122.505 euro dell'utile, viene versato al fondo mutualistico per lo sviluppo dell'economia cooperativa. Il restante utile, pari a 3.283.750 euro, rimane a riserva indivisibile.

DESTINAZIONE DELL'UTILE

Destinazione dell'utile	2015	Percent.
Utile	4.083.503	
Riserva ordinaria	1.225.051	30%
Fondo mutualistico	122.505	3%
Riserva straordinaria	2.058.699	
Dividendi soci cooperatori	339.009	3,10%
Dividendi soci sovventori	338.238	3,10%
Totale dividendi	677.248	
Rivalutaz. soci cooperatori	0	0,00%
Rivalutaz. soci sovventori	0	0,00%
Totale rivalutazione	0	
<hr/>		
Totale riserva	3.283.750	80%
Totale ai soci	677.248	17%
Fondo mutualistico	122.505	3%

DESTINAZIONE DELL'UTILE DI ESERCIZIO



■ RISERVA ORDINARIA -
30%

■ RISERVA STRAORDINARIA
50,4%

■ FONDO MUTUALISTICO
3%

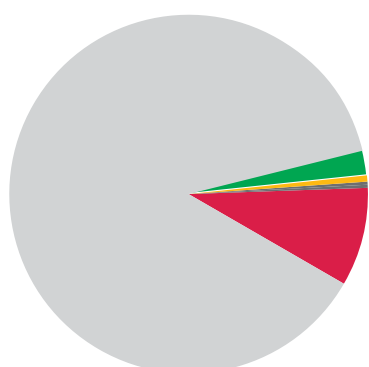
■ DIVIDENDI AI SOCI -
3,10% SU CAPITALE -
677.248 EURO

Valore Aggiunto

VALORE AGGIUNTO

Il valore aggiunto è stato così calcolato (in euro):	2013	2014	2015
Totale ricavi	428.500.479	440.630.708	485.218.041
Consumi materie prime	143.051.422	140.959.994	161.944.571
Servizi/beni terzi/on.div.	59.448.886	61.147.120	77.872.676
Valore aggiunto lordo	226.000.171	238.523.594	245.400.794
Ammortamenti	17.494.741	19.109.435	18.168.898
Valore aggiunto netto	208.505.430	219.414.159	227.231.896
Costo del lavoro	189.363.327	201.775.852	216.002.817
Contributi associativi	475.097	463.037	475.591
Imposte e tasse	9.212.928	4.678.889	5.050.960
Erogazioni sociali	285.661	417.540	445.681
Risultato operativo	9.168.417	12.078.841	5.256.847
Gestione finanziaria	1.650.690	1.175.140	1.173.344
Risultato netto gestionale	7.517.727	10.903.701	4.083.503

RIPARTIZIONE DEL VALORE AGGIUNTO (euro/1000)



■ COSTO DEL LAVORO
216.003

■ IMPOSTE 5.051

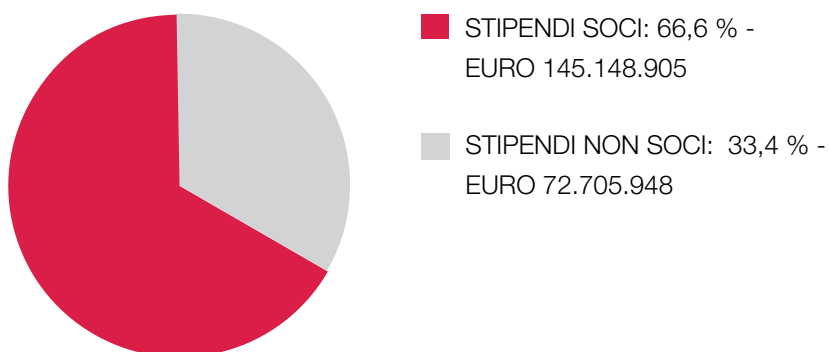
■ GESTIONE FINANZIARIA
1.173

■ AI SOCI: EROGAZIONI SOCIALI
DIVIDENDI E RIVALUTAZIONE
1.123

■ MOVIMENTO COOPERATIVO
598

■ AZIENDA 21.452

MUTUALITA' PREVALENTE



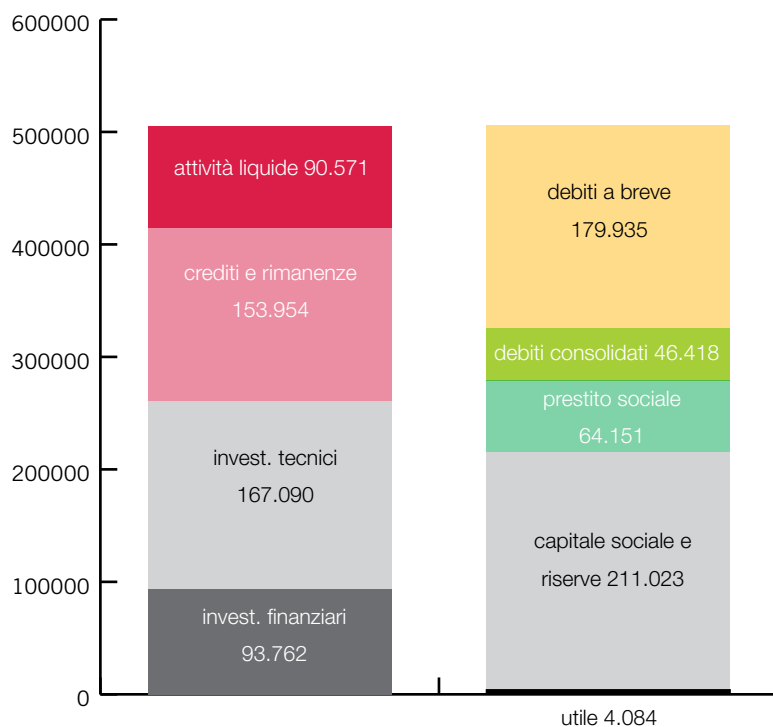
Situazione patrimoniale

Per l'esercizio 2015 si evidenzia un patrimonio di (valori in migliaia):
Capitale sociale: 21.629 (compreso il sottoscritto non ancora versato)
Riserve e fondi assimilabili: 189.394

Utile: 4.084
Totale: 215.107

Con un incremento sul 2014 di 1,17 milioni.

SITUAZIONE PATRIMONIALE CAMST - MIGLIAIA DI EURO

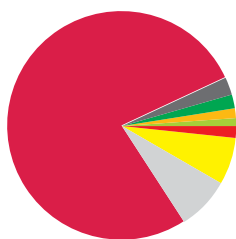


Il Gruppo Camst

FATTURATO DEL GRUPPO

Società	2013	2014	2015
Camst	428.500	440.631	485.218
Ristoservice	397.994	-	-
Lohmeier & Deimel	38.885	42.621	48.004
Policoop Sociale Scs	-	-	14.964
Seribo	16.177	16.346	10.141
Desco' Srl Uninominale	13.023	13.274	-
Gastronomia Italiana Srl	11.107	11.041	12.995
Bassa Romagna Spa	7.678	8.270	9.368
Policoop Srl (Ex Gsi Risorse)	3.445	8.259	7.711
Summertrade Srl	7.978	8.131	10.277
Se.Ri.Mi. Srl	7.963	7.478	7.564
Agogest Srl	-	7.093	-
Matilde Ristorazione Srl	5.368	5.418	5.321
Gerist Srl	5.047	4.296	4.629
I 2 Castelli Srl	3.240	4.026	4.120
Bioristoro Srl	3.709	3.637	3.617
Adriamatic Srl Uninominale	1.793	1.616	-
Se.Ra Srl	-	-	2.431
G.S.I. Spa a Socio Unico	1.262	1.250	1.050
C8m Vending	1.185	234	-
Totale Gruppo	954.355	583.621	627.410

RICAVI DELLE VENDITE GRUPPO CAMST - 627,4 MILIONI EURO



48 L&D
485,2 CAMST
14,9 POLICOOP SOCIALE
12,9 GI
7,7 POLICOOP SRL
7,7 SE.RI.MI.
9,3 BASSA ROMAGNA
41,5 ALTRE SOCIETA'

E' positivo l'andamento del fatturato nelle società del Gruppo tra cui si segnala il recupero della società che opera in Germania, Lohmeier & Deimel, che ha compensato ormai per intero il calo dovuto alla perdita del cliente Telecom, che ne aveva determinato un brusco ridimensionamento.

Si segnala inoltre il bilancio positivo di Se.Ra., il primo dalla sua costituzione, società che opera nella ristorazione scolastica ereditata lo scorso anno con l'acquisizione di Marangoni.





Qualità servizi e ambiente

Siamo tutti stakeholder

Siamo tutti Stakeholder

Questo capitolo rendiconta le attività della cooperativa che rispondono alle finalità espresse nel terzo articolo della missione:

Art. 3: “Soddisfare i bisogni dei clienti, garantendo la qualità dei prodotti, un servizio confortevole, la salvaguardia dell’ambiente. Rendere massima competitività ed efficienza, innovando l’impresa. Perseguire e mantenere la leadership della ristorazione in Italia”

E' dunque un capitolo in cui si rappresenta il core business di Camst, la ristorazione nelle varie declinazioni presidiate da Camst, e quindi si rivolge in primo luogo ai Clienti per i quali ci si pongono gli obiettivi di soddisfarne i bisogni, garantendo la qualità dei prodotti non disgiunta da un servizio confortevole.

Questo punto della missione esprime anche il tema della salvaguardia dell’Ambiente, introducendo così lo

stakeholder rappresentato dalla Società in senso ampio.

In questo capitolo, che si apre con una descrizione del mercato nazionale della ristorazione con i dati di tendenza e con una descrizione dei prodotti/servizi offerti, si trovano quindi gli indicatori provenienti dai sistemi di certificazione della Qualità, secondo la norma UNI EN ISO 9001, e di Certificazione Ambientale ISO 14001. Vengono inseriti qui anche i dati di alcuni progetti di recupero pasti, realizzati in accordo con le amministrazioni clienti o realizzati in proprio dai nostri locali produttivi, che hanno la duplice valenza di azione etica e di riduzione dell’impatto ambientale.

Il capitolo si conclude con una descrizione del sistema logistico Camst, che costituisce un unicum nel panorama delle imprese di ristorazione che operano in Italia e che consente di perseguire obiettivi di maggior controllo della qualità nelle forniture e di razionalizzazione della logistica, con un effetto indotto di minor impatto ambientale dato dalla razionalizzazione dei trasporti per le consegne di merce, sia al magazzino centrale che ai locali. Completano la descrizione dei Fornitori alcuni dati sulla dimensione e la tipologia dei fornitori, che mettono in evidenza il numero di fornitori costituito da imprese cooperative.

Da ultimo viene presentato il dato degli acquisti di materie prime biologiche, che rappresentano un aspetto di importanza centrale nell’erogazione del servizio di ristorazione per le mense scolastiche.

Il mercato della ristorazione in Italia

Nel 2014 i Consumi Fuori Casa in Italia ammontano, in valori correnti, a 74.847 Milioni di Euro escludendo la quota di ristorazione collettiva generata dai pasti consumati dai degenti in strutture socio-sanitarie. Il valore dei consumi a prezzi costanti ancorati al 2010 è di 69.661 Milioni di Euro e l'inflazione media è di 1,8% all'anno (fonte Elaborazione su dati Istat).

L'offerta è molto frammentata, infatti, a dicembre 2015 negli archivi delle Camere di Commercio italiane risultavano attive nella ristorazione 356.884 imprese (fonte databank), di cui:

- "Bar e altri esercizi simili senza cucina": 159.515
- "Ristoranti e attività di ristorazione mobile": 190.271

- "Imprese che svolgono attività di banqueting, di fornitura di pasti preparati e di ristorazione collettiva": 3.802

Il mercato della Ristorazione Fuori Casa (Pasti consumati fuori casa, escludendo le bevande somministrate da sole), nel 2013 aveva un valore a prezzi correnti di 47,9 miliardi di euro corrispondenti a circa 6,0 miliardi di pasti. Tale mercato è strutturato in due macro aree:

- Ristorazione Collettiva con una quota di mercato pari al 14%, dal valore di 6,56 miliardi di euro
- Ristorazione Commerciale con una quota di mercato pari al 86%, dal valore di 41,32 miliardi di euro

IL MERCATO ITALIANO DELLA RISTORAZIONE FUORI CASA

Mercato italiano ristorazione fuori casa	Quota di mercato	Valore mrd	N. pasti mrd
Ristorazione Collettiva	14%	6,56	1,6
Ristorazione Commerciale	86%	41,32	4,6
Totale mercato cfc	100%	47,90	6,2

Fonte Gira Foodservice 2014

Secondo tale studio, mediamente in Italia il consumo pro-capite fuori casa ha un valore di circa 960 euro (Elaborazione Ufficio Marketing su dati Gira Foodservice 2014) con un calo di circa 40€ rispetto al 2011.

La ristorazione strutturata, composta da grandi società di ristorazione collettiva e catene di ristorazione commerciale, rappresenta in valore circa 9,5 miliardi di euro pari al 20% del valore complessivo.

MERCATO ITALIA DELLA RISTORAZIONE FUORI CASA



- 14% RISTORAZIONE COLLETTIVA
- 86% RISTORAZIONE COMMERCIALE

La Ristorazione Collettiva

Il mercato della Ristorazione Collettiva gestita da Società di Ristorazione Organizzata, secondo Databank, vale circa 4.782 milioni di euro nel 2015. Tale mercato registra la presenza di circa 1.200 imprese con 70.000 addetti.

Le società di Ristorazione Organizzata coprono il 55,1% del mercato in volume, in aumento di 0,6 punti percentuali rispetto al 2014

Il grado di concentrazione del segmento è medio: le prime quattro imprese detengono il 34,2% del valore, mentre le prime otto rappresentano il 50,2%.

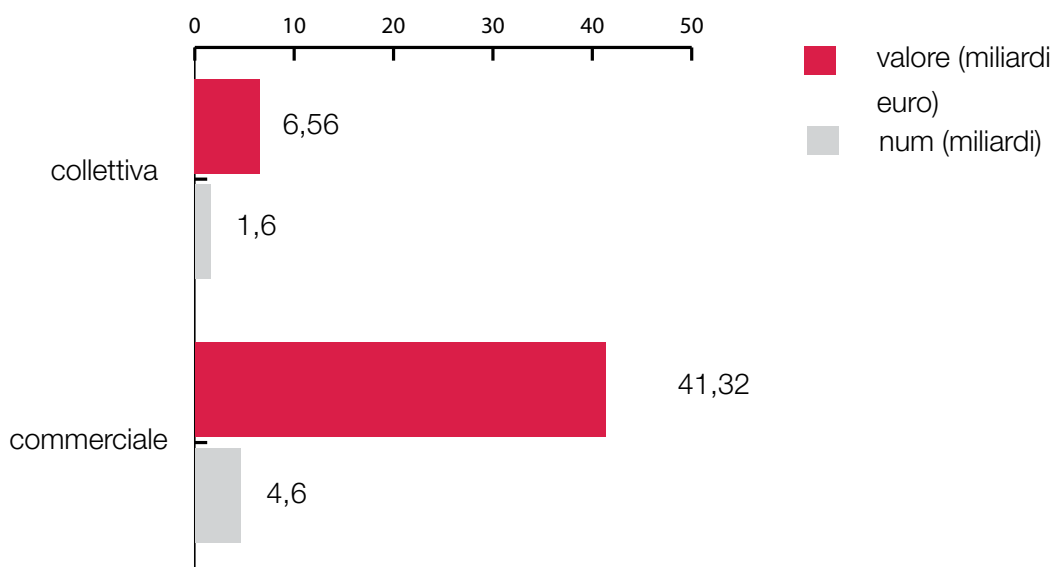
Sempre secondo Databank, le società di Ristorazione Organizzata coprono il 55,1% del mercato in volume, in aumento di 0,6 punti percentuali rispetto al 2014.

Leader di mercato è il Gruppo Elios con l'11,2% di market share. Quota costruita nel tempo principalmente con acquisizioni, tra cui vanno ricordate l'acquisito della concorrente Gemeaz Cusin (ora Gemeaz Elios), l'incorporazione della controllata Concerta, di Copra Elios (novembre 2011), e di altre società minori.

Fra gli eventi rilevanti che stanno caratterizzando le dinamiche evolutive del settore sono da menzionare l'impatto di alcuni recenti provvedimenti legislativi:

- Legge di stabilità 2015, che introduce in ambito Iva lo "Split Payment" e amplia l'applicazione del "Reverse charge". Con il reverse charge gli obblighi dell'assolvimento dell'IVA sono "traslati" dal venditore all'acquirente, allo scopo di evitare frodi IVA, consistenti nella riscossione dell'imposta dal cliente senza che questa venga successivamente versata all'Erario. Per contrastare ulteriormente tali comportamenti, la Legge di Stabilità 2015 prevede l'estensione del meccanismo del reverse charge, precedentemente previsto per l'edilizia, a ulteriori cessioni di beni e prestazioni di servizi, in particolare alle prestazioni di servizi di

NUMERO E VALORE DEI PASTI FUORI CASA



pulizia, di demolizione, di installazione di impianti e di completamento relative a edifici.

Lo split payment, entrato in vigore dal 1 gennaio 2015, prevede che l'IVA relativa alle cessioni di beni e alle prestazioni di servizi fatturate alle Pubbliche Amministrazioni, non soggette a Reverse Charge, sia versata direttamente dalle stesse Pubbliche Amministrazioni, con modalità differenti a seconda che essi siano o meno soggetti passivi IVA.

Tali novità implicano non solo un considerevole aggravio nella gestione amministrativa ma anche notevoli conseguenze sulla gestione della liquidità.

- Decreto legge 24 aprile 2014, n. 66 recante "Misure urgenti per la competitività e la giustizia sociale", che all'articolo 9 prevede:

l'istituzione, nell'ambito dell'anagrafe unica delle stazioni appaltanti operante presso l'Autorità Nazionale Anticorruzione, di un elenco di soggetti aggregatori, in numero non superiore a 35, del quale fanno parte Consip S.p.A. e una centrale di committenza regionale; del detto elenco fanno parte anche i soggetti in possesso

dei requisiti prescritti con Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri. In proposito, l'ANAC ha formato l'elenco con la Delibera 22 luglio 2015;

l'individuazione con DPCM delle categorie di beni e di servizi nonché delle soglie al superamento delle quali gli enti devono ricorrere a Consip S.p.A. o agli altri soggetti aggregatori per lo svolgimento delle relative procedure. l'istituzione, con DPCM 14 novembre 2014, del Tavolo Tecnico dei soggetti aggregatori, coordinato dal Ministero dell'economia e delle finanze.

l'istituzione del Fondo per l'aggregazione degli acquisti di beni e servizi per il finanziamento delle attività svolte dai soggetti aggregatori.

- Legge di stabilità 2016 ha rafforzato il ruolo delle centrali di committenza, prevedendo:

l'obbligo per le amministrazioni di trasmettere i dati di programmazione (per beni e servizi di importo unitario superiore a 1 mln di euro) al Tavolo dei Soggetti aggregatori che li utilizza ai fini dello svolgimento dei compiti e delle attività ad esso attribuiti;

l'obbligo, per gli enti del SSN, di approvigionarsi

RISTORAZIONE COLLETTIVA: FATTURATO E QUOTE DI MERCATO

Aziende	2013		2014		2015		% Variazione 2014 vs 2013	% Variazione 2015 vs 2014	Cagr% 2015 vs 2013
	Mn. Euro	%	Mn. Euro	%	Mn. Euro	%			
Gruppo Elior	555,9	11,7	557	11,8	537	11,2	0,20	-3,6	-1,71
Camst	347,5	7,3	358,1	7,6	391,3	8,2	3,05	9,3	6,1
Cir	356,3	7,5	372,7	7,9	382	8	4,60	2,5	3,5
Sodexo italia	350,4	7,4	336,6	7,1	323,5	6,8	-3,94	-3,9	-3,9
Serenissima Ristorazione	184,6	3,9	197,8	4,2	203,1	4,2	7,15	2,7	4,9
Pellegrini	190,9	4	194,1	4,1	197	4,1	1,68	1,5	1,6
La Cascina (gruppo economico)	172,4	3,6	192,7	4,1	210,3	4,4	11,77	29,4	10,4
Compass group Italia	290,7	6,1	168,4	3,6	158	3,3	-42,07	-6,2	-26,3
Dussmann Service	122,5	2,6	128,7	2,7	136,5	2,9	5,06	6,1	5,6
Serist Servizi Ristorazione	88,5	1,9	100	2,1	90	1,9	12,99	-10	0,8
Altri	2.090,3	44,1	2.123,9	45	2.153,3	45,1	1,61	18,7	1,5
Totale	4.750	100	4.730	100	4.782	100	-0,42	1,1	0,3

Fonte Databank – dicembre 2013

relativamente alle categorie sanitarie individuate dal DPCM esclusivamente attraverso la centrale regionale di riferimento o Consip. In caso di indisponibilità o non operatività delle dette centrali, spetta alla centrale di riferimento l'individuazione di altra centrale ai fini dell'approvvigionamento;

la possibilità per i soggetti aggregatori iscritti nell'elenco di stipulare convenzioni per gli ambiti territoriali di competenza, che in genere coincide con la regione di riferimento.

Il compito di determinare e indicare alla PA i prezzi di riferimento e i benchmark per servizio e fornitura, nonché le modalità di calcolo degli adeguamenti.

- Nuovo Codice appalti DLgs n.50 del 18 aprile 2016, che rafforza gli interventi normativi precedenti, incentivando il ricorso agli strumenti centralizzati e limitando le procedure autonome e promuovendo la sostenibilità ambientale e sociale:

Imposizione agli Enti la programmazione biennale di forniture servizi di importo superiore a 40.000€

Stabilimento di regole per la riduzione e maggiore qualificazione delle stazioni appaltanti sulla base di criteri di qualità, efficienza e professionalizzazione. Le stazioni

appaltanti senza qualificazione devono appoggiarsi alle centrali di committenza o aggregarsi con stazioni appaltanti qualificate. La qualificazione è conseguita in rapporto alla tipologia e complessità del contratto e per fasce di importo.

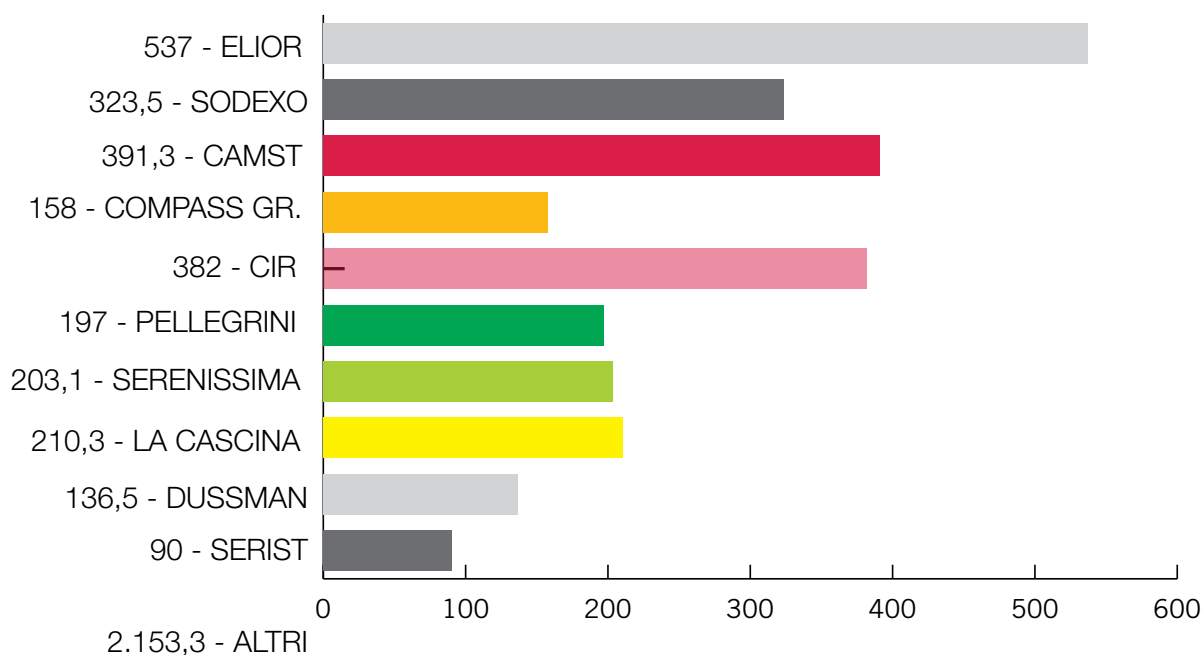
Facoltà per le Centrali di Committenza di aggiudicare appalti, stipulare ed eseguire i contratti per conto delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori

Previsione per le Centrali di committenza della possibilità di stipulare accordi quadro ai quali le stazioni appaltanti qualificate possono ricorrere.

Introduzione della sostenibilità: stabilendo che il principio di economicità può essere subordinato, nei limiti in cui è espressamente consentito, ai criteri, stabiliti nei bandi di gara, ispirati a esigenze sociali, nonché alla tutela della salute, dell'ambiente, del patrimonio culturale e alla promozione dello sviluppo sostenibile.

- Da dicembre 2014 è in vigore il regolamento comunitario 1169/2011 che uniforma l'etichettatura degli alimenti nei Paesi Ue, in modo che il consumatore riceva informazioni essenziali, leggibili e comprensibili per effettuare acquisti consapevoli.

IMPRESE DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA - FATTURATO 2015 (mln euro)



TREND 2015

La ristorazione collettiva appaltata nel 2015 registra una variazione del fatturato positiva (+1,1%), dovuta principalmente ad un incremento dei pasti (+0,9%) e ad un lieve incremento dei prezzi (+0,2%). Traina la crescita la Ristorazione Scolastica (+2,7% rispetto al 2014) grazie ad un incremento della quota di ristorazione appaltata. Torano a crescere anche la Ristorazione Sanitaria (+0,4%) e la Ristorazione Aziendale grazie ai trend positivi degli organici delle aziende. Negativo il segmento Militare/Altro per il ridimensionamento delle caserme e degli altri istituti pubblici.

AZIENDALE

Secondo Databank, nel 2015 il mercato della ristorazione aziendale servito dalle società di ristorazione collettiva ammonta a 483,5 milioni di pasti che rappresentano il 63,9% della domanda potenziale, percentuale stabile rispetto al 2014 (63,8%).

Va tuttavia notato che sul totale la percentuale di aziende che utilizza i buoni pasto ha ripreso a crescere e nel 2015 si è attestata a 39,3%. Dopo il brusco calo del 2013 (38,4%), la quota di mercato dei buoni pasto sta risalendo verso i livelli del 2012 (40,3%) ed è prevista in crescita anche per il 2016 (39,7%).

TREND 2015

L'andamento del segmento aziendale ritorna a crescere in volume, grazie ad un andamento positivo degli organici e negativo del ricorso alla CIG (Cassa Integrazione Guadagni). Più piatto l'andamento dei prezzi che risente della bassa inflazione sia sul mercato di vendita, sia in quelli di approvvigionamento e del costo del lavoro che presenta un forte rallentamento rispetto al passato.

SCOLASTICA

La ristorazione scolastica pubblica e privata, secondo Databank, ammonta nel 2015 a 338 milioni di pasti con un tasso di penetrazione delle società di ristorazione collettiva a volume di circa il 68%. Nel recente passato il segmento

è stato oggetto dei tagli imposti dalla legge di stabilità che hanno portato sconti alla pubblica amministrazione e di conseguenza hanno generato perdita di marginalità per le società di ristorazione collettiva.

TREND 2015

La ristorazione scolastica ha ripreso a crescere dopo il calo imposto dalla spending review soprattutto grazie all'incremento della quota della ristorazione collettiva appaltata rispetto al mercato totale.

SANITÀ E WELFARE

Il mercato della ristorazione socio sanitaria servito dalle società di ristorazione collettiva, che include le strutture ospedaliere pubbliche e private nonché le case di cura e di riposo, ha una dimensione in volume nel 2015 di 246 milioni di pasti. La penetrazione delle società di ristorazione collettiva è di circa il 38,5%, pertanto il futuro sviluppo del mercato è potenzialmente appetibile.

TREND 2015

Secondo Databank, nel 2015, il mercato della ristorazione socio-sanitaria è cresciuto dello 0,4% in volume. Va tuttavia sottolineato che il settore socio-sanitario presenta ancora un tasso di penetrazione delle società di ristorazione collettiva inferiore alla media di mercato.

ALTRE COLLETTIVITÀ

Il segmento Militare e Altre Collettività servito dalle società di ristorazione collettiva vale circa 58 milioni di pasti. Continua il calo rispetto ai livelli del 2013. Per quanto riguarda la parte Militare, la spending review ha avuto un effetto consistente sul potenziale del mercato, a causa di una consistente riduzione del personale, rispetto anche al precedente piano di rimodulazioni previsto con la legge del marzo 2010.

TREND 2015

Secondo Databank, il segmento risulta in calo del -0,8% rispetto al 2014 e del -7,2% in due anni.

La Ristorazione Commerciale

Il mercato della Ristorazione Commerciale (pasti consumati fuori casa, escludendo le bevande servite da sole), secondo uno studio di Girà Food Service del 2013 vale più di 43 miliardi di euro, eroga oltre 4,6 miliardi di pasti ed è composto da più di 300.000 unità ristorative attive di dimensioni e caratteristiche di servizio molto varie: ristoranti, snack bar, ristorazione rapida e self service, alberghi e complementari, trasporti, siti.

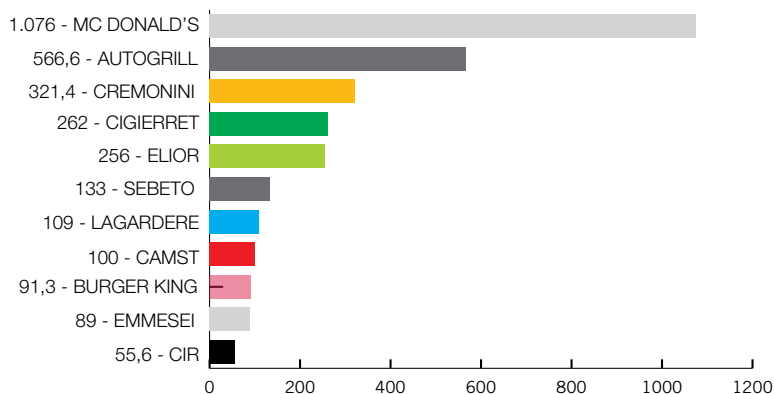
Il mercato ha risentito della crisi e delle conseguenti strategie di risparmio messe in campo dalle famiglie. Il clima di incertezza percepito dai consumatori, motivato dal continuo calo del potere d'acquisto e dall'incremento della disoccupazione, ha infatti fortemente penalizzato la spesa per consumi fuori casa.

Tuttavia, nel 2015 i consumi fuori casa sono tornati a crescere invertendo la dinamica negativa iniziata nel 2008.

La struttura dell'offerta è molto varia ed è composta prevalentemente da piccole imprese, la ditta individuale infatti resta la forma giuridica più diffusa, mentre il peso delle società di capitali è ancora modesto.

Secondo lo studio Girà Food Service, le Catene attive nella ristorazione commerciale, nel 2013, coprivano il 11,4% del mercato totale fuori casa a valore. Rispetto al segmento commerciale, nonostante le non brillanti performance, al contrario il peso della Ristorazione Commerciale Moderna è aumentato, grazie alla maggiore capacità di affrontare i periodi di crisi e di occupare le location più profittevoli.

IMPRESSE DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE _ FATTURATO 2015 (mln euro)

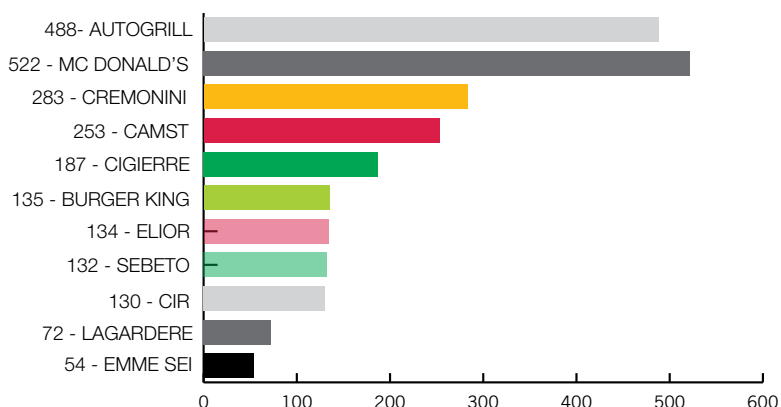


TREND 2015

La ristorazione commerciale moderna registra un segno positivo in tutti i canali (+4,4% a totale), mentre la ristorazione tradizionale è in calo del -1,3% rispetto al 2014, ancora penalizzata da una domanda maggiormente selettiva che sta comportando una costante contrazione soprattutto fra gli esercizi di fascia medio-bassa con un'offerta indifferenziata.

Sensibile la crescita della ristorazione urbana (+5,5%), mentre è più contenuta quella nei trasporti in concessione (+2,6%), che comunque ha beneficiato dell'aumento dei transiti in autostrade, ferrovie e aeroporti.

IMPRESSE DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE - NUMERO LOCALI 2015



Fonte Databank – dicembre 2014

RISTORAZIONE COMMERCIALE

Aziende	2013		2014		2015		% Variazione fatturato 2014 VS 2013	Localizzazione
	Mn. euro	N Pdv	Mn. euro	N Pdv	Mn. euro	N Pdv		
Mcdonald's	1014	455	1.024	496	1.076	522	5,1	Centri urbani, Centri commerciali, Strade a scorrimento veloce, Autostrada, Aeroporti, Stazioni ferroviarie
Autogrill	640,2	946	594	569	566,6	488	-4,6	Centri urbani, Centri commerciali, Autostrada, Aeroporti, Stazioni ferroviarie, Fiere, ospedali e università
Cremonini	259	217	294	261	321,4	283	20,2	Centri urbani, Centri commerciali, Strade a scorrimento veloce, Autostrada, Aeroporti, Stazioni ferroviarie, Fiere, ospedali e università
Elior	113,5	161	198,4	151	262	134	61	Centri urbani, Centri commerciali, Autostrada, Aeroporti, Stazioni ferroviarie, Fiere, ospedali e università, Aree industriali
Cigierre	180	123	223	163	256	187	14,8	Centri urbani, Centri commerciali
Sebeto	114,3	136	119,2	136	133	132	11,6	Centri urbani, Centri commerciali, Autostrada, Aeroporti, Fiere, ospedali e università
Lagardere food service	119	93	109,5	76	109	72	-0,5	Centri commerciali, Autostrada, Aeroporti, Stazioni ferroviarie
Burger King	80,5	100	85	105	100	135	17,6	Centri urbani, Centri commerciali, Stazioni
Camst	92,8	228	95,8	253	91,3	253	-4,7	Centri urbani, Centri commerciali, Fiere, ospedali e università, Aree industriali
Cir	68,2	132	65,7	123	89	130	35,5	Centri urbani, Centri commerciali, Strade a scorrimento veloce
Emme Sei	69	89	66,4	74	55,6	54	-16,3	Centri urbani, Centri commerciali

Fonte Databank – dicembre 2015

Servizi offerti ai Clienti

Camst vanta importanti elementi distintivi e notevoli punti di forza in quanto si propone al Cliente con soluzioni flessibili del servizio, qualità della proposta gastronomica, attenzione all'innovazione tecnologica.

La centralità del Cliente è un valore importante perché soddisfare le esigenze dei propri Clienti è una leva decisiva nell'ottica di migliorare la performance del servizio in termini di qualità ed eccellenza.

L'attenzione particolare, quindi, che Camst dedica alla progettazione e alla realizzazione dei servizi personalizzati e rivolti ai Clienti dei differenti segmenti del mercato, evidenzia una spiccata propensione all'investimento per ottimizzare, migliorare ed integrare l'offerta di servizio proposta. Soprattutto nel caso di pubbliche amministrazioni offrire un servizio in global service garantirebbe la completa gestione dei servizi ottenuti in appalto, garantendo al Cliente un unico interlocutore.

I principali servizi di ristorazione sono:

- gestione diretta presso i locali in appalto o di proprietà;
- gestione veicolata dei pasti prodotti presso le Cucine Centralizzate;
- rivendita di derrate.

Nel corso degli anni Camst ha differenziato e arricchito la gamma delle soluzioni proposte al Cliente strutturando anche società miste pubblico-private con pubbliche amministrazioni.

Oltre ai servizi di ristorazione in senso stretto, Camst offre ulteriori servizi integrativi attinenti, complementari e di supporto alla ristorazione come:

- progettazione di impianti produttivi, cucine, ristrutturazioni e interventi di riqualificazione delle strutture già esistenti; piani di autocontrollo compatibili con i principi dell'HACCP e di interventi mirati alla riduzione dell'impatto ambientale;
- formazione mirata e continuativa rivolta alle risorse;
- project financing;
- supporto tecnico-informatico per la gestione e il monitoraggio informatizzato;
- customer satisfaction: gestione di indagine sulla qualità percepita dagli utenti del servizio;
- consulenza per la stesura di programmi dietetici e di menù;
- gestione integrata: manutenzione ordinaria e straordinaria, disinfestazione, derattizzazione, pulizia e sanificazione anche degli ambienti.

GESTIONI

Dettaglio per aree d'affari	2013	2014	2015
Aziende			596
Banchetti			3
Caserme			16
Colonie			2
Cu.Ce			56
Interaziendali			54
Ospedali			52
P.E. Bar			50
Pubblici Esercizi			37
Rist. assistenziale			139
Scuole			990
Sviluppo			1
Vending			19
Totale	2.048 (*)	1.630	2.015

(*) il dato del 2013 non è confrontabile con i seguenti a causa di una riclassificazione dei centri di costo effettuata in quell'anno

Gestione diretta

L'erogazione del servizio comporta l'organizzazione e la gestione di tutte le fasi del ciclo produttivo in loco usufruendo di locali, impianti ed attrezzature di proprietà del cliente.

La gestione diretta di una cucina è la risultante di una serie di fattori fondamentali: preparazione e professionalità del personale, scelta e controllo delle derrate alimentari, presentazione e qualità dei cibi, studio e pianificazione dei menù, igiene e cura dell'ambiente, attenzione massima alle esigenze del cliente consumatore e committente.

I menù variano giornalmente e in riferimento alle stagioni, garantendo un'ampia possibilità di scelta. I dietisti Camst possono disegnare il menù in funzione dei bisogni alimentari dei destinatari e sulla base dei principi di equilibrio alimentare.

Servizio ospiti: Camst prevede inoltre la possibilità di gestire un servizio foresteria per gli ospiti con menù completi e personalizzati.

Gestione veicolata

E' l'erogazione del servizio di ristorazione con pasti trasportati presso i locali della committenza.

La produzione dei pasti avviene in un centro di cottura (cucina centralizzata), esterno ai locali del committente, presso cui vengono poi trasportati in appositi contenitori termici, sporzionati e distribuiti agli utenti consumatori (solo distribuzione in caso di pasti confezionati e trasportati in monoporzione).

Il servizio viene garantito dal Lunedì alla Domenica nelle fasce orarie del pranzo e della cena in orari concordati. Presso il centro di produzione è operativa una struttura di segreteria per il ricevimento ordini che vengono trasmessi direttamente dal cliente scegliendo in base al menù settimanale. Il processo di ordinazione è attivo ogni giorno fino alle ore 15.30 del giorno precedente il consumo.

Rivendita di derrate

Il servizio prevede la fornitura di tutte le derrate alimentari e non, necessarie al funzionamento di cucine gestite da altri. La fornitura di derrate alimentari con prezzo unitario riferito a pasto e / o giornata alimentare permette al cliente di eliminare i rischi nella fase di acquisto e di trasformazione derivanti dalla lavorazione delle materie prime.

Attività progettuale

A fronte di una lunga esperienza, Camst è in grado di mettere a disposizione dei propri

clienti specifiche attività progettuali di supporto al completamento del servizio proposto, per valorizzare:

- il locale: definizione dei layout cucine, area distribuzione e sala consumo;
- l'offerta di servizio proposta: selezione dei fornitori di materie prime, formazione del personale, organizzazione del lavoro, supporto per il raggiungimento delle autorizzazioni per l'avvio dei lavori (sanitaria, incendi,...).

Finanziamento

Camst è in grado di offrire alla propria clientela opportunità di finanziamento investendo in attività dedicate alla ristorazione, attraverso molteplici forme come il patto di riservato dominio, il leasing ecc.)

Supporto tecnico informatico

Il progetto "Camst" incontra due direttive principali: quella dedicata ai servizi sociali in genere e quella rivolta ai servizi scolastici. Nel caso di servizi scolastici, i parametri di riferimento spaziano dalle problematiche legate alla prenotazione dei pasti, all'organizzazione dei trasporti, alla definizione del diritto allo studio, alla gestione delle graduatorie riferite alle scuole d'infanzia, alla gestione contabile amministrativa di bollettazione, riscossione e recupero crediti secondo i bisogni dei diversi enti locali. Tutti i dati registrati sono disponibili per eseguire elaborazioni statistiche, stampe e visualizzazioni.

Project financing

E' un accordo contrattuale col quale un finanziamento iniziale, assicurato da un soggetto privato (il promotore), rende possibile la realizzazione di opere pubbliche o di pubblica utilità (ivi comprese quelle riferite alla ristorazione). Il Project financing è disciplinato dalla legge 18/11/98, n.415 Merloni ter.



Società miste pubblico privato

Camst ha i requisiti ed è interessata alla partecipazione a gare d'appalto indette dalla Pubblica Amministrazione per la costituzione di società miste pubblico privato (sia come socio di maggioranza che di minoranza) per la gestione di servizi dedicati alla ristorazione scolastica e collettiva. Esempi concreti sono rappresentati da Serimi con il comune di Mira (VE) e Matilde con diversi comuni della provincia di Bologna.

“Dal 1945 Gustavo italiano” il nuovo format per la ristorazione commerciale.

“Dal 1945 Gustavo Italiano” è il format di ristorazione commerciale che unisce la migliore tradizione gastronomica italiana con la creatività innovativa, attenta ai bisogni del tempo e dei propri consumatori.

Il format si caratterizza per la ricerca della qualità, a partire dai fornitori che vengono accuratamente selezionati per poter garantire ingredienti certificati, di origine italiana e lavorati nel rispetto delle stagionalità.

Il materiale a perdere per il servizio e takeaway è 100% biodegradabile o compostabile, nelle aree di lavorazione vengono utilizzati materiali riciclati a basso impatto ambientale.

Sei le offerte gastronomiche:

- Il Buon Caffè, l'eccellenza del bar caffetteria all'italiana



- Sano e Delizioso, la proposta gastronomica trasversale ai diversi format di vendita con piatti prevalentemente a contenuto vegetale
- In Cucina, la ricca ma veloce proposta di ristorante self-service
- La Pizza di Casa Mia, la pizzeria con servizio veloce
- Il Mio Panino, per una pausa veloce ma gustosa
- Il Vero Impasto, innovative pizze e piadine con impasti speciali

“Dal 1945 Gustavo Italiano” è attualmente presente a Bologna (Centro Commerciale Centronova), nel centro storico di Ravenna, ad Arezzo (Centro Commerciale Sette Ponti) e a Parma (Centro Commerciale Euro Torri).

Magnosfera, Tavolamica, Gustamì e Camst Cafè: insegne a servizio dei Clienti

- Offerta ampia e diversificata ogni giorno: dai piatti della tradizione ai nuovi sapori, tante ricette preparate con gli ingredienti migliori per poter scegliere ogni giorno tra tante gustose proposte;
- cottura al momento: il forno per le pizze, la zona barbecue per carne, pesce e verdure, per offrire tutto il sapore dei piatti preparati al momento;
- velocità e cortesia nel servizio: la sicurezza della freschezza e della qualità con tutti i vantaggi di un servizio veloce, sempre cortese e professionale.

MAGNOSFERA è il concept Camst dedicato al servizio di ristorazione self service e snack bar nei luoghi ad alto traffico, come centri commerciali e centri città. Strutturato in isole gastronomiche per ottimizzare la fruibilità, offre un'ampia scelta tra primi e secondi piatti, griglia, piatti unici, pizza.

TAVOLAMICA è il format Camst dedicato alla ristorazione self service nelle aree industriali e artigianali, rivolto in particolare ai lavoratori che pranzano fuori casa. Strutturato per rispondere a tutte le esigenze della pausa pranzo, offre una proposta ampia e variegata sia per chi può concedersi un attimo di relax, sia per chi ha poco tempo ma non vuole rinunciare al gusto.

GUSTAMÌ è il concept Camst dedicato ad un servizio di ristorazione dinamico e flessibile con soluzioni sia di snack bar che di ristorazione veloce .

CAMST CAFÈ è il servizio di caffetteria Camst. Ideale per colazioni, snack, break, per un pranzo veloce e leggero o anche solo per concedersi un buon caffè, è presente in diverse location quali centri commerciali, centri storici, quartieri fieristici, poli ospedalieri ed universitari.

CAMST *café*

tavola mica

Gustami
BAR CUCINA E CHIACCHIERE

magnosfera
RISTORANTE PIZZERIA BAR

Carta OK

Vantaggi per le aziende e benefici per i titolari.

Carta Ok è la carta prepagata e ricaricabile, funzionale sostituto dei contanti, dotata di un microchip con il quale viene memorizzato il credito caricato aggiornando lo scontrino dopo ogni transazione.

Può essere utilizzata e ricaricata nei locali Camst abilitati su tutto il territorio nazionale.

E' il pratico servizio offerto per velocizzare tutte le operazioni di pagamento in cassa sostituendo contante, bancomat e altre carte di credito ed è uno strumento con importanti valenze strategiche: per questo motivo è stato avviato un progetto di riqualificazione per una maggiore valorizzazione presso i nostri clienti.

Camst Vending

È la proposta Camst che arricchisce l'offerta dei servizi per la ristorazione. Qualità, affidabilità, orientamento al cliente, presenza capillare sul territorio sono i plus caratteristici di Camst che contraddistinguono il servizio di ristorazione automatica.

Le chiavi di successo del business:

- soluzioni di prodotto

- un ambiente costruito attorno al consumatore
- assistenza cliente
- innovazione tecnologica

Produzione di prodotti in ATP

Il confezionamento di un prodotto in ATP (atmosfera protetta) consiste nella sostituzione all'interno della vaschetta dell'aria costituita da ossigeno, anidride carbonica e azoto con una miscela di solo azoto e anidride carbonica. L'assenza di ossigeno garantisce un prolungamento della durata del prodotto (così detta shelf life), diminuendo l'invecchiamento e la proliferazione di muffe e batteri.

Servizio Freebeverage

Camst aiuta l'ambiente con il servizio Freebeverage che consente di ridurre l'impatto ambientale delle bevande confezionate. Viene fornito da General Beverage e consiste nella distribuzione self service a consumo libero di acqua microfiltrata naturale e gassata, succhi e bevande naturali, bibite gassate, bevande equo e solidali.

La Tavola Buona

Che cos'è "La Tavola Buona"?

"La tavola buona" è una linea di piatti che nasce dall'esigenza di valorizzare la performance di servizio offerto nei ristoranti aziendali presso Clienti particolarmente interessati a sensibilizzare i propri dipendenti ai valori delle corrette e sane abitudini alimentari.

Il progetto promuove un nuovo modo di mangiare in maniera corretta senza dover rinunciare al piacere della buona cucina: per questo motivo sono state ideate ricette gustose ed equilibrate dal punto di vista alimentare, ispirate all'antica tradizione culinaria italiana e ai principi della piramide alimentare della dieta mediterranea.

Caffè per Noi

Caffè per Noi è il caffè creato in esclusiva per Camst e presente in oltre 120 locali tra pubblici esercizi, locali interaziendali e aziendali. La miscela è stata selezionata per incontrare al meglio il gusto tipico italiano e rappresentare appieno la lunga esperienza di Camst nel mondo della ristorazione.

La sostenibilità ambientale nell'offerta di ristorazione

Da tempo Camst, caratterizzata da una molteplicità di attività di ristorazione e da una "varietà" dimensionale delle strutture gestite, ha fatto proprio il principio dello sviluppo sostenibile nella progettazione e nella realizzazione dei propri servizi di ristorazione.

Di seguito illustriamo le principali caratteristiche della nostra offerta che riguardano aspetti di responsabilità sociale.

Camst applica la Legge 155/2003, la cosiddetta "Legge del Buon Samaritano". Si tratta di recuperare gli esuberanti di alimenti ad alta deperibilità, eccedenti l'ordinaria produzione e distribuirli ai bisognosi

Promuovere un consumo etico per Camst significa:

Organizzare un servizio a minor impatto ambientale

- utilizzo di prodotti biologici o a lotta integrata, aumentando la diminuzione dell'uso di antiparassitari, fertilizzanti chimici e diserbanti;
- eliminare i prodotti OGM che rappresentano un gravissimo pericolo per la biodiversità e i cui effetti sull'organismo, non ancora ben definiti, sembrano non essere del tutto sicuri;
- uso del packaging ecosostenibile (gli imballi rappresentano il 35% del peso totale dei rifiuti solidi urbani ed il 40% del loro volume);
- effettuare una raccolta differenziata dei rifiuti, come preludio al loro riciclo, che significa risparmio di materie prime, di energia e quindi minore inquinamento;
- riduzione degli sprechi;

- adozione di menù ad andamento stagionale: un prodotto fuori stagione ha un pesante impatto ambientale, sia che provenga da serre (consumo di energia per il riscaldamento), sia che provenga da altro emisfero (consumo di energia per il trasporto, per la conservazione e per l'utilizzo di imballaggi inquinanti);
- Camst applica la Legge 155/2003, la cosiddetta "Legge del Buon Samaritano" che consiste nel recuperare gli esuberanti di alimenti ad alta deperibilità, eccedenti l'ordinaria produzione e distribuirli ai bisognosi individuati dall'amministrazione comunale.

Gestire l'impresa nel rispetto della società e dell'ambiente

I macro-obiettivi definiti dalla Direzione e condivisi dal Management aziendale sono individuati in:

- favorire lo sviluppo dell'Azienda nel completo rispetto delle leggi e della normativa a carattere ambientale;
- massimizzare l'utilizzo delle risorse rinnovabili (materie ed energia);
- operare in una logica di processo che consenta il continuo miglioramento delle performance aziendali;
- ricercare e sviluppare nuovi processi e impianti che utilizzino le migliori tecnologie disponibili dal punto di vista della protezione ambientale;
- promuovere la sensibilizzazione e la formazione del personale relativamente alle problematiche ambientali;
- coinvolgere ed informare i nostri partner/fornitori e la comunità locale sull'impegno in campo ambientale, valutando con sensibilità le esigenze e le istanze delle nostre controparti interne ed esterne.

Analisi degli aspetti ambientali

Vengono trattate di seguito le modalità che hanno impatto sull'ambiente derivanti da un servizio di ristorazione, con la descrizione degli obiettivi adottati dalla Direzione Aziendale.

Risparmio energetico

In riferimento all'obiettivo di risparmio delle energie, l'atteggiamento di Camst è individuare soluzioni e incentivare comportamenti nella gestione quotidiana di impianti e attrezzature che evitino sprechi e usi scorretti delle fonti di energie, attraverso specifiche disposizioni agli addetti e soprattutto, nella fase di progetto di nuove strutture ed impianti.

L'atteggiamento di Camst è individuare soluzioni e incentivare comportamenti nella gestione quotidiana di impianti e attrezzature che evitino sprechi e usi scorretti delle fonti di energie

Smaltimento rifiuti

Nella logica del recupero di materiali quali carta, vetro, alluminio, Camst offre la disponibilità a sviluppare procedure atte al trattamento specifico degli stessi in un'ottica di recupero, valutandone opportunamente i costi.

Residui da olii di cottura

Attenzione specifica è riservata allo smaltimento dei residui degli olii di cottura, per i quali sono state definite disposizioni riguardanti i comportamenti richiesti al personale.

Riciclo Imballaggi

In riferimento all'attuazione della direttiva regionale 94/62/CE. relativa al miglioramento qualitativo dei rifiuti di imballaggio, Camst ha introdotto un'articolata disciplina volta a prevenire e a ridurre l'impatto ambientale degli imballaggi e ad aumentare il loro recupero.

Utilizzo di prodotti eco-compatibili

In questo ambito l'attività aziendale si pone l'obiettivo di utilizzare prodotti per la detergenza a basso impatto ambientale. Per questo è stata adottata una procedura di qualifica di tali prodotti che vengono selezionati attraverso l'analisi delle schede di sicurezza. L'acquisto centralizzato consente l'applicazione di tale procedura sul 100% dei prodotti per la detergenza acquistati da Camst che privilegia prodotti con biodegradabilità superiore al 90% e con assenza di fosforo.

Dal 2012 Camst utilizza nei suoi locali di produzione rotoloni asciugatutto Natural di Lucart Group. I prodotti Natural sono realizzati in Fiberpack, fibre di cellulosa provenienti dal riciclo dei cartoni per bevande. Grazie all'utilizzo di questi prodotti, Camst contribuisce ad un minor impatto ambientale delle sue attività.

Prodotti "usa e getta" ecologici

In questo ambito Camst è in grado di fornire prodotti usa e getta biodegradabili (es. piatti di polpa di cellulosa), in relazione alle situazioni di servizio che lo richiedono.

RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE OTTENUTO CON ASCIUGATUTTO IN FIBERPAK

Indicatori di minor impatto	2013	2014	2015	Var
Numero di cartoni per bevande di tipo Tetra Pak (da 1 L) riutilizzati	8.640.044	10.950.145	12.306.138	1.355.993
Minor ingombro di discarica (in m ³)	590,5	762,8	871	108
Numero alberi di media dimensione risparmiati	1.842	2.379	2.716	337
Riduzione di emissione CO2 in atmosfera (in Kg)	217.675,5	281.194,5	320.971	39.777

Altri aspetti di impatto ambientale

- emissioni in atmosfera.

Le emissioni in atmosfera convogliate derivanti da lavorazioni gastronomiche sono a scarso impatto con l'ambiente. E' posta attenzione alla manutenzione dei mezzi utilizzati per il trasporto pasti al fine di mantenere efficienti i mezzi anche dal punto di vista della emissione dei gas di combustione;

Il requisito più importante per ottenere un ridotto impatto ambientale nella veicolazione dei pasti è la prossimità del centro di produzione ai luoghi di consumo

- scarichi in fognatura.

Per quanto riguarda gli scarichi in fognatura Camst prevede sui propri impianti periodiche pulizie dei pozzetti e dei degrassatori tramite aziende autorizzate e controlli analitici sulla qualità dei reflui conferiti in fognatura;

- rumore.

L'attenzione che Camst pone al rumore emesso all'esterno in presenza di unità di trattamento aria e/o impianti di condizionamento/riscaldamento è valutata in fase di progettazione ed acquisto degli impianti stessi, tenendo conto del progresso tecnologico esistente;

- automezzi a ridotto impatto ambientale

A questo proposito giova ricordare che il requisito più importante per ottenere un ridotto impatto ambientale nella veicolazione dei pasti è la prossimità del centro di produzione ai luoghi di consumo.

Inoltre, per l'erogazione dei pasti alle scuole che prevedono la veicolazione degli stessi ai plessi scolastici, possono essere utilizzati automezzi a ridotto impatto ambientale (doppia alimentazione Benzina/Metano), mentre la programmazione del giro giornaliero per la distribuzione dei pasti ai plessi scolastici viene studiata nell'ottica del minor numero di chilometri percorsi; la formazione ambientale dei trasportatori prevede la miglior gestione delle manutenzioni dei mezzi e lo spegnimento degli stessi nei momenti di inattività.

Ulteriori scelte di RS nell'offerta di ristorazione

UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI

Le nuove tendenze della nutrizione indicano che per alimentarsi in modo corretto non basta tenere conto solo delle calorie e del contesto matematico dei principi nutritivi, quali carboidrati, grassi e proteine, ma occorre privilegiare la qualità. Il "buon cibo" deve essere ricco di principi vitali, privo di alimenti negativi (es. grassi idrogenati), che sono tra le cause di alcune delle patologie tipiche dei paesi industrializzati. Camst partecipa da oltre a 10 anni in qualità di socio al CCPB (Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici), organismo che certifica i prodotti in base alle normative del Reg. Cee 2092/91.

IL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Il commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale: il suo scopo è quello di promuovere giustizia sociale ed economica e sviluppo sostenibile



attraverso il commercio, la formazione, la cultura e l'azione politica. Camst ha iniziato ad adottare questi prodotti già da alcuni anni.

LA PASTA BIOLOGICA A MARCHIO "LIBERA TERRA"

Dal novembre 2005 Camst ha introdotto nella sua offerta di ristorazione la pasta biologica prodotta con marchio "Libera Terra", nell'ambito di un progetto di solidarietà e collaborazione con le cooperative che coltivano i terreni confiscati alle mafie.

Il metodo di coltivazione scelto sin dall'inizio è quello biologico e le produzioni sono tutte artigianali, al fine di garantire la bontà e la qualità dei prodotti che conservano il sapore antico della tradizione.

COMUNICAZIONE AMBIENTALE ALL'UTENZA

L'attività è finalizzata al coinvolgimento dell'utenza mediante la distribuzione di materiale illustrativo dedicato ai bambini che stimola la loro curiosità e li

guida verso l'adozione di comportamenti e di abitudini che favoriscano la sostenibilità ambientale. Il materiale in distribuzione ai bambini, realizzato a fumetti, costituisce gioco e divertimento, garantendo inoltre l'apprendimento attraverso l'introduzione di personaggi in cui eventualmente il bambino può riconoscersi e quindi recepire più facilmente i messaggi trasmessi.

SERVIZIO FREEBEVERAGE

Camst aiuta l'ambiente con il servizio Freebeverage che consente di ridurre l'impatto ambientale delle bevande confezionate, attraverso la riduzione delle confezioni di plastica per le bottiglie e del trasporto su gomma delle stesse, con conseguente riduzione delle emissioni di CO2. Il servizio Freebeverage viene utilizzato da Camst per oltre 1.400.000 pasti annui e consiste nella distribuzione self service a consumo libero di acqua microfiltrata naturale e gassata, succhi e bevande naturali, bibite gassate, bevande equo e solidali.

RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE OTTENUTO CON IL SERVIZIO FREEBEVERAGE

Indicatori di minor impatto	2013	2014	2015	Var
Numero pasti annui con servizio freebeverage	2.029.070	2.390.459	3.383.250	992.791
di cui: bevande con materie prime certificate Fairtrade	273.105	272.428	572.301	299.873
Riduzione rifiuti in kg	74.900	88.240	124.887	36.647
Riduzione trasporti in tonnellate	3.121	3.676	5.203	1.527
Riduzione Co2 in tonnellate	76	89	126	37
Riduzione consumo petrolio in tonnellate (1)	72	85	120	35

(I dati sul minor impatto ambientale si basano su stime del fornitore General Beverage; nota 1: si riferisce al quantitativo di petrolio necessario alla produzione delle bottiglie in pvc)

ENERGIA ELETTRICA DA FONTI RINNOVABILI

Camst sceglie l'energia pulita che proviene dalle fonti rinnovabili rifornendosi dal fornitore CVA TRADING SRL che commercializza l'energia prodotta in Valle d'Aosta con il marchio EAUX DE LA VALLEE – ENERGIA PURA. Questo marchio certifica l'impiego di energia 100% idroelettrica, pulita e rinnovabile, proveniente da impianti situati in Valle d'Aosta ed è garantito dalla società C.V.A. SpA.

Gli impianti di produzione hanno la certificazione ambientale UNI EN ISO 14001 e l'energia da essi prodotta è fornita di Garanzia d'Origine rilasciata dal Gestore dei servizi energetici (GSE).

La garanzia di Origine è una certificazione elettronica che attesta l'origine rinnovabile delle fonti utilizzate dagli impianti qualificati IGO.

Recupero dei pasti non somministrati

Questa attività è finalizzata al recupero e riutilizzo delle derrate alimentari non distribuite (frutta, pane, merendine confezionate, budini), contenendo così la produzione di rifiuti e attivando un sistema di collegamento donatore-ricevente in funzione della logistica e dei fabbisogni definiti. Tale attività viene svolta attraverso la stipula di apposite convenzioni con gli enti destinatari (Onlus), individuate da Camst con la collaborazione dell'Amministrazione Comunale, che si faranno carico del ritiro presso le varie scuole delle derrate alimentari in eccedenza. Il ritiro delle eccedenze alimentari avviene lo stesso giorno del loro recupero; in particolare pane e frutta vengono recuperati non oltre le 2 ore successive al termine della distribuzione nei vari refettori. L'attività di recupero delle eccedenze alimentari presso le scuole è caratterizzata dalle seguenti macroattività: selezione e raccolta; riconfezionamento in contenitori adeguati; redazione documento di Donazione (ovvero del documento di trasporto); carico e trasporto; scarico e consegna presso l'ente assistenziale.

Il recupero dei pasti non somministrati può essere destinato

anche al consumo animale: di comune accordo con le autorità competenti e le associazioni operanti sul territorio, vengono stabilite le tipologie di prodotti che possono essere recuperate per l'alimentazione degli animali, mentre le rimanenti vengono gestite a parte (attraverso il ciclo differenziato dei rifiuti). Tale attività viene svolta attraverso la stipula di apposite convenzioni con le associazioni accreditate presso le varie ASL che si faranno carico del ritiro presso le mense individuate.

RECUPERI EFFETTUATI DA GESTIONI CAMST

Dal 2012 Camst ha sottoscritto un accordo quadro nazionale con Banco Alimentare per il recupero delle eccedenze alimentari dai locali Camst ai fini di solidarietà sociale - L.155 del "Buon Samaritano".

L'obiettivo dell'accordo è quello di dare alle Divisioni un riferimento territoriale nell'Associazione Banco Alimentare al fine di gestire, con procedure e modalità amministrative condivise e validate, la donazione dei generi alimentari ancora commestibili.

Non si tratta di un accordo di esclusiva che preclude a Camst la possibilità di collaborare anche con altre organizzazioni del recupero alimenti.

RECUPERI EFFETTUATI DA GESTIONI CAMST

Divisioni	Pane	Primi	Secondi	Contorni	Frutta	Totale 2015	Totale 2014
Piemonte	1.915	516	-	774	4.848	8.053	12.509
Lombardia	156	9.538	7.955	3.904	90	21.643	1.653
Romagna Marche	585	945	625	605	0	2.760	1.745
Centro Sud	-	465	142	221	1.632	1.465	3.811
Emilia Centro	-	464		-	-	464	549
Totale	2.656	11.927	8.722	5.504	6.570	35.379	20.267

Le quantità in tabella sono espresse in Kg

Divisioni	Organizzazioni o Enti beneficiari
Divisione Lombardia: Siticibo	Banco Alimentare dai locali: Unipol , Sai Fondiaria, Unicredit, H Umanitas, H S.Anna, Hewlwt Packard;
Divisione Romagna Marche:	“In cammino verso Maria” Comacchio, Parrocchia “S. Rocco” Ravenna , Banco Alimentare onlus - Caritas Castelfidardo; “Work and service” S.Giuseppe FE;
Divisione Centro Sud	Associazione Banco Alimentare del Lazio ONLUS - ROMA - Telecom ; RONDA DELLA CARITA' (GR) scuole comune; CARITAS (GR) scuole comune;
Divisione Emilia Centro	Banco Alimentare - Mensa Granarolo (BO);
Divisione Piemonte Liguria	la raccolta dei prodotti viene effettuata da Banco Alimentare ed è realizzata in accordo con la Pubblica Amministrazione cliente di diverse refezioni scolastiche della Divisione. Le onlus beneficiarie del progetto Buon Samaritano sono:
In provincia di Torino	Convento S. Antonio da Padova, Parrocchia San Luca, Piccola Casa Divina Provvidenza, Suore Vincenziane di Via Nizza (già GVV Nuova Aurora)
In provincia di Savona	Centro Accoglienza Buon Pastore di Varazze; Scuola S.M. Rossello di Savona; Fondazione Caritas Onlus di Savona; A.I.S.M. Savona; Parrocchia SS. Trinità di Savona; Parrocchia San Paolo di Savona.

RECUPERO PRODOTTI DELLA SOCIETÀ BASSA ROMAGNA CATERING

	Pane	Primi	Secondi	Contorni	Frutta/ Dolci	Totale
Società Bassa Romagna Catering	5.000	1.600	650	600	-	7.850

Società Bassa Romagna Catering: le Onlus beneficiarie sono state: “Caritas Diocesana” Lugo – Imola; “Centro di

solidarietà” Imola; “S. Vincenzo de Paoli”;

RECUPERO PRODOTTI DELLA SOCIETÀ GI - GASTRONOMIA ITALIANA

	Pane	Primi	Secondi	Contorni	Frutta-Dolci	Totale
Società GI - Gastronomia Italiana	-	12.922	11.095	6.524	693	31.234

Tra i recuperi effettuati da Camst nel 2015 va ricompreso il quantitativo proveniente dalla produzione della società Gastronomia Italiana.

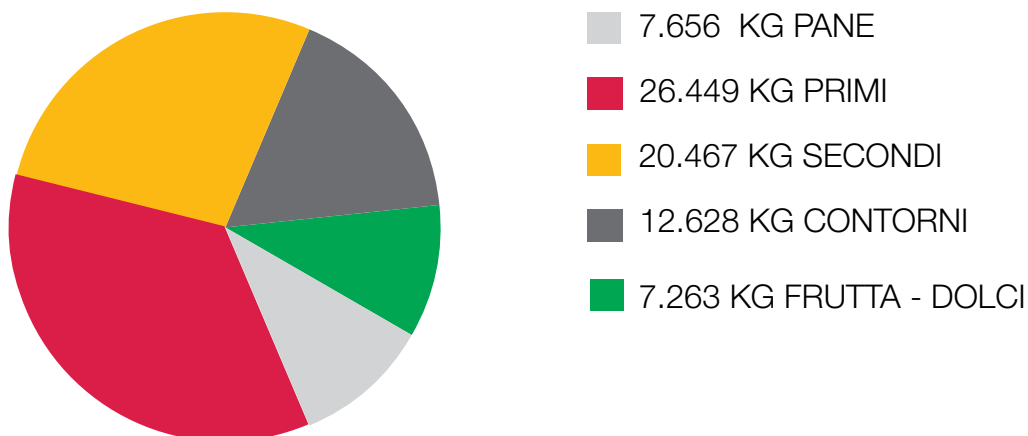
Le Onlus beneficiarie sono state: Fondazione San Petronio,

Comunità Santa Maria della Venenta, Pubblica Assistenza Casalecchio di Reno, Centro Accoglienza La Rupe, tutte della provincia di Bologna.

RIEPILOGO DEI RECUPERI NEI LOCALI CAMST E SOCIETÀ GRUPPO (IN KG)

	Pane	Primi	Secondi	Contorni	Frutta-Dolci	Totale
Totale 2015	7.656	26.449	20.467	12.628	7.263	74.463
Totale 2014	7.019	14.594	13.393	8.051	9.524	52.581

RECUPERO PASTI IN CAMST (KG)



Recupero prodotti da Ce.Di.

A partire da luglio 2011 la Direzione Acquisti ha avviato un progetto di razionalizzazione del 'vrac' (sigla che identifica una zona del magazzino dove vengono stoccati in modo controllato i prodotti non conformi in attesa di smaltimento) e di riduzione dei costi annuali di smaltimento, mediante cessione delle derrate alimentari ad enti no profit attivi sul territorio della provincia di Bologna.

Tale attività ha coinvolto le Onlus: Pubblica Assistenza di Casalecchio di Reno e Centro Tutela Fauna di Sasso Marconi.

- Sono state cedute gratuitamente alle Onlus, previa verifica della qualità igienico-sanitaria della matrice

alimentare, le derrate con imballi o confezioni lacerate non vendibili e le eccedenze di giacenza prossime alla scadenza e non utilizzabili all'interno della nostra catena distributiva.

- Al Centro Tutela Fauna sono state cedute le derrate non idonee al consumo umano e i sottoprodotti di origine animale di categoria 3 che sono stati impiegati per l'alimentazione degli animali selvatici in ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente.

Lo schema sottostante riporta i dati relativi alle cessioni di derrate non conformi ad enti no profit attive sul territorio della provincia di Bologna relative al 2014. I dati si riferiscono alla attività di cessione ordinaria.

RECUPERO PRODOTTI NON CONFORMI DA CE.DI.

Onlus beneficiarie	Prodotti secchi (pasta, conserve, olio) con confezioni rotte kg	Prodotti freschi (carne e lattiero caseari) kg	Prodotti congelati kg	Kg Totale
Pubblica Assistenza di Casalecchio	12.546	10.827	415	23.789
Fond. Banco Alimentare e.r. Onlus	-	1.153	-	1.153
Fondazione San Petronio	56	2.280	1.390	3.726
Centro per la Tutela e Ricerca	-	32	-	32
Totale 2015	12.602	14.293	1.805	28.700
Totale 2014	7.062	15.982	929	23.973

I prodotti freschi e congelati destinati al Centro Tutela Fauna sono esclusivamente sottoprodotti di origine animale.

RECUPERO PRODOTTI DA CE.DI. (KG)

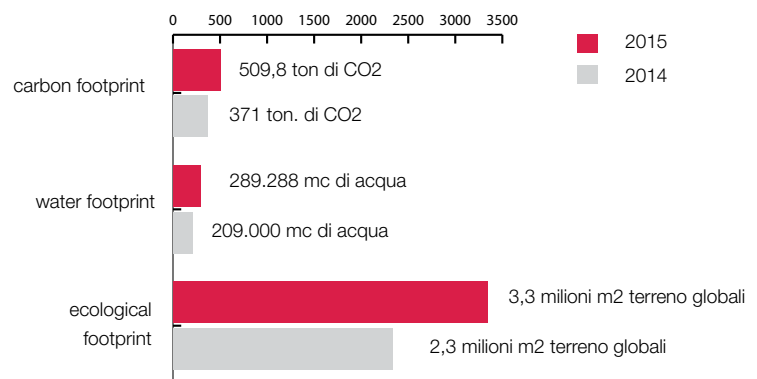


- 12.602 KG PRODOTTI SECCHI
- 14.293 KG PRODOTTI FRESCHI
- 1.805 KG PRODOTTI CONGELATI

Impronta ambientale dei recuperi effettuati

Sulla base di questi dati sono stati stimati i valori dell'Impronta di Carbonio, dell'Impronta Idrica e dell'Impronta Ecologica equivalenti ai prodotti recuperati, attraverso un modello di stima realizzato da Last Minute Market srl e descritto in sintesi nella nota metodologica che segue. In sostanza i dati forniscono la quantità di risorse utilizzate, e quindi non sprecate, per produrre una certa quantità e qualità di alimenti.

IMPRONTA AMBIENTALE EQUIVALENTE DEI PRODOTTI NON SPRECATI



RISORSE AMBIENTALI NON SPRECAE (DATO ANNUO)

	Carbon Footprint (Kg di CO2 equivalente)	Ecological Footprint (m2 globali H2O + terreno)	Water Footprint (m3 di acqua)
Totale 2015	509.881 (eq. a 3.946 viaggi in auto Milano-Napoli)	289.288 (eq. a 90 piscine olimpiche)	3.341.000 (eq. a 467 campi da calcio)
Totale 2014	371.000 (eq. a 2.870 viaggi in auto Milano-Napoli)	209.000 (eq. a 65 piscine olimpiche)	2.338.000 (eq. a 327 campi da calcio)
Totale 2013	190.000	124.997	1.276.000

(Last Minute Market S.R.L. è uno spin-off dell'Università di Bologna - www.lastminutemarket.it)

NOTA METODOLOGICA

Per effettuare la valutazione degli impatti ambientali sono stati scelti tre indicatori rappresentativi del consumo di risorse (terra e acqua) e delle emissioni di anidride carbonica associate al ciclo di vita del prodotto sprecato preso in esame. I tre indicatori scelti sono il carbon footprint, l'ecological footprint e la water footprint:

- la carbon footprint misura la quantità totale di gas ad effetto serra immessi in atmosfera lungo l'intero ciclo di vita di un prodotto o servizio;
- l'impronta ecologica misura le superfici di mare e di terra necessarie per rigenerare le risorse consumate durante il ciclo di vita di un prodotto;
- la water footprint corrisponde al volume totale di acqua utilizzata per la produzione di un determinato bene.

Le metodologie utilizzate nel calcolo degli impatti ambientali presentano dei limiti costituiti dalla scarsità di dati presenti in letteratura scientifica e nel caso della ristorazione collettiva, dall'ampia varietà di prodotti serviti. Si è quindi resa necessaria un'operazione di semplificazione che ha portato ad adottare un campione di prodotti per ogni categoria:

- primi piatti: pasta al pomodoro;
- secondi piatti: dati medi tra carne di bovino, suino, avicola (cotti alla griglia) e una porzione di formaggio;
- contorni: porzione di ortaggi di stagione o coltivati in serra, bolliti (media di 46 tipologie di verdure e legumi);
- frutta: dati medi tra gli impatti delle varietà di frutta cruda presenti in bibliografia (37 varietà).

Le attività di educazione alimentare

Una pratica consolidata di coinvolgimento degli Stakeholder nella scuola

E' buona prassi, ormai consolidata da tempo, considerare le attività di educazione alimentare come un elemento integrato nel servizio di ristorazione scolastica proposto da Camst ai clienti del segmento di riferimento.

Con “educazione alimentare” intendiamo l'intervento complessivo rivolto ai bambini, caratterizzato da iniziative e interventi di animazione, integrati con l'offerta di sussidi didattici

Le attività di educazione alimentare vengono sempre gestite in un'ottica di stretta collaborazione con gli enti preposti e coinvolgono più figure a diversi livelli: bambini

utenti del servizio, insegnanti, famiglie, istituzioni e operatori della ristorazione.

Intendiamo per “educazione alimentare” tutti gli interventi rivolti a diversi interlocutori, caratterizzati da una continuità temporale e basati sulla qualità del servizio fornito, il cui obiettivo è quello di diffondere cultura alimentare. Gli interventi si esprimono in iniziative informative ed educative rivolte innanzitutto ai bambini, utenti del servizio, spesso integrate con la distribuzione di materiale didattico a supporto degli insegnanti, pensate per le diverse fasce di età presenti nei diversi gradi della scuola. A seconda della disponibilità e dell'interesse della scuola e del Committente, si attivano progetti ed interventi di educazione alimentare perfettamente integrati con le altre attività didattiche previste per l'anno scolastico: questo rende l'intervento meno estemporaneo e più produttivo garantendo maggiore incisività dei temi affrontati. Di particolare importanza sono gli interventi rivolti agli insegnanti, finalizzati a sensibilizzarli alle problematiche connesse all'alimentazione in età evolutiva e, successivamente, all'acquisizione degli strumenti necessari a realizzare i progetti educativi: dai corsi di aggiornamento su tematiche specifiche inerenti all'alimentazione, all'offerta di impianti metodologici che possono facilitare l'utilizzo di

materiale didattico con i bambini.

Infine le iniziative di educazione alimentare rivolte alle famiglie, pensate per rendere più trasparenti i criteri che orientano la refezione scolastica e per approfondire gli aspetti legati all'alimentazione dei bambini, che interessano e coinvolgono direttamente i genitori.

Gli interlocutori nella ristorazione scolastica

Tutte le iniziative che Camst propone per contribuire ad una corretta educazione alimentare e a diffonderne la cultura, puntano a coinvolgere tutti i diversi interlocutori proponendosi come partner attento alle loro problematiche ed esigenze.

Carte in tavola.



CARTA DEI SERVIZI CAMST | RISTORAZIONE SCOLASTICA

CAMST
LA RISTORAZIONE ITALIANA

Infatti in un'ottica di condivisione, tutte le attività vengono presentate agli insegnanti ed ai dirigenti scolastici, realizzate per gli alunni attraverso la produzione e distribuzione di materiale didattico a supporto degli insegnanti (pubblicazione o attività di laboratorio) e condivise con i genitori in un momento di incontro/festa a consuntivo del lavoro svolto durante l'anno scolastico.

Flessibilità ed esperienza

Tutte le proposte sono quindi aperte e flessibili al fine di consolidare un'azione educativa che potrà configurarsi come modifica comportamentale, volta a rimuovere atteggiamenti sbagliati ed a promuovere l'acquisizione di sane abitudini alimentari.

Queste iniziative, che si realizzano sulla base di esperienze maturate in quasi 40 anni di attività nella refezione scolastica, si attuano in modo diffuso durante l'anno scolastico presso le refezioni in gestione con un confronto continuo da parte dell'Amministrazione.

Sono momenti concreti di informazione e formazione, ma anche di confronto con l'utenza che servono a stabilire un rapporto concreto con gli Stakeholder, siano essi i bambini, i genitori, gli operatori scolastici e le istituzioni. I progetti che vengono realizzati, sempre in stretta collaborazione con le Amministrazioni Comunali, tengono conto di un'esigenza della realtà territoriale in cui si collocano oppure sono iniziative che Camst progetta e propone al mondo scolastico, con l'obiettivo di valorizzare il consumo del pasto come momento di socializzazione.

Dialogo aperto con famiglie e istituzioni

Per costruire un dialogo con i comuni committenti e le famiglie degli utenti, Camst realizza Carte in Tavola, la carta dei servizi dedicata alla ristorazione scolastica.

La pratica pubblicazione illustra le modalità con cui si intende e si realizza il servizio e i valori alla base della preparazione di un pasto equilibrato e di qualità. Semplicità, chiarezza e facilità d'uso, fanno di "Carte in Tavola" un momento di assoluta trasparenza e confronto con tutti gli attori coinvolti nel delicato e prezioso tema della cultura alimentare.

Camst organizza interventi formativi ed informativi rivolti ad utenti finali, insegnanti e famiglie, focalizzati su temi attinenti all'alimentazione.

L'obiettivo è informare e formare l'utenza in merito agli argomenti affrontati.

Gli incontri sono curati e coordinati nel contenuto da Camst, che attiva figure professionali come il tecnologo alimentare, il dietista e il nutrizionista; un'opportunità importante per sensibilizzare ai temi della corretta e sana alimentazione.

Camst promuove visite guidate, solitamente in collaborazione con il Committente, presso le cucine centralizzate di riferimento, rivolte alle famiglie degli utenti. È un'importante occasione per verificare direttamente l'intera filiera della produzione del pasto (selezione materie prime e fornitori – modalità di lavorazione delle preparazioni gastronomiche - organizzazione logistica e distributiva e del servizio) e confrontarsi con cuochi, dietisti, responsabili dei refettori e tecnici della qualità.

Ivo il gigante Camst

Uno strumento per comunicare in modo coordinato i valori aziendali a diversi interlocutori

Da sempre vicino al tema dell'educazione alimentare, Camst intende la refezione scolastica come "luogo educativo" e fondamentale nella costruzione di una sana relazione con il cibo, coinvolgendo più attori: bambini, insegnanti, famiglie e istituzioni.

Al centro di uno scenario narrativo, Ivo il gigante Camst è il personaggio che rappresenta Camst nel segmento della ristorazione scolastica, pensato come guida esperta che accompagna grandi e piccoli alla scoperta del mondo del cibo, dell'alimentazione e di chi se ne occupa.

Nasce dallo studio attento di un team dedicato e composto da diverse figure professionali, in particolare il Prof. Del Toma*, referente Camst per la validazione dei contenuti nutrizionali. L'intreccio di più competenze professionali ha dato ad Ivo espressione, voce e contenuto per dialogare con adulti e bambini nel modo più appropriato.

Il gigante della ristorazione è sinonimo di genuinità e qualità per scuole e famiglie, mentre per gli insegnanti è l'efficiente collaboratore con il quale affrontare i temi attinenti all'alimentazione, fornendo preziosi consigli nei contenuti didattici legati al cibo.

Dal nome, breve e facile da memorizzare, Ivo parla ai bambini e trasmette loro i messaggi in modo divertente e immediato. È un gigante dotato di lunghe braccia e gambe che gli permettono di muoversi con straordinaria rapidità e flessibilità per raccogliere gli ingredienti migliori e trasformarli in pasti da distribuire ai bambini nelle scuole. Il suo mondo è fatto di grandi oggetti, storie e consigli, in un percorso fantastico dove i bambini sono i protagonisti e possono imparare divertendosi. Attraverso attività, strumenti e giochi stimola nei bambini la sperimentazione, la ricerca,

la curiosità per le cose nuove ed inaspettate. Promuove indirettamente la consapevolezza, la condivisione, la responsabilità, la multiculturalità, la partecipazione e la sostenibilità all'interno della comunità scolastica.

** Presidente Onorario Associazione Italiana Dietetica e Nutrizione Clinica - Primario Emerito ASL "San Camillo-Forlanini", Roma Docente di Scienza dell'Alimentazione Università Campus Biomedico, Roma*

Le pubblicazioni con Giunti Editori

Camst, da sempre a fianco delle scuole nei progetti di educazione alimentare, propone ogni anno spunti di riflessione per affrontare in classe temi attinenti all'alimentazione e non solo. Grazie ad una collaborazione con Giunti Editore cresciuta negli anni, Camst ha sviluppato, in esclusiva con la prestigiosa casa editrice, alcune pubblicazioni dedicate ai bambini: un modo per divertirsi e stimolarli giocando e allo stesso tempo sensibilizzarli al grande tema dell'alimentazione, affrontando diversi argomenti.

Camst ha inoltre selezionato e promosso letture di valore educativo, da svolgere durante l'anno scolastico in classe con l'insegnante, per accompagnare i piccoli in un percorso di crescita e guidarli nelle piccole ma grandi scelte che toccano tematiche importanti come l'agricoltura, il commercio di prodotti che provengono da paesi lontani, l'importanza di rispettare regole comuni per tenere lontane ingiustizie e prepotenze, l'energia e i comportamenti corretti per non sprecarla, la raccolta e il riciclo dei rifiuti per un ambiente pulito e i consigli per salvare un bene prezioso come l'acqua.



Camst con SINU per la salute dei consumatori



Annualmente si svolge la campagna organizzata da World Action on Salt and Health (WASH) per promuovere la riduzione dell'assunzione di sale da cucina nell'alimentazione umana. In Italia l'iniziativa viene

coordinata dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), in collaborazione con il Gruppo di lavoro Intersocietario per la Riduzione del Consumo di Sodio in Italia (GIRCSI). Camst partecipa all'iniziativa mettendo a disposizione i suoi locali di Ristorazione commerciale, Tavolamiche, Self service e Bar, per la campagna di comunicazione che si svolge con manifesti affissi nei locali e mettendo a disposizione spazi per la distribuzione degli opuscoli informativi. I consumatori potenzialmente raggiunti dall'iniziativa sono circa 18.000 al giorno e interessano le principali città che vedono la presenza dei nostri locali in 9 regioni: Piemonte, Liguria, Veneto, Friuli, Emilia Romagna, Marche, Toscana, Lazio, Lombardia

IL CONSUMO DI SALE IN ITALIA

In Italia il consumo medio di sale pro-capite è stimato pari a circa 10-15 grammi giornalieri. Questo apporto è da 2 a 3 volte superiore a quanto suggerito dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (WHO): 5-6 grammi al giorno nell'adulto (considerate che un cucchiaino corrisponde a 6 grammi di sale).

E' IMPORTANTE CONTROLLARE LE ETICHETTE

esaminando l'etichetta degli alimenti confezionati possiamo comprendere quanto sale stiamo assumendo ogni giorno con le nostre scelte alimentari.

La maggior parte delle etichette degli alimenti indicano solo la quantità di sodio che l'alimento contiene per 100 grammi o per porzione. Se si vuole conoscere il contenuto di sale (cloruro di sodio) questo va moltiplicato per 2,5 per ottenere il valore corretto (1 grammo di SODIO = 2,5 grammi di sale)

Il contenuto di sodio di molti alimenti è variabile e dipende dal processo di trasformazione e di produzione dell'alimento; i nomi di alcune sostanze indicano la presenza del sale aggiunto: sodio (o Na), cloruro di sodio, fosfato monosodico, glutammato di sodio, benzoato di sodio, citrato di sodio.

(illustrazione: Sinu-Wash: poster della campagna di comunicazione con logo Camst)

DISTRIBUZIONI EFFETTUATE

	2013	2014	2015
Numero Locali (self service, ristoranti, bar)	90	116	151
Totale utenti	18.000	23.200	30.200
Affissione poster	100	175	302
Opuscoli distribuiti	-	-	4.530

La campagna viene inoltre supportata con pubblicazione sul sito istituzionale Camst e sui social network.

Il sistema di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare

Come Camst definisce la qualità

L'attenzione di Camst alla qualità del prodotto/servizio fornito nasce e si sviluppa con l'impresa stessa e rappresenta una specie di DNA aziendale, che nel corso degli anni ha permeato l'intera organizzazione in modo capillare e diffuso, trasformando l'attenzione alla qualità in una vera e propria modalità di approccio ai diversi aspetti legati all'erogazione di un servizio di ristorazione.

Camst identifica la qualità con il grado di soddisfazione del cliente, che si traduce sia nella capacità di realizzare le richieste rese esplicite a livello contrattuale, sia nel saperne interpretare le richieste implicite

Camst identifica la qualità con il grado di soddisfazione del cliente, che si traduce sia nella capacità di realizzare le richieste rese esplicite a livello contrattuale, sia nel saperne interpretare le richieste implicite. Capacità quest'ultima possibile utilizzando la professionalità e l'esperienza pluridecennale esistente in Camst.

L'elaborazione dell'offerta rappresenta uno dei momenti determinanti nella specifica di ciò che si sta definendo per qualità.

Il risultato di ogni elaborazione d'offerta ha per Camst l'obiettivo di un prodotto/servizio sicuro e commercialmente competitivo; per raggiungerlo Camst mette in campo le proprie capacità tecnico/progettuali in grado di dimensionare e definire il servizio, sia da un punto di vista strutturale che di modalità di erogazione. Camst ha capitalizzato una capacità propositiva elevata, capacità che deriva dall'interscambio culturale esistente

nell'impresa che proviene dalle diverse attività svolte (ristorazione commerciale, ristorazione congressuale, gestioni dirette, catering).

Su questo piano in relazione alle esigenze del cliente, Camst è in grado di progettare la struttura produttiva, la tipologia del servizio, la struttura del menu, l'organizzazione del lavoro, la logistica.

Nella fase di aggiudicazione, "nel momento della verità" per garantire gli impegni assunti, Camst ha scelto un'organizzazione che privilegia un forte presidio del ciclo produttivo e di assistenza al cliente da parte del Direttore della gestione.

Figura professionale, questa, con forte motivazione e indirizzo alla sicurezza del prodotto/servizio realizzata in un sistema di autocontrollo del processo, congiunta a specifiche capacità tecniche di settore che ne completano le capacità gestionali.

Come ulteriore tassello organizzativo, Camst ha investito in una struttura organizzativa interna di Qualità e Sicurezza Alimentare, con il compito di garantire il monitoraggio e il miglioramento continuo del Sistema per la Qualità e la Sicurezza Alimentare Aziendale.

Lo staff di Qualità e Sicurezza Alimentare, composto da tecnici qualificati, rappresenta un servizio di consulenza tecnico-scientifica in materia di "qualità totale" ed igiene degli alimenti al servizio di tutte le funzioni aziendali e delle Società del Gruppo. Tra gli altri obiettivi, non ultima è la volontà di incrementare la capacità aziendale di rapportarsi al territorio anche attraverso il confronto con le istituzioni (scuola, organi di vigilanza, assessorati, ecc.) apportando un contributo prezioso sul piano della crescita conoscitiva che sempre più l'utente-consumatore richiede.

La politica per la Qualità e per la Sicurezza Alimentare Camst

Particolare attenzione viene posta da parte delle società del Gruppo Camst nel mettere a disposizione di tutte le parti interessate i dati relativi all'attività di verifica sul proprio

Sistema Qualità. Con tale impegno Camst e le Società del Gruppo intendono dare la massima trasparenza all'esterno delle metodologie di lavoro utilizzate.

Questo obiettivo è chiaramente espresso nella "Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare", documentata in apposito documento, sottoscritto dal Segretario Generale. La Politica per la Qualità e per la Sicurezza Alimentare del Gruppo Camst in particolare:

Il Gruppo Camst mette a disposizione di tutte le parti interessate i dati relativi all'attività di verifica sul proprio Sistema Qualità per dare la massima trasparenza all'esterno delle metodologie di lavoro utilizzate

- definisce gli orientamenti strategici per la Qualità, che costituiscono il riferimento per la definizione di obiettivi misurabili in una logica di miglioramento continuo;
- impegna ogni operatore Camst ad essere parte di una missione più complessiva nel perseguire la soddisfazione del cliente;
- impegna Camst a mettere in atto un sistema di gestione HACCP mirato al presidio dei rischi igienico-sanitari che, attraverso opportune fasi di prevenzione e controllo, assicuri i più elevati standard di sicurezza alimentare.

Struttura Qualità e Sicurezza Alimentare

La funzione Qualità e Sicurezza Alimentare è inserita all'interno della Direzione Affari Legali.

Dal ottobre 2015 il Direttore Affari Generali e il Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare (RQSA) sono referenti per le funzioni ricoperte per tutte le Società del Gruppo Camst che adottano un Sistema di Gestione per la Qualità e per la Sicurezza Alimentare, certificato da Ente

di Certificazione riconosciuto. In tale modo i Tecnici Qualità e Sicurezza Alimentare (TQSA) della società Camst Soc. coop. a r.l. e delle società del Gruppo Camst dipendono direttamente dal Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare Camst.

Attività di Controllo Qualità Laboratori di analisi

Da Gennaio 2015 l'attività di Controllo Qualità sul prodotto/servizio è effettuata dagli Auditor Interni Sistemi Certificati, ufficio al servizio della Direzione Affari Generali.

Gli Auditor svolgono una funzione di sorveglianza igienico sanitaria effettuando visite ispettive alle strutture di produzione, finalizzate alla verifica degli ambienti di lavoro, del corretto comportamento degli operatori e del rispetto delle Procedure Aziendali.

L'attività di controllo Qualità igienico sanitario sul prodotto/servizio viene effettuata anche dai Tecnici Qualità e Sicurezza Alimentare che svolgono l'attività di coordinamento dei prelievi di materie prime e di prodotti finiti per indagini di laboratorio, avvalendosi di laboratori esterni qualificati.

I risultati dell'attività di controllo sono pubblicizzati e discussi con gli stessi operatori, secondo il grado di responsabilità, in termini di formazione permanente. Il Controllo Qualità interviene inoltre nel monitoraggio del piano di autocontrollo verificando il grado di attuazione delle procedure stabilite.

Il Sistema Gestione Qualità: le verifiche

Tutti i dati relativi all'attività di verifica, elaborati statisticamente, consentono di valutare periodicamente (almeno con cadenza semestrale) l'idoneità dei processi produttivi, le caratteristiche dei prodotti e l'efficacia del Sistema di Autocontrollo e del Sistema per la Qualità e la Sicurezza Alimentare Aziendale. Elaborati da Qualità e Sicurezza Alimentare, tali dati sono messi a disposizione della Direzione Aziendale, del Cliente, degli Enti Ufficiali del controllo (ASL, NAS, ecc.) e dell'Ente di Certificazione.

DATI STATISTICI RELATIVI AL MONITORAGGIO SU PROCESSI PRODOTTI ED ATTREZZATURE

Attività di Monitoraggio su Processi, Prodotti ed Attrezzature	2013	2014	2015
Verifiche ispettive ai locali	121	74	125
Indagini microbiologiche su alimenti al consumo	1.735	1.959	2.630
Indagini su materie prime	871	805	1.033
Tamponi ambientali	2.164	2.515	2.929
Visite Ispettive ai Fornitori	25	15	20

(Fonte: Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare)

Nota: anche relativamente all'anno 2015, in considerazione del numero significativo di dati raccolti, una specifica indagine statistica conferma che il Sistema di Gestione Aziendale risulta efficace per garantire la Sicurezza Alimentare dei prodotti destinati al consumatore finale.

Dati statistici relativi all'attività di formazione e addestramento svolta in Camst

Per monitorare l'attività di formazione e addestramento per il personale Camst si è fatto riferimento a:

- tipologia di personale Camst coinvolto;
- numero di persone coinvolte;
- numero di ore dedicate.

Nelle tabelle seguenti sono sintetizzati i dati consuntivi della attività formativa aziendale, rispettivamente per tipologia e numero di persone coinvolte e per monte ore dedicate.

NUMERO PERSONE COINVOLTE

Tipologia personale coinvolto	2013	2014	2015
Dirigenti	14	18	10
Direttori	98	99	75
Cuochi Responsabili	620	739	824
Operatori locali	5.291	5.132	6.863
Personale uffici	170	426	360
Personale addetto verifiche ispettive interne	10	19	14
Totale	6.203	6.309	8.145

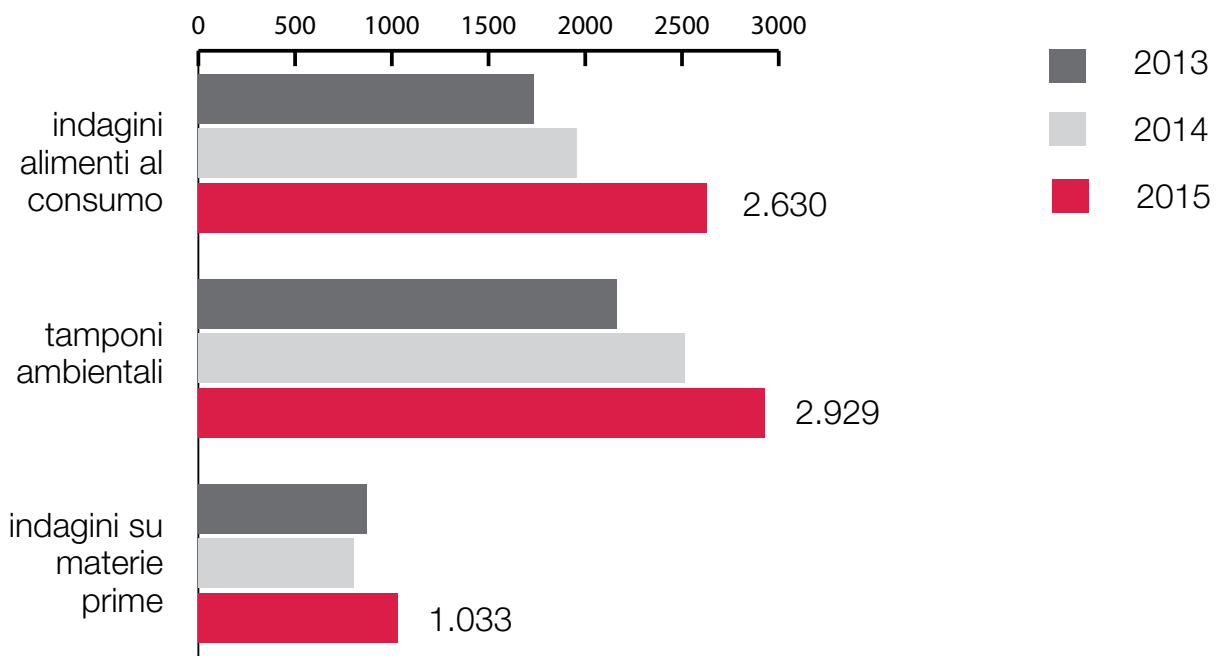
Nota: il totale non corrisponde alla somma dei partecipanti nelle diverse aree professionali perché il sistema di conteggio tiene conto delle partecipazioni e più aree della stessa persona. (Fonte: Responsabile Organizzazione)

NUMERO ORE

Tipologia personale coinvolto	2013	2014	2015
Dirigenti	323	472	349
Direttori	2.434	4.314	2.792
Cuochi Responsabili	4.208	5.343	6.634
Operatori locali	26.631	25.242	43.670
Personale uffici	3.830	2.649	4.245
Personale addetto verifiche ispettive interne	211	349	160
Totale	37.637	38.370	57.851

(Fonte: Responsabile Formazione)

NUMERO DEI MONITORAGGI SUI PROCESSI



Politica per l'Ambiente

In coerenza con la propria Missione Aziendale, Camst Soc. Coop. a r.l. intende contribuire alla protezione dell'ambiente, in accordo con le necessità del contesto socio-economico in cui opera e considerando i rischi e gli impatti ambientali derivanti dalla propria attività.

Pertanto Camst si impegna a:

- operare in modo conforme a tutte le leggi, i regolamenti ambientali nazionali e regionali e altri requisiti volontariamente sottoscritti ed applicabili alla propria organizzazione;
- perseguire il miglioramento continuo delle prestazioni ambientali tramite l'individuazione, l'aggiornamento e la valutazione periodica degli aspetti ambientali significativi;
- prevenire l'inquinamento ambientale anche tramite la responsabilizzazione e il coinvolgimento dei propri dipendenti e dei propri fornitori;
- ottimizzare l'uso delle risorse naturali, in particolare i consumi di energia elettrica e di gas metano, attraverso un impiego razionale delle stesse per salvaguardare l'ambiente;
- attuare iniziative mirate alla gestione ecosostenibile dei rifiuti, anche incrementando la raccolta differenziata;
- attuare iniziative di miglioramento nella gestione delle acque reflue prodotte in fase di lavorazione;

Per perseguire tali impegni, Camst ha stabilito di attuare un Sistema di Gestione Ambientale conforme alla norma UNI EN ISO 14001:2004, detto sistema di gestione fa capo alla Direzione Generale come rappresentante della direzione aziendale.

Camst rende pubblicamente disponibile questa politica, che viene costantemente mantenuta attiva con la diffusione a tutto il personale dipendente e a tutte le persone che lavorano per conto di essa.

Sulla base di questa politica i dirigenti delegati definiscono obiettivi specifici in tema di Gestione Ambientale i quali dovranno essere applicati in ogni realtà produttiva, in sede di riesame del sistema, nel corso del quale viene anche valutata l'esigenza di revisionare tale documento, in ottica di miglioramento continuo.

Si richiede pertanto a tutto il personale dell'Azienda il massimo impegno nell'attuazione e rispetto di tutte le procedure stabilite, quale aspetto essenziale per l'efficacia del Sistema di Gestione Ambientale.

Il Rapporto di analisi ambientale per i siti produttivi

L'analisi ambientale costituisce il primo passo per intraprendere quelle azioni che possono contribuire alla protezione dell'ambiente in modo coerente con le necessità del contesto socio-economico del sito considerato.

Lo scopo dell'analisi è identificare accuratamente e valutare conseguentemente gli aspetti ambientali sia diretti che indiretti delle proprie attività, prodotti e servizi, che hanno o possono avere un impatto significativo sull'ambiente e definire quali aspetti ambientali il sito Camst in studio può tenere sotto controllo e sui quali comunque può esercitare influenza.

Per l'indagine ambientale vengono utilizzate le seguenti tecniche:

- interviste ai direttori di locale e agli operatori diretti a svolgere l'attività (cuochi, addetti lavaggio e preparazione materie prime, addetti al confezionamento e allo sporzionamento dei pasti, addetti servizi mensa, magazzinieri, addetti alle pulizie, ecc);
- riesame delle registrazioni, attraverso controlli mirati sulla documentazione da compilare e conservare a cura del direttore di locale, per mantenere attiva e funzionale la procedura attivata con la certificazione ambientale;
- ispezioni sul posto, a qualsiasi orario della giornata, per vedere tutte le fasi della lavorazione e poter dare una valutazione migliore;
- misurazioni dirette sul posto.

L'analisi ambientale serve ad effettuare una valutazione della situazione dei Locali in rapporto all'ambiente in termini di impatto potenziale del ciclo produttivo sull'ambiente. Questi sono: emissioni in atmosfera, scarichi

idrici, gestione rifiuti e scarti di lavorazione, contaminazione del terreno, consumo delle risorse naturali e delle materie prime, consumi energetici, rumore, vibrazione, odore, inquinamento atmosferico, incidenti ambientali.

Azioni per l'Ambiente perseguite nell'esercizio 2015

Nel corso del 2015 si è consolidato il Sistema di Gestione per l'Ambiente basato sulla norma ISO 14001 estendendosi alle strutture derivanti dalle nuove acquisizioni societarie (Descò srl, peraltro già entro i perimetri del certificato multi sito emesso dall'ente di Certificazione, Agogest srl, Leader coop srl, Marangoni srl) e pertanto integrandosi con il pregresso che già copriva l'intera realtà Camst e ad alcune società del Gruppo (Bassa Romagna Catering, Matilde Ristorazione srl, SE.RI.BO. srl, SE.RI.MI. srl, GI Gastronomia Italiana srl, Bioristoro srl).

Sono state condotte verifiche e controlli sia interni sia da parte dell'organismo di certificazione di parte terza. I risultati complessivi dell'attività di sorveglianza esterna ed

interna sono stati complessivamente positivi.

L'attuale valutazione della prestazione ambientale si basa sui seguenti elementi:

- sono state considerate per la parte energetica 185 strutture;
- anche quest'anno il confronto dei dati raccolti è avvenuto su tipologie di locali molto simili;
- le informazioni raccolte sono confluite in indicatori di risultato che fossero attinenti con la realtà aziendale e permettessero di prendere decisioni in termini di azioni di miglioramento prestazionale.

Indicatori di risultato

Nella tabella sono riportati i dati complessivi della prestazione ambientale sulla base delle considerazioni sopra esposte.

Nel computo dell'energia elettrica KWh si considerano solo i consumi delle utenze produttive; vengono pertanto esclusi uffici e magazzini in quanto non producono pasti e quindi non parametrizzabili; il numero utenze invece è inteso come utenze sia correlate ai pasti che non.

CONSUMI DI ENERGIA

Tipo di energia	Q.tà/Pasto 2013	Q.tà/Pasto 2014	Q.tà/Pasto 2015
Mc gas metano	0,098	0,103	0,110
Var%	-19,93	5,3	6,1
Kwh en. elettrica	0,814	0,796	0,770
Var%	3,2	-2,3	-3,3

NB: Alcune differenze con i dati pubblicati negli anni precedenti sono dovuti al fatto che nel corso del 2015 sono state rivalutati i dati a disposizione con un criterio di mag-

giore omogeneità e rappresentatività legata alla tipologia di unità produttive

UTENZE GAS METANO INTERESSATE DALLA RILEVAZIONE

Gas metano	2013	2014	2015
Num utenze	126	135	166
Var%	3,3	7,1	23,0
Num Pasti	47.843.519	38.373.048	44.927.185
Var%	25,9	-19,8	17,1
Consumi mc.	4.666.338	3.960.704	4.921.760
Var%	0,82	-15,1	24,3

UTENZE ENERGIA ELETTRICA INTERESSATE DALLA RILEVAZIONE

Energia elettrica	2013	2014	2015
Num utenze	122	131	161
Var%	2,5	7,4	22,9
Num Pasti	36.824.860	35.458.257	42.486.544
Var%	-4,8	-3,7	19,8
Consumi kWh.	29.988.584	28.221.137	32.713.513
Var%	-1,8	-5,9	15,9

Nota: dato rettificato

RACCOLTA RIFIUTI IN CAMST

Categorie (Kg)	2013	2014	2015
Fanghi	1.616.715	1.484.000	1.167.636
Var %	-8,3	-8,21	12,9
Olii e grassi commestibili	134.892	122.280	122.661
Var %	-4,1	-9,35	0,3
Imballaggi vari	627.230	592.498	697.815
Var %	-16,7	-5,54	17,8
Altri materiali	68.650	46.184	98.988
Var %	-55,3	-32,73	114,3
Totale	2.447.487	2.224.962	2.595.833
Var %	-12,9	-8,27	15,6
Perc. totale rifiuti avviati a recupero	37,3	37,0	45,4
Perc. totale rifiuti avviati a smaltimento	62,7	63,0	54,6

VALUTAZIONE DI AZIONI E OBIETTIVI PER L'AMBIENTE NELL'ESERCIZIO 2015

Rif. Politica	Aspetti ambientali	Obiettivi	Traguardi	Risultati ottenuti
1	Conformità alle leggi	Mantenimento del Sistema di Gestione Ambiente e Sicurezza	Superamento con esito positivo della verifica di rinnovo ed estensione dell'organismo di Certificazione condotta sul sistema rispondente alle norme ISO 14001 e OHSAS 18001	Esito positivo nella verifica di sorveglianza condotta dall'organismo di certificazione del SISTEMA ISO 14001 e OHSAS 18001. Nessuna non conformità rilevata OBIETTIVO RAGGIUNTO
2	Miglioramento prestazione per l'ambiente	Maggiore facilità di controllo del Sistema di Gestione	Estrapolazione dal sistema informatico di controllo e registrazioni di ulteriori dati prestazionali	Adozione di un sistema informatizzato di registrazioni. Estensione a numero > 50% delle strutture oggetto di certificazione. OBIETTIVO RAGGIUNTO
3 - 4	Sensibilizzare il personale alla ottimizzazione delle risorse disponibili (es. energia elettrica, gas metano, acqua)	Maggior consapevolezza circa un buon uso delle risorse disponibili presso le strutture produttive e nei confronti dei clienti	Adozione di campagna informativa specifica e sensibilizzazione rivolta all'intero personale delle strutture produttive e ad eventuali clienti dei centri di consumo	Adozione di campagna di comunicazione "su una cosa fatta bene lasciamo la nostra impronta (ecologica)", che mira a diffondere e rafforzare una cultura di responsabilità ecologica, attraverso l'utilizzo di buone pratiche nello svolgimento delle attività quotidiane di ogni socio lavoratore/dipendente. OBIETTIVO RAGGIUNTO
4	Consumo di energia elettrica	Riduzione del consumo di energia elettrica	Riduzione del 2% dei consumi a pasto di energia elettrica.	Riduzione del 3,26% dei consumi di energia elettrica a pasto. OBIETTIVO RAGGIUNTO
4	Parco automezzi aziendali	Aumento del numero di automezzi meno inquinanti (es. euro 4 o euro 5)	Aumento del 2% degli automezzi aziendali appartenenti alle categorie meno inquinanti (es. euro 4 e euro 5)	Aumento dal 59,6% al 64% degli automezzi aziendali meno inquinanti (es. euro 4 e 5 e 6). OBIETTIVO RAGGIUNTO
4	Parco automezzi aziendali	Aumento del numero di automezzi che utilizzano metano	Quota automezzi aziendali alimentati a metano > 6% dell'intero parco automezzi	% automezzi alimentati solo a metano pari a 5,9% del totale parco automezzi. OBIETTIVO NON RAGGIUNTO
4	Consumo di gas metano	Riduzione del consumo di gas metano, tramite campagna dedicata al risparmio energetico.	Riduzione del 2% dei consumi a pasto di gas metano	Incremento del 6,14% dei consumi di gas metano a pasto. OBIETTIVO NON RAGGIUNTO
5	Generazione di rifiuti – Camst	Aumento della % di recupero rifiuti sui rifiuti speciali prodotti	Aumento del 2% della percentuale di rifiuto avviata a recupero rispetto a quella avviata a smaltimento sulla totalità dei rifiuti prodotti.	Rifiuti speciali avviati a recupero (R) – 2014 = 37% Rifiuti speciali avviati a recupero (R) – 2015 = 45,4% OBIETTIVO RAGGIUNTO
5	Generazione di rifiuti – società Gruppo Camst	Aumento della % di recupero rifiuti sui rifiuti speciali prodotti	Aumento del 2% della percentuale di rifiuto avviata a recupero rispetto a quella avviata a smaltimento sulla totalità dei rifiuti prodotti.	Rifiuti speciali avviati a recupero (R) – 2014 = 85,2% Rifiuti speciali avviati a recupero (R) – 2014 = 85,5% OBIETTIVO NON RAGGIUNTO

AZIONI E OBIETTIVI PER L'AMBIENTE: ESERCIZIO IN CORSO

Rif. Politica	Aspetti ambientali	Obiettivi	Traguardi
1	Conformità alle leggi	Mantenimento del Sistema di Gestione Ambiente e Sicurezza	Superamento con esito positivo della verifica di sorveglianza ed estensione dell'organismo di Certificazione condotta sul sistema rispondente alle norme ISO 14001 e OHSAS 18001 Estensione del Sistema di Gestione a copertura anche delle attività legate al settore Vending
2	Miglioramento prestazione per l'ambiente	Maggiore facilità di controllo del Sistema di Gestione	Estrapolazione dal sistema informatico di controllo e registrazioni di ulteriori dati prestazionali
4	Consumo di energia elettrica	Riduzione del consumo di energia elettrica	Riduzione del 2% dei consumi a pasto di energia elettrica.
4	Parco automezzi aziendali	Aumento del numero di automezzi meno inquinanti (es. euro 4 o euro 5 o euro 6)	Aumento del 2% degli automezzi aziendali appartenenti alle categorie meno inquinanti (es. euro 4 o euro 5 o euro 6)
4	Parco automezzi aziendali	Aumento del numero di automezzi che utilizzano metano	Quota automezzi aziendali alimentati a metano > 6 % dell'intero parco automezzi
4	Consumo di gas metano	Riduzione del consumo di gas metano, tramite campagna dedicata al risparmio energetico.	Riduzione del 2% dei consumi a pasto di gas metano
5	Generazione di rifiuti – Camst	Aumento della % di recupero rifiuti sui rifiuti speciali prodotti	Aumento del 2% della percentuale di rifiuto avviata a recupero rispetto a quella avviata a smaltimento sulla totalità dei rifiuti prodotti.
5	Generazione di rifiuti – società Gruppo Camst	Aumento della % di recupero rifiuti sui rifiuti speciali prodotti	Aumento dell'1% della percentuale di rifiuto avviata a recupero rispetto a quella avviata a smaltimento sulla totalità dei rifiuti prodotti.

Altri dati conoscitivi per l'Ambiente

Se consideriamo i consumi nelle tre tipologie di locali principali riscontriamo, come logico attendersi, una maggiore efficienza nel processo produttivo delle Cucine

Centralizzate, in particolare per i consumi di energia elettrica. Nota: 1) nel computo dell'energia elettrica kWh si considerano solo quelli delle utenze produttive; vengono pertanto esclusi uffici e magazzini in quanto non producono pasti e quindi non parametrizzabili; 2) il numero utenze invece è inteso come utenze sia correlate ai pasti che non.

ALTRI DATI CONOSCITIVI PER L'AMBIENTE

Cucine Centralizzate	Gas Metano	Var % gas	Energia Elettrica	Var % Enel
Numero Pasti	30.955.759	-	31.006.739	-
Q.tà Consumo	2.901.296	-	14.694.691	-
Numero utenze	55	-	55	-
Consumo a Pasto 2015	0,094	9,69	0,474	5,85
Consumo a Pasto 2014	0,085	8,46	0,447	-9,70
Consumo a Pasto 2013	0,079	-21,01	0,495	-9,55

Il consumo a pasto è espresso in metri cubi per il gas metano e in kwh per energia elettrica

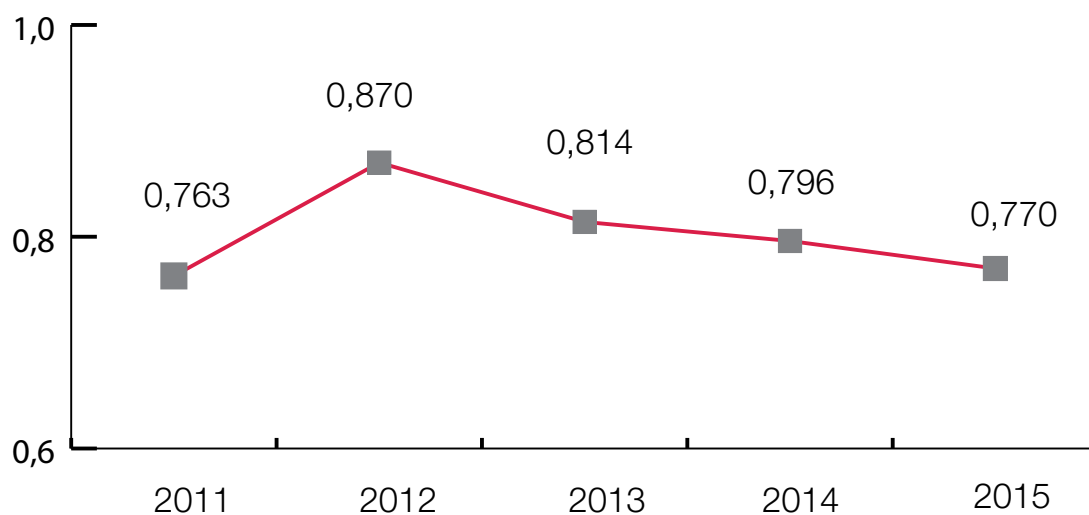
Interaziendali	Gas Metano	Var % gas	Energia Elettrica	Var % Enel
Numero Pasti	1.895.800	-	1.909.510	-
Q.tà Consumo	287.857	-	1.943.440	-
Numero utenze	11	-	12	-
Consumo a Pasto 2015	0,152	-7,39	1,018	-4,55
Consumo a Pasto 2014	0,164	-6,51	1,066	12,64
Consumo a Pasto 2013	0,175	-3,58	0,947	-15,95

Il consumo a pasto è espresso in metri cubi per il gas metano e in kwh per energia elettrica

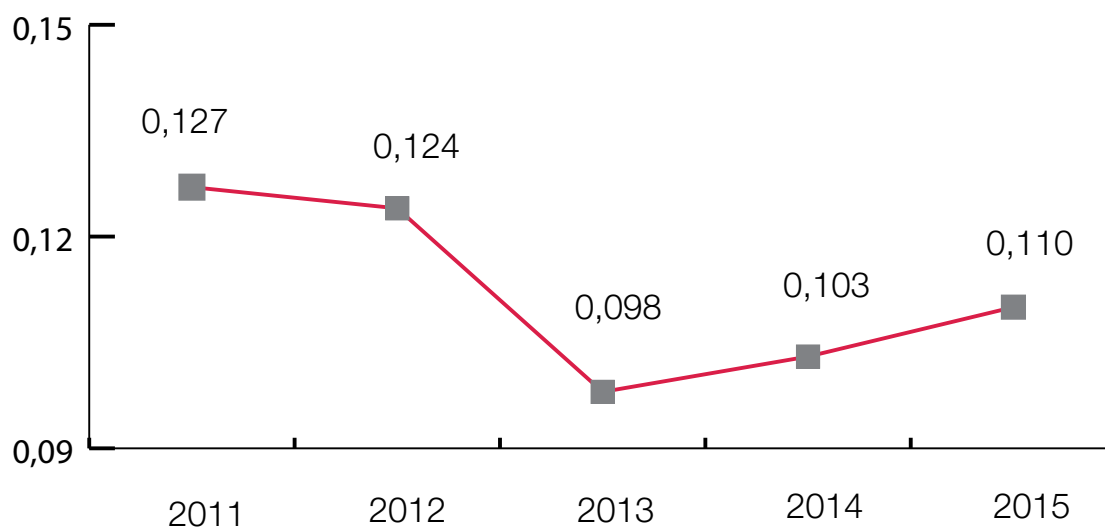
Pubblici esercizi	Gas Metano	Var % gas	Energia Elettrica	Var % Enel
Numero Pasti	5.931.452	-	6.467.014	-
Q.tà Consumo	1.129.492	-	14.228.389	-
Numero utenze	50	-	61	-
Consumo a Pasto 2015	0,190	26,01	2,2	10,35
Consumo a Pasto 2014	0,135	-0,71	1,673	-5,64
Consumo a Pasto 2013	0,136	-23,55	1,773	-9,41

Il consumo a pasto è espresso in metri cubi per il gas metano e in kwh per energia elettrica

CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA PER PASTO (in kwh)



CONSUMO DI GAS METANO PER PASTO (in MC)



Impiego delle fonti energetiche: adempimenti Legge n.10/1991

Per tutte le fonti energetiche utilizzate (energia elettrica, gas metano, legna ed i consumi di combustibili utilizzati per i mezzi aziendali) ogni anno Camst effettua, entro il mese di aprile, la comunicazione al F.I.R.E. , Federazione Italiana per l'uso dell'energia elettrica, adempiendo alla Legge n.10 del 9 gennaio 1991. Tale comunicazione riporta il nominativo dell'Energy Manager, che rappresenta il tecnico responsabile per la conservazione e l'uso razionale dell'energia designato dall'azienda e i consumi di energia espressi in tonnellate equivalenti di petrolio (Tep).

IMPIEGO DELLE FONTI ENERGETICHE

	2013	2014	2015
TEP	11.356*	11.158	12.692
Var%	-3,2	-1,7	13,5
Numero centri consumo Camst	185	275	317
Var%	-0,5	48,6	15,0

(Fonte: Energy manager)

(*) Dati ricalcolati con le nuove metodologie fissate dal Ministero delle Sviluppo Economico con la circolare del 18/12/2014.

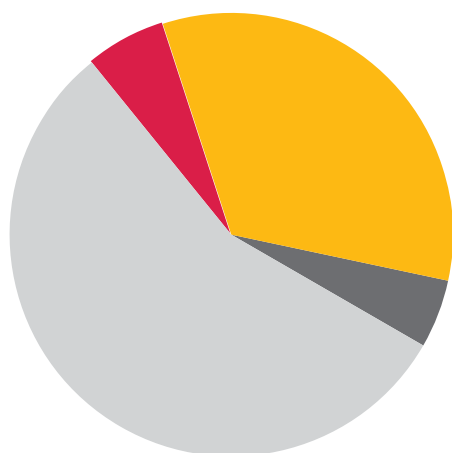
Gestione dei rifiuti

“Qualsiasi sostanza od oggetto (...) di cui il detentore si disfi o abbia deciso o abbia l'obbligo di disfarsi”(D.Lgs. 152/2006). Tutti i materiali immessi sul mercato sono destinati, presto o tardi, a trasformarsi in rifiuti e tutti i processi produttivi generano rifiuti, che devono essere infine smaltiti. In natura non esiste il concetto di rifiuto

ma solo di materia che si trasforma. Il problema dei rifiuti dunque è correlato alla loro persistenza nell'ambiente, alla quantità in progressivo aumento, all'eterogeneità dei materiali che li compongono e, non ultimo, all'eventuale presenza di sostanze pericolose. Per questo motivo la prevenzione della produzione e della pericolosità dei rifiuti deve essere affiancata alla differenziazione, al riciclo dei materiali e al recupero energetico di quelli non ulteriormente valorizzabili. I rifiuti sono classificati, secondo l'origine, in rifiuti urbani e rifiuti speciali e, secondo le caratteristiche di pericolosità, in rifiuti pericolosi e non pericolosi.

La Comunità Europea ha stabilito attraverso Direttive Quadro (la più recente è la Direttiva 2008/98/CE) i principi cardine in materia di rifiuti, quali ad esempio la definizione di rifiuto, di recupero e di smaltimento; ha previsto sia l'obbligo di autorizzazione per tutti i soggetti coinvolti nella gestione sia quello di trattare i rifiuti in modo da evitare impatti negativi sull'ambiente e la salute umana, incentivando l'applicazione della “gerarchia dei rifiuti”, il rispetto del principio “chi inquina paga” e di responsabilità estesa del produttore. Le Direttive Europee sui rifiuti sono state progressivamente recepite dagli Stati membri con normative nazionali che in Italia, allo stato attuale, sono rappresentate dalla Parte IV del D.Lgs. 152/2006 e ss.mm. ii, comunemente definito Testo Unico Ambientale. Ogni locale che produce rifiuti speciali e/o rifiuti pericolosi è dotato di un registro di carico e scarico e conferisce gli stessi a soggetti abilitati utilizzando apposito formulario di identificazione del rifiuto. Annualmente Camst provvede a comunicare alle Camere di Commercio delle province di residenza delle rispettive attività produttive le quantità e le caratteristiche qualitative dei rifiuti prodotti, secondo quanto previsto dal dettato normativo. I dati che riportiamo sono tratti dalla denuncia annuale.

QUANTITA' DELLA RACCOLTA RIFIUTI IN CAMST (KG)



■	FANGHI DEI DEPURATORI	1.167.636
■	OLII E GRASSI COMMESTIBILI	122.661
■	IMBALLAGGI VARI	697.815
■	ALTRI MATERIALI	98.988

ALTRE SOCIETÀ DEL GRUPPO

Categorie (Kg)	2013	2014	2015
Fanghi	47.140	51.440	35.010
Var %	-56,3	9,12	-31,9
Olii e grassi commestibili	23.535	23.370	14.295
Var %	43,0	-0,70	-38,8
Imballaggi vari	80.930	167.715	175.620
Var %	17,9	107,23	4,7
Altri materiali	103.449	61.920	13.837
Var %	32,9	-40,14	-77,7
Totale	255.054	304.445	238.762
Var %	-5,8	19,36	-21,6
Percentuale rifiuti avviata a recupero	82,0	85,2	85,5

I Fornitori e gli acquisti bio

Il Centro Distributivo Camst

Da luglio 2010 è operativo, presso l'Interporto di Bologna, un nuovo Centro Distributivo (CeDi) per rifornire i locali di materie prime. La nuova struttura occupa 23mila mq per la cui realizzazione sono stati investiti 25 milioni di euro.

La realizzazione del nuovo CeDi è il frutto di una precisa strategia, il cui obiettivo principale è quello di rispondere in maniera puntuale alle esigenze diversificate del cliente che, in questo caso, sono gli stessi locali Camst. Mira inoltre ad ottenere la massima efficienza sia in termini economici che di governo delle scorte ed intende puntare al miglioramento qualitativo e quantitativo del servizio ai locali.

Il nuovo CeDi Camst è costruito secondo le più moderne ed evolute tecnologie relative alla gestione della logistica. La progettazione ha tenuto conto della riduzione dell'impatto ambientale: un impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica copre circa il 15% del fabbisogno energetico della struttura

Il nuovo CeDi Camst è costruito secondo le più moderne ed evolute tecnologie relative alla gestione della logistica: Il CeDi Camst si occupa di fornire i prodotti alimentari, attraverso una gestione accurata degli acquisti da fornitori selezionati e ritenuti idonei per il sistema Camst ed una programmazione delle consegne ai locali. Il CeDi è quindi l'interfaccia tra i fornitori di materie prime e i locali che utilizzano poi gli articoli. Le consegne da CeDi possono essere dirette ai locali o possono passare attraverso un Transit Point, da cui poi le merci vengono consegnate ai

locali. Il Transit Point è una piattaforma logistica che funge da deposito per le merci e che è in grado di direzionarle ai locali o ai clienti.

Caratteristiche dimensionali e organizzative

Il CeDi occupa una superficie complessiva di 23.000 mq ed è diviso in tre comparti la cui distinzione è basata sulle modalità di conservazione della merce, corrispondente a temperature diverse tra loro: il comparto dei secchi (mq 15.000) è a temperatura ambiente, il comparto dei freschi (mq 3.700) è ad una temperatura tra 0°C - 4°C, il comparto dei congelati/surgelati (mq 3.300) con temperatura negativa fino a -25 °C. Ognuna delle tre strutture dispone di proprie baie di carico e scarico. Inoltre, a supporto dell'attività CeDi, ci sono le aree dei servizi utili allo svolgimento delle attività di logistica (uffici, preparazione materiale, area carico e scarico, ecc.).

Impatto ambientale della struttura

Il Centro Distributivo è stato progettato secondo le più moderne ed evolute tecnologie relative la gestione della logistica dei prodotti alimentari con particolare attenzione alla riduzione dei consumi energetici (ca. 30%) e il contenimento delle emissioni di CO₂ (ca. 357 tonnellate di CO₂/anno) mediante l'impiego di un sistema di refrigerazione che utilizza gas refrigerante (NH₃) che ha eccellenti proprietà termodinamiche, un'efficienza energetica elevata e un potenziale nullo di distruzione dell'ozono e di riscaldamento globale, o l'installazione di un impianto fotovoltaico, integrato nella copertura del tetto, composto da 2400 moduli in silicio per una superficie complessiva di 3.780 m² e una potenza di 545 kWp. La produzione annua di energia dell'impianto fotovoltaico è pari a 650.000 kWh, la quale copre circa il 15 % del fabbisogno elettrico del Centro Distributivo.

L'attenzione ambientale nella logistica Camst

Per quanto attiene all'impatto ambientale, i trasporti sono ottimizzati in modo tale che i 70 mezzi utilizzati per le consegne viaggino sempre a pieno carico. Infatti i "roll" da consegnare ai locali vengono preparati nei singoli Transit Point e questo consente ovviamente di potere utilizzare, nelle consegne, anche prodotti locali.

Inoltre Camst, in accordo con alcuni fornitori/partner, ha ottimizzato all'interno della propria logistica anche l'aspetto del ritiro della merce dal fornitore. I mezzi, dopo aver svolto le consegne nei locali Camst, ritirano direttamente merci dai fornitori le cui sedi sono sul percorso di rientro dei camion, con soddisfazione di entrambi gli attori per l'ottimizzazione del trasporto e riducendo i rientri "vuoti" dei 70 mezzi di trasporto.

I vantaggi di questo metodo di approvvigionamento sono molteplici, in primo luogo la possibilità di rispondere in maniera flessibile e sempre adeguata alle esigenze del territorio e del Cliente. C'è poi la possibilità di ridurre i passaggi del sistema di distribuzione tradizionale quali: confezionamento, imballaggio e trasporto - procedure che comportano inquinamento e sovrapprezzo - l'opportunità di un confronto diretto con il produttore che riesce a vendere prodotti unici ed, infine, il legame con il territorio, il rispetto dell'ambiente, la certezza che il prodotto arrivi sulle tavole direttamente dal produttore.

Le tabelle che seguono fanno riferimento al numero dei fornitori presenti in anagrafica al 31/12/2015 con rapporto in essere (senza data chiusura rapporto). Nel capitolo si dà conto inoltre del numero di fornitori movimentati nell'anno, che risulta essere notevolmente inferiore, in genere meno della metà di quelli presenti in anagrafica.

DISTRIBUZIONE FORNITORI PER CLASSE GIURIDICA E MODALITA' DI CONSEGNA

Classe giuridica	CeDi	Diretta	2015	2014
Associazioni	-	2	2	3
Aziende Coop.Ve	10	72	82	118
Consorzi Coop.Vi	-	4	4	1
Consorzi Privati		1	1	n.d.
Imp Private Indust	48	491	539	469
Imp Private Servizi	126	1.490	1.616	2.177
Persone Fisiche	-	17	17	13
Stato/Reg/Prov/Comun	-	1	1	n.d.
Altre	203	1.980	2.183	n.d.
Non Disponibile	-	117	117	979
Totale 2015	387	4.175	4.562	3.959
Totale 2014	375	3.584	3.959	-
Var%	3,2	16,5	15,2	-

Nel 2015 aumenta il numero dei fornitori iscritti in anagrafica, in conseguenza del notevole incremento di attività nuove derivanti dalle acquisizioni e fusioni di altre

aziende. In diminuzione il numero di imprese cooperative tra i fornitori.

TIPOLOGIA DI PAGAMENTO

Tipologia di pagamento	CeDi	Diretta	2015	2014	%
Bonifico con cessione credito	-	-	-	6	-
Bonifico Art. 62	3	34	37	2.317	0,8
Bonifico Estero	-	7	7	2	0,2
Bonifico Nazionale	274	1.867	2.141	833	46,9
Bonifico Professionisti	-	1	1	1	0,0
Bonifico SEPA (art 62)	110	1.166	1.276	-	28,0
Contanti	-	1.008	1.008	782	22,1
RID Attivo	-	1	1	1	0,0
RID Passivo	-	3	3	-	0,1
Rimessa diretta	-	86	86	17	1,9
Altro	-	2	2	-	-
Totale	387	4.175	4.562	3.959	100,0

I pagamenti effettuati con bonifico ai sensi dell'Art.62 della legge 27/2012, che prescrive il pagamento dei fornitori di generi alimentari ad alta deperibilità entro 30 o al massimo

60 giorni secondo il grado di deperibilità, nel conteggio del 2015 si ritrovano alla voce Bonifico SEPA, che indica la nuova modalità bancaria di pagamento.

DISTRIBUZIONE FORNITORI ITALIA PER REGIONE

Regione	CeDi	Diretta	Totale	Var.
Abruzzo	1	57	58	-
Basilicata	-	1	1	-
Calabria	3	6	9	-
Campania	10	27	37	3
Emilia Romagna	133	760	893	34
Friuli Venezia Giulia	3	207	210	13
Lazio	6	283	289	44
Liguria	6	204	210	30
Lombardia	78	797	875	125
Marche	8	120	128	4
Molise	2	2	4	-
Piemonte	23	484	507	117
Puglia	6	18	24	3
Sardegna	1	4	5	-
Sicilia	10	14	24	-
Toscana	16	661	677	184
Trentino Alto Adige	14	45	59	2
Umbria	3	71	74	6
Valle d'Aosta	1	3	4	-
Veneto	54	388	442	38
Estero	9	23	32	-
Totale	387	4.175	4.562	603

DISTRIBUZIONE FORNITORI PER AREA GEOGRAFICA

Area geografica	CeDi	Diretta	Totale	Var
Nord Ovest	107	1.476	1.583	643
Nord Est	205	1.416	1.621	92
Centro	33	1.145	1.178	-138
Sud Isole	33	115	148	6
Estero	9	23	32	-
Totale	387	4.175	4.562	603

ANZIANITÀ MEDIA (ANNI) DEI FORNITORI

Classe giuridica	CeDi	Diretta	Media 2015
Associazioni	-	1,9	1,9
Aziende Coop.Ve	6,8	5,0	5,2
Consorzi Coop.Vi	-	6,2	6,2
Consorzi Privati	-	6,2	6,2
Imp Private Indust	7,4	4,5	4,8
Imp Private Servizi	7,5	4,1	4,4
Persone Fisiche	-	2,8	2,8
Stato/Reg/Prov/Comun	-	5,7	5,7
Altre	13,7	12,1	12,3
Non Disponibile	-	3,5	3,5
Media 2015	10,8	8,0	8,2
Media 2014	10,7	7,2	8,0

Altre caratteristiche dei Fornitori

Caratteristiche dei Fornitori	2013	2014	2015	Var	Var%
Numero Fornitori movimentati (1)	1.069	1.125	1.719	594	34,6
di cui : Fornitori con consegna a Ce.Di.	395	169	173	4	2,3
di cui : Fornitori con consegna Diretta a Locali	674	848	1.414	566	40,0
di cui : Fornitori con consegna a Ce.Di. e Diretta	n.d	108	132	24	18,2

(1) Questo dato rappresenta il numero di fornitori, tra quelli presenti in anagrafica, che hanno effettuato una fatturazione nell'anno di riferimento.

(2) Tutti i Fornitori sono qualificati secondo le procedure del Sistema Qualità Camst.

FATTURATO FORNITORI MOVIMENTATI PER AREA MERCEOLOGICA

Area merceologica	Ce.Di.	Ce.Di. e Diretta	Diretta	2015	%	2014	%
Prodotti catering e vari	1.001.081	13.748.991	7.204.456	21.954.527	13,8	15.741.404	11,3
Frutta verd. fresca secca	1.930.922	3.591.107	10.825.115	16.347.144	10,3	20.485.989	14,7
Formaggi	5.678.801	7.813.822	411.238	13.903.860	8,7	13.311.856	9,5
Pane fresco	57.071	-	9.207.232	9.264.303	5,8	7.098.474	5,1
Pollame	2.215.979	4.983.205	1.464.332	8.663.517	5,5	7.731.038	5,5
Bibite acque minerali	2.727.329	3.703.706	1.432.128	7.863.163	4,9	4.687.232	3,4
Carni Bovine	435.049	5.761.452	1.256.604	7.453.105	4,7	6.150.035	4,4
Materiale carta e vario a perdere	967.368	4.376.353	901.109	6.244.831	3,9	5.387.391	3,9
Pasta secca riso farina	3.185.724	2.343.585	289.199	5.818.508	3,7	4.919.154	3,5
Prodotti surgelati	2.775.394	2.746.643	269.750	5.791.787	3,6	3.777.792	2,7
Salumi	2.066.240	2.559.071	784.592	5.409.903	3,4	4.782.654	3,4
Carni suine	18.094	4.657.209	265.264	4.940.567	3,1	4.773.488	3,4
Oli e margarine	3.723.613	594.809	112.738	4.431.160	2,8	4.209.366	3,0
Cont.alluminio e plast.	29.493	3.064.421	999.209	4.093.123	2,6	2.896.446	2,1
Latte e derivati	2.144.997	1.354.063	232.646	3.731.706	2,3	3.578.043	2,6
Conservate vegetali	1.422.175	1.474.280	783.534	3.679.989	2,3	2.819.400	2,0
Prodotti vari gastronomia		2.208.737	850.395	3.059.132	1,9	1.198.888	0,8
Caffè zucchero the cam.	322.583	1.599.321	1.024.604	2.946.508	1,9	2.567.933	1,8
Totale	30.701.915	66.580.774	38.314.145	135.596.834	85,3	116.116.584	83,2

In questa tabella vengono elencate le principali aree merceologiche (circa l'85% del totale) dei fornitori

movimentati nell'esercizio e confrontate con l'anno precedente.

Gli acquisti alimentari Biologici

Nell'ultimo decennio ha acquisito sempre più rilevanza il prodotto biologico richiesto ormai dalla maggior parte degli Enti Comunali in sede di gara d'appalto per i servizi di ristorazione scolastica.

A garanzia della qualità del prodotto, Camst attraverso un accurato lavoro di ricerca, seleziona solo aziende certificate da uno degli otto organismi autorizzati dal Ministero delle Politiche agricole e agroalimentari nazionali,

che assicurino un alto rendimento qualitativo del prodotto. Dalla tabella che mostra l'andamento dei consumi di biologico negli ultimi anni si può dedurre che un incentivo sempre maggiore all'acquisto del prodotto biologico può porre l'azienda in una posizione di maggior rilievo in termini di cultura della conservazione dell'ambiente. L'agricoltura biologica infatti, riducendo drasticamente l'impiego di fertilizzanti pesticidi e medicinali chimici di sintesi, preserva nel tempo il terreno e l'ambiente.

GLI ACQUISTI ALIMENTARI BIOLOGICI

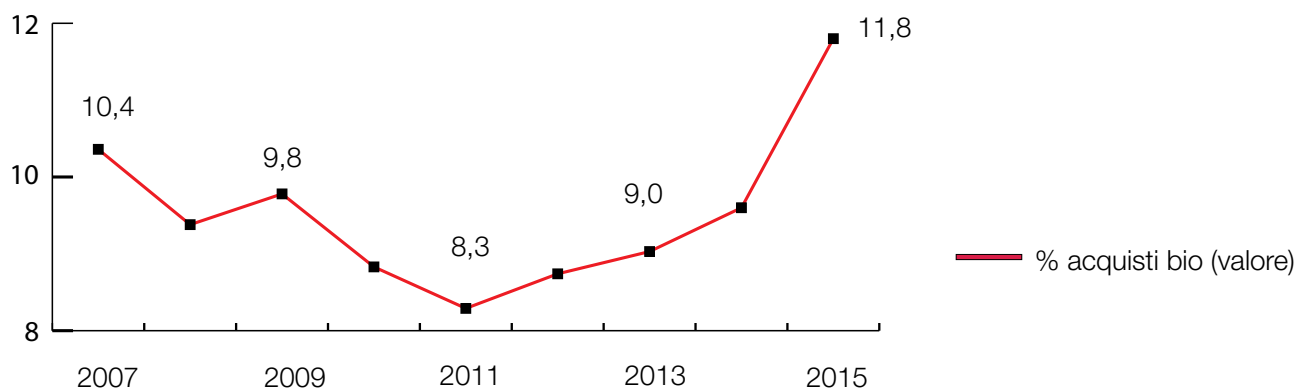
Anno	Valore merci alimentari	Valore merci biologico	Incid % Biologico	Var % annua Bio	Indice tendenziale base 100 = 2002
2006	99.552.000	9.647.000	9,7	27,1	246,5
2007	103.999.000	10.775.000	10,4	11,7	275,4
2008	122.292.000	11.469.000	9,4	6,4	293,1
2009	124.704.000	12.195.000	9,8	6,3	311,6
2010	135.905.000	11.997.000	8,8	-1,6	306,6
2011	138.196.000	11.463.000	8,3	-4,5	292,9
2012	146.076.000	12.766.000	8,7	11,4	326,2
2013	146.267.000	13.207.000	9,0	3,4	337,5
2014	143.314.000	13.694.000	9,6	3,7	350,0
2015	163.343.573	19.240.175	11,8	40,5	491,7

IL 2015 vede una decisa risalita degli acquisti di materie prime biologiche rispetto al totale acquistato posizionandosi al di sopra del 10% (+11,8%) per la prima volta dal 2008. L'accelerazione del biologico si vede in particolare confrontando il valore di acquisto con l'anno precedente: +40,5%.

Dalla serie storica degli indici di crescita (anno 2002 =

base 100) si vede che la maggior velocità di crescita si è avuta fino al 2006, poi è iniziato un rallentamento e infine nel 2010 il primo dato in diminuzione, tendenza che si conferma nel 2011. Il 2012 mostra un rimbalzo che si stabilizza nei due anni seguenti per giungere a una vera accelerazione nello scorso anno.

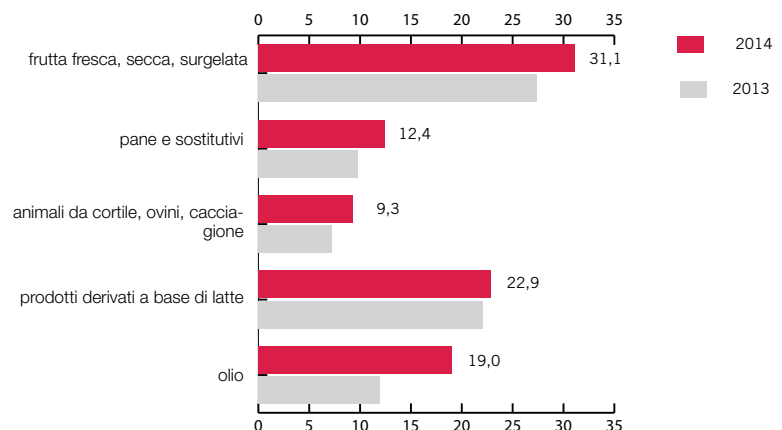
INCIDENZA PERCENTUALE DEL VALORE ACQUISTI BIO SULLE MATERIE PRIME



ANDAMENTO DEGLI ACQUISTI ALIMENTARI BIO CON INCIDENZA SULLA FAMIGLIA MAGGIORE DI 2% (CONFRONTO 2 ANNI)

Descrizione famiglia	Valore 2014	Valore 2015	Var. %	% bio su fam totale
Frutta fresca/secca/surgelata	3.107.340	4.237.755	36,4	31,1
Verdura fresca e surgelata	2.372.997	3.317.455	39,8	17,6
Pasta	920.858	1.506.052	63,5	22,6
Pane e sostitutivi	943.345	1.404.099	48,8	12,4
Animali da cortile, ovini, cacciagione	713.962	1.064.525	49,1	9,3
Olio	549.248	960.864	74,9	19,0
Formaggi	567.590	787.236	38,7	11,1
Prod. derivati base latte	565.871	677.031	19,6	22,9
Carni bovine	462.990	641.184	38,5	7,4
Linea rossa	437.981	563.267	28,6	29,9
Latte	493.716	538.812	9,1	26,2
Riso	371.332	500.137	34,7	35,9
Uova	283.235	476.383	68,2	35,5
Accessori perd.	333.020	391.592	17,6	7,2
Formaggi grana	125.468	356.626	184,2	7,7
Succhi di frutta	285.299	311.872	9,3	33,9
Verdure e cereali secchi/liofilizzati	105.529	211.142	100,1	23,8
Biscotti/merendine/pastic.ind.secca	199.303	206.547	3,6	11,5
Salumi	165.712	204.541	23,4	2,9
Carni suine	176.483	191.224	8,4	4,7
Totale	13.181.278	18.548.344	40,7	15,8
% su totale BIO	96,3	96,4	-	-

INCIDENZA % DI PRODOTTO BIOLOGICO SUL TOTALE DELLA FAMIGLIA DI ACQUISTO



Il confronto delle famiglie di prodotti bio nei due anni mette in evidenza i consistenti aumenti di incidenza negli acquisti di alcuni di questi, in particolare: formaggi grana, olio, verdure e cereali secchi, uova, pane.





Solidarietà e cooperazione

Insieme responsabile
dello sviluppo

Insieme responsabili dello sviluppo sostenibile

In questo capitolo si rendicontano i risultati dell'esercizio per quanto attiene gli aspetti dell'attività aziendale riconducibili all'art. 4 della missione:

Art. 4: “Collaborare con le altre cooperative con spirito di solidarietà. Far valere in tali collaborazioni il rigore imprenditoriale. Perseguire così il rafforzamento della cooperazione sul mercato e lo sviluppo del suo ruolo sociale, nel rispetto delle tradizioni e dei patrimoni culturali locali”

Gli stakeholder individuati dall'enunciato di questa parte della missione sono diversi e sono rappresentati dalle altre cooperative che entrano in rapporto con Camst in

qualità di fornitori e verso le quali si deve in ogni caso far valere, pur nell'ambito di rapporti di collaborazione, il rigore imprenditoriale.

Rafforzare la cooperazione e sviluppare il ruolo sociale di questa forma di impresa è un obiettivo collegato all'azione imprenditoriale di Camst. Gli indicatori scelti riguardano l'entità delle collaborazioni con le cooperative sociali, sia a numero che a valore e il consumo di prodotti provenienti dalle cooperative dell'associazione Libera Terra.

Il legame della cooperativa con la dimensione territoriale viene sottolineato in questo articolo della missione laddove si richiama il “...rispetto delle tradizioni e dei patrimoni culturali locali”, indicando che l'azione imprenditoriale deve essere rispettosa del patrimonio locale e orientata alla creazione di valore per il territorio.

Infine l'articolo richiama il valore della solidarietà che viene declinato nel sostegno economico fornito dalle donazioni spontanee dei soci alle iniziative promosse direttamente da Camst, in partnership con associazioni nazionali del terzo settore, oppure da organizzazioni espressione dei diversi territori.

Crescita e sviluppo del ruolo sociale della Cooperazione

L'Alleanza delle Cooperative Italiane

Camst è una società cooperativa di produzione-lavoro, a mutualità prevalente, e aderisce alla Lega Nazionale delle Cooperative e Mutue (Legacoop) (www.legacoop.it) che a sua volta aderisce all'Alleanza Cooperative Italiane (www.alleanzacooperative.it).

L'Alleanza delle Cooperative Italiane è il coordinamento nazionale costituito dalle Associazioni più rappresentative della cooperazione italiana (AGCI, Confcooperative, Legacoop).

Le cooperative italiane sono una realtà capace di grande inclusione socioeconomica dal momento che il 52,8% delle persone occupate sono donne, il 22% sono immigrati.

Con 43.000 imprese associate rappresenta oltre il 90% del mondo cooperativo italiano per persone occupate (1.200.000), per fatturato realizzato (140 miliardi di euro) e per soci (oltre 12 milioni); numeri che portano la cooperazione a incidere sul PIL per circa l'8%. Va altresì considerata la raccolta delle banche di credito cooperativo (157 md).

Le cooperative italiane sono una realtà capace di grande inclusione socioeconomica dal momento che il 52,8% delle persone occupate sono donne, il 22% sono immigrati. I cooperatori e le cooperative dell'Alleanza rappresentano, tra l'altro:

- il 13,4% degli sportelli bancari del Paese;

- il 34% della distribuzione e del consumo al dettaglio;
- 35 miliardi di produzione agroalimentare Made in Italy;
- oltre il 90% della cooperazione impegnata nel welfare dove 355.000 persone occupate nelle nostre cooperative erogano servizi sociosanitari a 7.000.000 di Italiani.

LE FINALITÀ

La nascita dell'Alleanza rafforza il grande albero della cooperazione per coordinare l'azione di rappresentanza nei confronti del Governo, del Parlamento, delle istituzioni europee e delle parti sociali. L'obiettivo è quello di dar vita ad una rappresentanza unitaria della cooperazione italiana. Con l'Alleanza le cooperative italiane potranno meglio contribuire a dare impulso alla creazione di nuova imprenditorialità e di nuova occupazione nel nostro Paese.

IL PERCORSO COMUNE E I PROGETTI GIÀ REALIZZATI

L'Alleanza delle Cooperative nasce per dare più forza alle imprese cooperative. È un organismo reale dove non ci si limiterà a parlare a un'unica voce. Non arriva all'improvviso, ma è stato preceduto, negli anni, da molte esperienze concrete, così come testimonia l'attiva collaborazione comune. Già nel 1990 le tre centrali hanno scelto un modello comune di relazioni industriali da cui nascono 15 CCNL e vari organismi bilaterali.

Altre iniziative comuni sono:

- Cooperfidi Italia che ha unificato nove dei più grandi confidi della cooperazione e garantisce oggi finanziamenti per 200 milioni di euro;
- i tre fondi di previdenza complementare negoziale (Cooperlavoro, Previcooop e Filcoop) che vedono un totale di 117.000 mila iscritti per un patrimonio complessivo in gestione di oltre 1 miliardo di euro;
- Fon.Coop il fondo di formazione continua con interventi formativi che hanno arricchito e realizzato le competenze dei lavoratori e dei soci di cooperativa (13.600 imprese, 630.000 lavoratori);

- CFI, una società finanziaria che ha come oggetto sociale la partecipazione temporanea al capitale di rischio delle cooperative;
- i fondi integrativi sanitari negoziali (Coopersalute, Filcoop agricolo e Fasiv) che contano 110.000 iscritti;
- Coopform l'ente bilaterale della cooperazione che opera sulla salute e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.

Legazione Nazionale delle Cooperative e Mutue

Legacoop svolge le sue funzioni di rappresentanza, assistenza e tutela delle imprese associate ed è competente ad esercitare la vigilanza sugli Enti cooperativi, riconosciuti dall'art. 4 del D.L.C.P.S. 14.12.1947 n. 1577 e successive modificazioni e integrazioni (*1).

Per il perseguimento dei propri scopi la Legacoop mantiene costanti rapporti con le altre Associazioni cooperative nazionali e internazionali e con le organizzazioni i cui scopi siano coincidenti o compatibili con i propri.

Legacoop aderisce all'Alleanza Cooperativa Internazionale (ACI), ne attua gli scopi in ogni sua istanza affinché l'ACI sia la rappresentante universale delle organizzazioni cooperative.

(Art.1 - Costituzione e scopi - Statuto della Lega

Nazionale delle Cooperative e Mutue, Approvato dalla Assemblea Generale dei Delegati, Roma, 5 febbraio 2004).

(*1) Costituzione della Repubblica Italiana, Titolo III, Rapporti economici, Art. 45: "La Repubblica riconosce la funzione sociale della cooperazione a carattere di mutualità e senza fini di speculazione privata. La legge ne promuove e favorisce l'incremento con i mezzi più idonei e ne assicura, con gli opportuni controlli, il carattere e le finalità."

Coopfond: la promozione cooperativa tra mercato e solidarietà

Coopfond è la società che gestisce il fondo mutualistico per la promozione cooperativa alimentato dal 3% degli utili annuali di tutte le cooperative aderenti a Legacoop (Lega Nazionale Cooperative e Mutue) e dai patrimoni residui di quelle poste in liquidazione.

E' stata costituita ai sensi della legge n. 59 del 31 Gennaio 1992. Nel 1993 il Fondo è stato costituito sotto forma di società per azioni con un capitale sociale di 104.000 euro. Il pacchetto azionario è interamente controllato da Legacoop Nazionale che ne detiene il 100%.

La società è sottoposta alla vigilanza del Ministero per le Attività Produttive.

Iniziative a favore della RSI

Solidarietà con le donazioni pasti

Da oltre 20 anni Camst fornisce gratuitamente 1.000 pasti nel mese di agosto agli ospiti del dormitorio comunale di Bologna in “sostituzione” dei volontari delle parrocchie “collegate” alla Caritas diocesana, i quali svolgono, nel corso degli altri undici mesi dell’anno, questo servizio in spirito di solidarietà ed amicizia. Lo scopo di questa iniziativa, condiviso con Caritas, Opera Padre Marella ed i tanti volontari è quello di mantenere una relazione con chi è in difficoltà ed in condizione di disagio e per questo spesso emarginato dalla società.

Altro appuntamento storico, in occasione dell’iniziativa “Un

Natale per chi è solo”, è l’offerta del pranzo di Natale a 400 persone; un appuntamento che si ripete ogni anno da oltre 15 anni, nell’ottica del dono alle persone più bisognose.

Ma la solidarietà di Camst non si limita alla sola Festa di Natale; sono diverse le iniziative che si susseguono durante tutto l’anno: il centro di produzione di Castelmaggiore dona alle mense Caritas i prodotti in Atmosfera Protettiva (ATP) prossimi alla scadenza e dal Ce.Di. vengono offerti alimenti confezionati non utilizzabili ad associazioni benefiche; oltre agli appuntamenti fissi, come il pranzo per l’Opera Padre Marella, il pranzo di Ferragosto, la fornitura di 1.000 pasti nel mese di agosto per gli ospiti del Centro Sabatucci.

LE DONAZIONI DI PASTI (DATI ANNUALI IN NUMERO PASTI)

Destinazione	Provenienza	2013	2014	2015
Dormitorio mese di agosto	Galleria	986	986	986
Pranzo agosto	Party	200	200	200
Padre Marella	Party	200	200	200
Mensa poveri Padre Marella		-	-	1.200
Via Larga - Pranzo Natale	Centronova	400	400	400
Pasti per bambini Bielorussia - Fondazione Aiutiamoli a vivere	Galleria	-	114	-
Profughi Villa Aldini	Galleria	-	166	-
Festa della storia - Passamano per S. Luca	Galleria	-	520	-
La notte rosa dei bambini - Nuovo Villaggio del Fanciullo RA	Cuce Ravenna	-	18	-
Ravenna: 17/10 giornata mondiale contro la povertà	Cuce Ravenna	5	-	-
Totale		1.791	2.604	2.986

Nota: Le donazioni di pasti vengono espresse in questa tabella a numero, le stesse sono espresse a valore (euro) nella tabella delle iniziative di solidarietà riportata al paragrafo 1 del capitolo 3.

Collaborazioni con le Cooperative Sociali

Nell'ambito dei servizi di ristorazione erogati da Camst, in alcuni casi a fronte di una regolamentazione esplicita contenuta nell' Appalto della Pubblica Amministrazione Locale oppure come specifico progetto di servizio ispirato a criteri di responsabilità sociale dell'impresa, vengono attivati di volta in volta specifici progetti di collaborazione con le Cooperative sociali che prevedono lo svolgimento delle fasi di servizio che stanno a valle della produzione pasti vera e propria, che resta sempre una competenza di Camst: in genere il cosiddetto scodellamento dei pasti e il lavaggio stoviglie.

In questo modo Camst sceglie di collaborare con quelle realtà cooperative che dimostrano di assolvere al meglio la missione di "perseguire l'interesse generale della comunità alla promozione umana e all'integrazione sociale dei cittadini", (art. 1 della Legge quadro n.381/91 che disciplina il settore delle cooperative sociali), dimostrando al contempo una capacità organizzativa d'impresa capace di soddisfare i requisiti di qualità professionale che sono

richiesti nel settore della ristorazione scolastica. A norma dell'articolo 1 della suddetta legge, le cooperative sociali vengono definite come imprese che nascono con lo scopo di "perseguire l'interesse generale della comunità alla promozione umana e all'integrazione sociale dei cittadini". Questo scopo è perseguito attraverso la gestione di servizi socio-sanitari ed educativi e lo svolgimento di attività diverse - agricole, industriali, commerciali o di servizi - finalizzate all'inserimento lavorativo di persone svantaggiate. Alle cooperative sociali si applicano le norme relative al settore in cui le stesse operano, in quanto compatibili con la Legge 381/91. La denominazione sociale della cooperativa, comunque formulata, deve contenere l'indicazione di "cooperativa sociale".

Entità delle collaborazioni con Cooperative Sociali

Nella tabella vengono dettagliati il numero e il valore (euro) di acquisto presso fornitori Consorzi e Cooperative Sociali che nel corso dell'anno hanno fatturato merci e servizi a Camst.

NUMERO COLLABORAZIONI CON COOPERATIVE SOCIALI

Regione	Num Fornitori derrate alimentari	Num Fornitori servizi	Totale
Emilia Romagna	4	9	13
Friuli Venezia Giulia	-	3	3
Liguria	1	-	1
Piemonte	1	1	2
Toscana	1	-	1
Veneto	-	3	3
Marche	-	1	1
Totale 2015	7	17	24
Totale 2014	5	17	22

VALORE DI ACQUISTO IN EURO

Regione	Valore derrate alimentari	Valore servizi	Totale
Emilia Romagna	272.785	180.372	453.158
Friuli Venezia Giulia	-	343.402	343.402
Liguria	1.296	-	1.296
Piemonte	725	8.299	9.024
Toscana	1.872	-	1.872
Veneto	-	104.090	104.090
Marche	-	7.714	7.714
Valore 2015	276.678	643.877	920.556
Valore 2014	233.251	818.466	1.051.717

Camst sostiene l'Hospice MTC Seragnoli

L'Hospice MT.C. Seragnoli, il più grande d'Italia, nasce nel 2001 per rispondere ai bisogni clinici, assistenziali, psicologici e spirituali del malato affetto da tumore in fase avanzata e per fornire supporto alla famiglia in un ambiente progettato per richiamare il più possibile l'atmosfera della propria casa.

Camst sostiene sia l'Hospice MT.C. Seragnoli che il Centro di Formazione e di Ricerca in Cure Palliative, contribuendo a mantenere elevata la qualità dell'assistenza ai malati oncologici nella Provincia di Bologna

L'Hospice MT.C. Seragnoli, accreditato con il Sistema Sanitario Nazionale, è aperto a tutti coloro che ne

hanno bisogno senza richiedere alcun contributo.

La Fondazione Hospice MT.C. Seragnoli Onlus ha recentemente promosso anche un Centro di Formazione e di Ricerca in Cure Palliative. Camst è orgogliosa di sostenere sia l'Hospice MT.C. Seragnoli che il Centro di Formazione e di Ricerca in Cure Palliative, contribuendo a mantenere una elevata qualità dell'assistenza ai malati oncologici nella Provincia di Bologna e l'eccellenza nella formazione e ricerca sulle Cure Palliative a livello nazionale, testimoniando in questo modo l'attenzione verso la comunità. Camst ha inoltre deciso di farsi portavoce dello stesso messaggio presso i propri Fornitori, invitandoli alla condivisione nel supporto all'Hospice MT.C. Seragnoli e al Centro di Formazione e di Ricerca in Cure Palliative

Il nostro impegno nella solidarietà

Adottare un progetto di solidarietà è una scelta importante se si crede che la beneficenza possa portare allo sviluppo a lungo termine di comunità di persone. Noi ci crediamo fermamente, coerentemente con l'ottica di responsabilità sociale che ispira l'operato di Camst.

Grazie al prezioso contributo di quanti ci hanno aiutato, siamo riusciti a raccogliere una cifra importante: 16.341 euro raccolti fra tutte le divisioni di Camst e 1.000 euro donati dalla Presidenza

Ogni anno, con le tante iniziative legate al Natale, raccogliamo fondi che ci permettono di raggiungere questo obiettivo, ma non lo facciamo da soli.

Accanto a noi ci sono i tanti fornitori che ci permettono di organizzare la ormai tradizionale Festa di Bologna. C'è il prezioso contributo degli uffici acquisti di Camst e dei col-

leghi del Ristorante Vertice. Ci sono i soci e i lavoratori di tutte le divisioni che partecipano alla raccolta fondi insieme ai Direttori. Poi ci sono anche i Consiglieri dei territori che si fanno promotori di tutte le iniziative di solidarietà.

E così anche quest'anno abbiamo raggiunto un risultato ragguardevole: **17.341 euro** che abbiamo devoluto come segue.

Un progetto Camst per i diritti delle Donne

Insieme alla rete italiana dei centri antiviolenza D.i.Re e alla associazione di cooperazione internazionale Cospe.

Da alcuni anni Camst ha scelto di destinare il budget già tradizionalmente dedicato all'acquisto della mimosa in occasione della festa della Donna, a progetti di solidarietà che abbiano la caratteristica di raggiungere risultati concreti nel sostegno dei diritti delle donne. A queste somme i soci Camst affiancano le loro donazioni raccolte negli incontri sociali di beneficenza organizzati in occasione delle festività natalizie.

Questo impegno non nasce dall'oggi, bensì si colloca in una linea di interventi che la cooperativa ha scelto di effettuare

DESTINAZIONE DEI FONDI RACCOLTI TRA I SOCI

Iniziativa a favore di:	Progetto	Importo	Promosso da (territorio)
Cospe onlus	Insieme per i diritti delle donne	€ 9.000	Camst nazionale
Vosmin Italia Solidale	Adozioni a distanza	€ 900	Area Bologna e Romagna
Bambini Amazonia Padre Iginio	Adozioni a distanza	€ 1.000	Presidenza
Associazione Vivere di Chieri	Sostegno ad attività sportive per ragazzi portatori di handicap	€ 1.841	Area Piemonte
Lega del Filo d'oro	Associazione italiana per i bambini sordociechi	€ 700	Area Marche
Cooperativa Il Mosaico onlus	Centro occupazionale per portatori di handicap	€ 800	Div. Nord est area Friuli
Progettoautismo FVG omlus	Sostegno a ragazzi affetti da autismo	€ 800	Div. Nord est area Friuli
Associazione Progetto Mitofusina 2	Ricerca e terapia delle neuropatie ereditarie	€ 1.200	Div. Centro Sud
Famiglie SMA	Ricerca sull'Atrofia Muscolare Spinale	€ 1.100	Div. Emilia Nord
Totale		€ 17.341	



a favore dei diritti delle donne da diversi anni, in considerazione del fatto che la forza lavoro stabilmente occupata in Camst è composta per l'ottantasei per cento da donne. A questo proposito giova ricordare che Camst figura tra le prime aziende che, nell'ottobre 2009, hanno sottoscritto la Carta Italiana per le Pari Opportunità insieme alle associazioni che l'hanno promossa in Italia tra le quali ricordiamo la presenza di Impronta Etica, associazione di cui facciamo parte fin dalla sua costituzione.

Per realizzare i nostri progetti ci siamo avvalsi della collaborazione di COSPE, organismo di cooperazione internazionale che vanta una ventennale esperienza nella gestione di progetti di aiuto in diverse aree del mondo, con il quale abbiamo individuato negli scorsi anni due interventi a supporto di comunità di donne: uno in Senegal per l'avviamento di un consultorio permanente su salute e diritti e uno in Angola per lo sviluppo di agricoltura sostenibile.

Dal 2012 l'impegno di Camst sul terreno dei diritti delle donne si è arricchito di un nuovo progetto realizzato, oltre al consolidato supporto offerto dall'esperienza internazionale di Cospe su questo argomento, attraverso la collaborazione con l'Associazione D.i.Re che opera in Italia raggruppando a livello nazionale i centri anti violenza gestiti dalle donne.

Nel corso del 2014 abbiamo proseguito su questa strada perseguendo un duplice obiettivo: da un lato abbiamo voluto offrire un aiuto concreto ai centri anti violenza nella loro missione di aiutare le donne che fuggono da una situazione di violenza ad intraprendere un percorso di uscita dalla loro condizione. Il nostro aiuto concreto è stato quello di offrire

un percorso di inserimento lavorativo a queste donne che cercano, con il supporto dei volontari dei centri anti violenza, di uscire dalla sudditanza psicologica ed economica in cui sono costrette dalla violenza maschile.

Il secondo obiettivo, non meno importante, è stato quello di contribuire a far conoscere l'entità e la gravità della violenza sulle donne ai nostri interlocutori e in primo luogo ai nostri soci e lavoratori. In questo è stato prezioso il contributo di Cospe che rappresenta un osservatorio autorevole ed aggiornato sui fatti che accadono ogni giorno, non meno che sulla giurisprudenza sempre più spesso chiamata ad esprimersi sulla violenza di genere.

Oggi possiamo dire che questi obiettivi sono stati entrambi raggiunti: tra i dieci inserimenti lavorativi attivati nel 2013 con lo strumento del contratto a tempo determinato vi è stato anche un caso di particolare successo in cui l'inserimento si è trasformato in assunzione a tempo indeterminato.

Prosegue l'attività informativa del sito www.puntodonne.it creato da COSPE e Camst in collaborazione con D.i.Re., con lo scopo di offrire una voce qualificata e completa sul tema dei diritti delle donne e delle pari opportunità. I contenuti del sito vengono poi ripresi in una rubrica pubblicata sul Refuso.

Nel 2016 proseguiamo con gli inserimenti lavorativi e svilupperemo i contenuti del sito Punto Donne per farlo diventare un valido osservatorio sulla situazione dei Diritti delle Donne e sulla violenza di genere in Italia.

GLI INSERIMENTI LAVORATIVI REALIZZATI

	2013		2014		2015	
	n° persone	mesi	n° persone	mesi	n° persone	mesi
Emilia Romagna	4	28	6	30	6	26
Friuli VG	3	3	1	9	1	6
Lombardia	1	11	1	6,5	-	-
Toscana	2	6	3	9	3	9
Piemonte	-	-	-	-	1	3
Totale	10	48	11	54,5	11	44

	<p>Cospe Onlus Codice Fiscale 94008570486</p>	<p>www.cospe.it</p>
	<p>Fondazione Banco Alimentare Onlus Codice Fiscale 92017210409</p>	<p>www.bancoalimentare.it</p>
	<p>Fondazione ANT Onlus Codice Fiscale 0229650377</p>	<p>www.ant.it</p>
	<p>Italia Solidale Onlus Codice Fiscale 97114600584</p>	<p>www.italiasolidale.org</p>
	<p>AIL Associazione Italiana Contro le Leucemie Codice Fiscale 80102390582</p>	<p>www.ail.it</p>
	<p>Istituto Ramazzini Codice Fiscale 03722990375</p>	<p>www.ramazzini.it</p>
	<p>Progetto Mitofusina 2 Onlus Codice Fiscale 94219360487</p>	<p>www.progettomitofusina2.org</p>

 <p>FONDAZIONE HOSPICE MT. C. SERÀGNOLI ONLUS</p>	<p>Fondazione Hospice Mt. C. Seràgnoli Codice Fiscale 02261871202</p>	<p>www.fondhs.org</p>
 <p>susan g. Komen ITALIA PER LA LOTTA AI TUMORI DEL SENO</p>	<p>Komen Italia Codice Fiscale 06073831007</p>	<p>www.komen.it</p>
 <p>LIBERA ASSOCIAZIONE DONNE E FAMIGLIE CONTRO LE MAF</p>	<p>Libera Codice Fiscale 97116440583</p>	<p>www.libera.it</p>
 <p>A.G.E.O.P. RICERCA AGEOP RICERCA ONLUS Associazione Genitori Ematologia Oncologica Pediatrica</p>	<p>A.G.E.O.P. Codice Fiscale 91025270371</p>	<p>www.ageop.org</p>
 <p>VIVERE</p>	<p>Associazione Vivere Codice Fiscale 90005490017</p>	<p>www.associazionevivere.org</p>
 <p>FONDAZIONE GRAMSCI EMILIA-ROMAGNA</p>	<p>Fondazione Gramsci Codice Fiscale 91272570374</p>	<p>www.iger.org</p>
 <p>D.i.Re Donne in Rete contro la violenza</p>	<p>D.i.Re – Casa delle Donne Codice Fiscale 92023590372</p>	<p>www.direcontrolaviolenza.it www.casadonne.it</p>

Un Progetto di Solidarietà per i lavoratori con maggiori difficoltà economiche

Il CdA ha inteso con questa iniziativa, giunta alla sua seconda edizione, di offrire un aiuto economico ai nuclei familiari dei lavoratori e lavoratrici Camst che, per caratteristiche dei componenti (figli in età scolare e/o genitori certificati non autosufficienti) e basso reddito, risentono maggiormente delle difficoltà nella situazione di crisi economica del paese.

A inizio 2016 sono stati consegnati i Buoni DAY della società Ristoservice, oltre 50.000 euro di valore in buoni da spendere in beni alimentari, oppure per le spese scolastiche, libri, materiale didattico, rette di iscrizione asilo, oppure infine per servizi odontoiatrici.

Il progetto di solidarietà ha avuto come criterio base per l'individuazione dei lavoratori che vi potevano accedere, quello dei figli impegnati in un percorso educativo o scolastico, oltre a precise soglie di reddito derivante dal rapporto di lavoro con Camst e di reddito del nucleo familiare (indicatore ISEE).

Abbiamo individuato in questo modo 55 destinatari degli aiuti, un dato di poco superiore a quello dello scorso anno, abbastanza ben distribuiti in tutte le aree territoriali. Rispetto allo scorso anno abbiamo elevato la soglia di

reddito di 200 euro al fine di far accedere al piano un maggior numero di persone, ma il risultato di adesioni si è rivelato ancora inferiore alle attese. Ne terremo conto per la prossima edizione poiché ci sono ancora margini per tarare questa iniziativa.

Siamo consapevoli che aver definito dei criteri soglia per rientrare nel piano abbia determinato delle esclusioni di persone che talvolta si avvicinavano anche molto a quei criteri, ma questo ci è parso in ogni caso il modo migliore per gestire in piena trasparenza e con criteri comprensibili a tutti questo progetto di aiuti economici che Camst ha inteso mettere in atto.

La prima edizione del piano ha costituito un banco di prova per questa iniziativa che ha visto la società Ristoservice operare come nostro partner nel mettere a punto soluzioni anche innovative per coloro che avevano scelto di ricevere il valore del bonus sotto forma di pagamento delle rette scolastiche oppure come servizi odontoiatrici. Talvolta è stato necessario anche intervenire presso la rete dei supermercati convenzionati per attivare o rinnovare le convenzioni, ma grazie ad una collaborazione sempre disponibile abbiamo potuto gestire tutti i casi.

Ci auguriamo di aver raggiunto lo scopo di questa iniziativa, che consiste nel portare un aiuto concreto a tanti lavoratori e soci e alle loro famiglie.

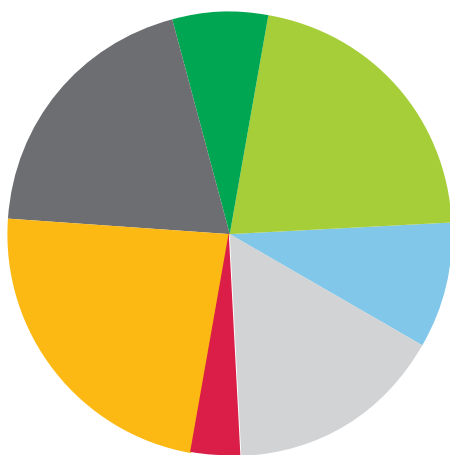
NUMERO FIGLI NUCLEO FAMILIARE

Nuclei familiari con 1 o più figli	Totale
Un figlio	22
Due figli	30
Tre o più figli	4
Totale	56

MEDIA DEL REDDITO CAMST E DEL NUCLEO FAMILIARE PER DIVISIONE

Divisione	Percettori	Media di Valore lordo Buoni Day	Media di CUD	Media di ISEE
Centro sud	9	967	6.077	4.883
Emilia Centro	2	850	3.781	5.180
Emilia Nord	13	954	6.208	7.536
Lombardia	11	836	5.591	5.347
Nord Est	4	925	6.257	3.716
Piemonte Liguria	12	875	5.895	6.497
Romagna Marche	5	880	6.386	7.715
Totale	56	904	5.931	6.116

DESTINATARI DEL PIANO DI SOLIDARIETÀ'



- 9 CENTRO SUD
- 2 EMILIA CENTRO
- 13 EMILIA NORD
- 11 LOMBARDIA
- 4 NORD EST
- 12 PIEMONTE LIGURIA
- 5 ROMAGNA MARCHE

Secondo bando di concorso per Borse di Studio

Il secondo anno di concorso per le borse di studio conferma un elevato interesse dei soci per questa iniziativa: sono state 45 le candidature presentate. Le caratteristiche del concorso, creato per premiare gli studenti universitari più meritevoli, richiedono agli studenti di essere in corso rispetto al piano di studi ed avere una media di libretto pari o superiore ai 26 trentesimi. Rispetto all'assegnazione del

bonus universitario, che resta lo strumento di carattere più 'sociale' con cui vengono erogati 200 euro a tutti quei figli dei soci che sostengono un certo numero di esami a prescindere dal voto riportato, la Borsa di studio vuole essere dunque un riconoscimento al merito di coloro che ottengono i migliori risultati dell'anno. Si conferma la validità dei criteri adottati che prevedono la suddivisione degli indirizzi di studi in due grandi raggruppamenti: indirizzo scientifico e umanistico, con la suddivisione dei premi per ciascun anno di corso.

TABELLA 1 - MEDIA PER ANNO SCOLASTICO

Anno di corso	Candidati 2014	Media voto	Candidati 2015	Media voto
1°	14	28,2	12	27,8
2°	11	28,1	16	27,9
3°	12	27,9	7	28,3
4°	9	27,5	6	28,2
5°	8	27,4	4	26,5
Totale	54	27,9	45	27,8

TABELLA 2 - SUDDIVISIONE PER TIPO DI LAUREA

Indirizzo di studi		Candidati 2014	Candidati 2015
Area scientifica	Medicina e Veterinaria	5	11
	Indirizzo scientifico	18	8
Totale Scientifica		23	19
Area umanistica	Economia e Statistica	7	6
	Indirizzo umanistico	24	20
Totale Umanistica		31	26
Totale		54	45

Le 10 borse di studio permettono di assegnare il premio al miglior classificato per ogni anno di corso nei due raggruppamenti. La tab. 2 mostra la suddivisione delle due macro aree.

E veniamo ai premiati di quest'anno: la tab 3 elenca i nomi dei premiati e la media aritmetica dei voti di libretto espressi in trentesimi per i due macro aggregati che abbiamo operato nei titoli di studio.

TABELLA 3 - MEDIA VOTO STUDENTI VINCITORI

Studente	Area Scientifica	Area Umanistica
Matteo Arrighi		26,89
Elena Brentegani		28,90
Mattia Casadei	29,19	
Giulia Catellani	29,50	
Nicole Giacobazzi		29,00
Alessandro Govoni	29,67	
Giulia Manfredari	29,08	
Mirko Monti		29,69
Vanessa Neri	26,55	
Francesca Paterlini		28,74
Media 2015	28,80	28,64
Media 2014	29,10	29,10

TABELLA 4 - DISTRIBUZIONE NEL TERRITORIO

Aree Territoriali e Divisioni	2014	2015
Divisione Nord Est	13	5
Divisione Romagna Marche	9	8
Divisione Piemonte Liguria	3	4
Emilia Centro	11	11
Centro Sud	8	5
Servizi Centrali	5	3
Lombardia	-	1
Emilia Nord	5	8
Totale complessivo	54	45

Buona anche la distribuzione delle candidature nelle aree territoriali che quest'anno vede la presenza di tutte le Divisione, (tab.4)

Infine un ringraziamento a tutti i soci che ci hanno inviato le candidature e i complimenti a loro e agli studenti per i voti eccellenti riportati da pressochè tutti i partecipanti.

Il manifesto Camst per i giovani: dire, fare, futuro



In occasione della consegna delle Borse di Studio per l'anno 2015, Camst si è impegnata a favore dell'occupazione dei giovani con un Manifesto che, raccogliendo la sfida dell'innovazione e delle competenze, impegna la cooperativa ad adottare buone pratiche di formazione e di inserimento lavorativo per le giovani generazioni dichiarando i suoi obiettivi per il prossimo triennio.

Di seguito la sintesi del percorso e degli obiettivi proposti da Camst con il suo Manifesto per i giovani, mentre in Appendice viene pubblicato il testo integrale



www.direfarefuturo.it

Etica del lavoro, merito, competitività, futuro dei giovani sono il DNA stesso di **CAMST** e i capisaldi del Manifesto **Dire, Fare, Futuro**.

Da un Manifesto ideale vogliamo arrivare a pratiche consolidate e concrete. Invitiamo ogni azienda e organizzazione a lavorare con noi per ridare futuro ai nostri giovani e alle nostre imprese.

IL MANIFESTO IN 6 PUNTI



OBIETTIVI CAMST 2016-2019



Stage Formativi

Introduzione di 250 stage per favorire il lavoro dei giovani



Stage Sociali

Introduzione di 350 stage per giovani portatori di handicap o con disagio sociale



Assunzioni

Inserimento di 100 giovani under 35



Monitoraggio

Obiettivi sempre misurabili grazie al lavoro continuo del comitato interno CAMST

Adesione a iniziative della cooperazione

Al fine di perseguire e sviluppare il ruolo sociale della cooperazione, finalità ricompresa nell'articolo 4 della missione aziendale, Camst aderisce a:

Impronta Etica

Dal 2001 Camst è socio fondatore, insieme ad altre prestigiose aziende cooperative e non, di Impronta Etica, un'associazione "no profit" che ha lo scopo di promuovere



lo sviluppo sostenibile, creando un network tra imprese e organizzazioni che intendono l'impegno sociale come parte essenziale della propria missione e si attivano in pratiche di responsabilità sociale (www.improntaetica.org).

Cooperare con Libera Terra Agenzia per la promozione cooperativa e della legalità

Si tratta di un'associazione senza scopo di lucro, fortemente voluta da Legacoop Bologna e con il contributo di Legacoop Emilia-Romagna, che si è costituita il 27 maggio 2006 con il coinvolgimento di molte associazioni e cooperative sue associate, estendendo l'invito a partecipare alle altre centrali cooperative e ad associazioni, enti e privati che condividono in modo concreto l'esperienza "Libera Terra", a supporto delle cooperative che operano e sono esposte in prima persona sulle terre confiscate.

In questi anni si è spesso sottolineata l'importanza della collaborazione tra cooperative aderenti a Legacoop, a partire da quelle agricole, e cooperative nate in Sicilia, così come in altre regioni, impegnate sui terreni confiscati alla mafia.

Oltre al progetto avviato di recente da Camst - che accomuna anche Conapi, il Consorzio Apicoltori Agricoltori-Biologici Italiani -, dal 2002 nei supermercati e negli ipermercati di Coop Adriatica sono in vendita i prodotti Libera Terra: pasta, olio, vino e altre specialità ottenute da cooperative di giovani che, in Sicilia, lavorano sui terreni confiscati ai boss mafiosi.

L'Agenzia dunque rafforzerà il forte legame già esistente tra le cooperative del Nord e Sud Italia, ponendosi come esempio concreto di come fare impresa cooperativa possa portare migliori condizioni di vita e di lavoro anche nelle situazioni più difficili.

L'Agenzia ha come obiettivo l'ideazione e messa a punto di uno strumento utile allo sviluppo delle cooperative che operano sulle terre confiscate alla mafia e che si riconoscono nell'esperienza portata avanti dall'associazione Libera e in particolare "Libera Terra". In questo modo potrà contribuire non solo al consolidamento della legalità, e alla creazione di un'economia diversa pulita e sostenibile, ma anche al riscatto e al positivo utilizzo di beni confiscati ai mafiosi e più specificamente allo sviluppo di nuove imprese cooperative caratterizzate in questo caso da una fortissima carica valoriale.

(Una scheda informativa dell'associazione Libera Terra si trova sul sito: www.liberaterra.it)

Per sostenere il lavoro delle cooperative di Libera, Camst ha deciso di utilizzare i prodotti alimentari a marchio Libera Terra per tutte quelle occasioni aziendali in cui vengono dati omaggi ai dipendenti come, ad esempio, quando vengono estratti a sorte tra i presenti alle assemblee di bilancio. Senza contare che la pasta biologica di Libera Terra viene inserita nell'offerta di ristorazione scolastica di alcuni importanti appalti.

CONSUMO ANNUO DI PRODOTTI LIBERA TERRA

Tipo di prodotti	Q.tà 2013	Valore 2013	Q.tà 2014	Valore 2014	Q.tà 2015	Valore 2015
Conserven vegetali	72	242	-	-	-	-
Droghe - aromi - conservanti	96	254	-	-	-	-
Farine - semola - fecola	96	149	180	279	216	346
Gastronomia	96	173	96	254	300	795
Linea rossa	1.008	783	516	732	132	187
Liquori	48	288	60	360	60	360
Olio	1.104	6.072	516	2.838	-	-
Pane e sostitutivi	8.232	12.738	7.196	14.306	8.106	16.080
Pasta	11.892	13.105	12.504	14.255	14.868	16.950
Verdura in scatola al naturale	96	108	96	114	4.089	10.586
Verdure e cereali secchi / liofilizzati	324	406	96	323	4.506	11.509
Vini	534	2.378	534	2.378	1.248	5.188
Totale complessivo	23.598	36.696	21.794	35.838	33.525	62.001

Le quantità sono espresse in numero di pezzi

Centro Italiano di Documentazione sulla Cooperazione e l'Economia Sociale

Il Centro italiano di documentazione sull'economia della cooperazione e l'economia sociale opera a Bologna dal 1988 ed è caratterizzato come luogo istituzionale di raccolta, tutela e ordinamento dei materiali documentari sul movimento cooperativo e sull'economia sociale (quota sociale 15.494 euro).

La collaborazione con il Centro di documentazione offre un contributo significativo alla ricerca storica sul Movimento cooperativo e alla diffusione dei valori che ne sono all'origine con la realizzazione di due pubblicazioni. La più recente è Uomini donne e valori alle radici di Camst: il libro, edito dal Mulino (Bologna, maggio 2005) per la collana Storia e Studi Cooperativi, è stato scritto da Giuliana Bertagnoni, laureata in storia contemporanea all'Università di Bologna, ricercatrice libero professionista presso strutture culturali pubbliche. "Nel sessantesimo anniversario della sua fondazione, con questo volume Camst ricostruisce – sulla base delle fonti archivistiche

(soprattutto, ma non solo, carte personali) e orali, nonché della bibliografia esistente - la trama dei destini individuali e collettivi alle sue radici."

Questo volume segue di tre anni il titolo: Camst: ristorazione e socialità, (il Mulino, Bologna, maggio 2002, collana Storia e Studi Cooperativi) curato da Vera Zamagni, professore ordinario di Storia economica all'Università di Bologna, insieme ad un gruppo di ricercatrici: Patrizia battimani, Silvia Lolli, Patrizia Petrolati. In quella ricerca si voleva "dare conto delle tappe di trasformazione della cooperativa, che passano dal famoso ristorante alla stazione di Bologna alle cucine centralizzate per la ristorazione collettiva, dal self service al free flow e al banqueting, per approdare a un'impresa di ristorazione a tutto campo presente a livello nazionale".

Capostipite delle opere di ricostruzione storica del percorso sociale della cooperativa è stato il lavoro della prof. Giuliana Ricci Garrotti, Storia e cronistoria della Camst. I soci raccontano, (Venezia, Marsilio, 1985), pubblicazione che ha raccolto numerose testimonianze in cui i primi soci ricordavano quei tempi pionieristici e lo spirito che li aveva animati.



7

Appendice



Appendice



FUTURO DI VALORE Manifesto per il lavoro dei giovani

L'impresa sostenibile di fronte ad un contesto mutevole caratterizzato da numerose sfide

Il contesto attuale del mercato del lavoro, in Italia e più in generale in Europa, presenta numerose sfide ed ostacoli che rischiano di compromettere il modello europeo di coesione sociale in numerosi paesi europei. Non si tratta di fenomeni recenti, frutto della crisi mondiale in corso dal 2008, ma di problemi strutturali che penalizzano da decenni la competitività dell'Europa nei confronti di altre nazioni (tra cui Stati Uniti, Canada, Giappone) e che sono stati ulteriormente aggravati dall'attuale crisi.

La continua crescita dei tassi di disoccupazione, la persistenza delle barriere all'ingresso e i limiti allo sviluppo di percorsi di carriera nel mondo del lavoro (in particolare per i giovani, le donne, i senior e gli stranieri che costituiscono altrettanto potenziali di capitale umano e talenti non utilizzati), i profondi cambiamenti demografici (caratterizzati da un rapido e progressivo invecchiamento della popolazione che sottopone imprese e società nel suo insieme a nuove sfide), il problema del gap tra domanda e offerta di lavoro (e di competenze) e la rivoluzione tecnologica in atto da alcuni decenni, sono alcuni dei fenomeni in essere che generano sia sfide sia nuove opportunità per le imprese che si trovano ad affrontare necessari cambiamenti culturali, organizzativi e di processo al loro interno e nel loro rapporto con il territorio.

L'impresa si trova sempre di più ad operare in un contesto mutevole caratterizzato da cambiamenti sempre più forti, veloci e difficilmente prevedibili.

IL RUOLO DELLE IMPRESE

Per le imprese, affrontare queste sfide rispetto al tema del lavoro può rappresentare un'opportunità per accrescere la

propria competitività, mettendo in discussione i suoi modelli organizzativi e di relazione con l'ambiente che la circonda per essere in grado di anticipare i cambiamenti in atto e non semplicemente di reagire. Per l'impresa sostenibile affrontare tali sfide può essere un'occasione per rafforzare la propria riflessione sulle modalità con le quali è in grado di garantire la rigenerazione delle risorse che utilizza anche al di fuori dell'impresa, per assicurare l'accrescimento del capitale sociale e ambientale del territorio su cui opera. Camst riconosce l'importanza di rafforzare il legame con il territorio e le comunità che la circondano, promuovendo anche nuove forme di collaborazione con gli altri attori del territorio, per permettere un incremento del progresso sociale.

CHI CI STA LAVORANDO

Nel 2010, la Commissione europea ha lanciato la sua strategia Europa 2020 per una crescita intelligente, sostenibile ed inclusiva. Tra i suoi obiettivi, quelli di accrescere l'occupazione (accrescere l'occupazione delle persone di età compresa tra 20 e 64 anni al 75%), accrescere il livello di istruzione (riducendo i tassi di abbandono scolastico ed aumentando il tasso di giovani laureati), e di lottare con la povertà. Una delle priorità annunciata dalle istituzioni europee per l'anno 2016 è proprio il lancio dell'iniziativa "New Skills Agenda for Europe" (Agenda per nuove competenze per l'Europa), che intende supportare l'UE nel raggiungimento degli obiettivi posti da Europa 2020 in termini di occupazione.

Le imprese sono state chiamate a svolgere un ruolo fondamentale per il raggiungimento di questi traguardi.

Dopo l'avvio della sua campagna "Skills for jobs" (competenze per il lavoro) nel 2013, CSR Europe, network europeo sulla responsabilità sociale d'impresa, ha lanciato a novembre 2015 il Patto per la gioventù ("Pact4Youth"), insieme alla Commissione europea, che intende riunire rappresentanti delle imprese, del sistema formativo, della gioventù e delle istituzioni europee, lanciando un appello

a tutte le imprese, le parti sociali, il sistema formativo, le organizzazioni giovanili, i servizi per l'impiego pubblici e privati, e tutti gli altri attori chiave per sviluppare o consolidare partenariati tra imprese e sistema formativo a sostegno dell'occupabilità dei giovani. Il Patto per la gioventù sottolinea in particolare che "per essere competitivi nel mercato globale, le aziende in Europa più che mai hanno bisogno di giovani con le giuste competenze. Allo stesso tempo, l'Europa ha un notevole potenziale non sfruttato di capitale umano. Per ottenere una maggiore crescita sostenibile e più innovazione e sfruttare appieno le competenze e i talenti disponibili in Europa, le imprese e il settore dell'istruzione hanno bisogno di aprirsi al mondo e tra di loro".

Assumere almeno 100 giovani con scolarità universitaria o superiore da inserire nelle strutture di produzione e servizio è tra gli obiettivi del prossimo triennio

Camst e Impronta Etica, associazione per la promozione della responsabilità sociale d'impresa, di cui Camst è socio fondatore, hanno attuato insieme agli altri soci diversi percorsi di sensibilizzazione e azioni sul tema della valorizzazione delle competenze in azienda come elemento di vantaggio competitivo delle imprese, di capacità di adattarsi ed di anticipare i cambiamenti demografici e sociali in atto, di garantire la creazione di un clima di reciproco scambio e di collaborazione che incoraggia le persone a rimanere nell'azienda e a crescere.

Il Manifesto si inserisce nell'ambito del percorso di Responsabilità Sociale che Camst ha messo in atto da oltre dieci anni all'interno di Impronta Etica.

Consci delle sfide precedentemente citate che colpiscono più specificamente alcune categorie che riscontrano più barriere nell'ingresso e i limiti allo sviluppo di percorsi di carriera nel mondo del lavoro, Camst intende impegnarsi nel prossimo futuro ponendosi degli obiettivi relativi ai gruppi maggiormente colpiti dall'attuale contesto.

Consapevole del fatto che Camst non potrà rispondere nell'arco di soli tre anni a tutte queste sfide, intende concentrare la sua attenzione, in questa prima fase, ai giovani

FUTURO DI VALORE

Camst promuove Futuro di valore, il manifesto per il lavoro

dei giovani, un impegno concreto per favorire il passaggio dalla scuola al lavoro o dalla disoccupazione al lavoro, per i giovani in Italia.

A tal fine Camst si impegna a:

- Garantire opportunità reali e di qualità di formazione per i giovani che effettuano esperienze di alternanza scuola – lavoro o stage presso le sue strutture;
- Sostenere i giovani che entrano a far parte dell'organizzazione nello sviluppo di competenze necessarie a rafforzare la loro occupabilità;
- Sostenere esperienze di partenariato con Enti di formazione, privata e pubblica, all'insegna di una cultura professionale che garantisca anche la crescita di una cittadinanza responsabile;

OBIETTIVI

Nel prossimo triennio 2016 – 2019 , arco temporale del Piano Strategico, Camst intende raggiungere i seguenti obiettivi:

- Effettuare almeno 250 stage per i giovani con finalità formative per il lavoro;
- Effettuare almeno 300 stage con finalità sociali per giovani portatori di handicap o con disagio sociale;
- Assumere almeno 100 giovani (under 35) con scolarità universitaria o superiore per essere inseriti in tutte le strutture di produzione e servizio;
- Individuare almeno una azione volta a promuovere un migliore dialogo intergenerazionale e a favorire occasioni di scambio tra le diverse generazioni, valorizzando il contributo delle diverse fasce di età.

MONITORAGGIO

Riconoscendo l'importanza del processo di comunicazione interna ed esterna rispetto al progredire degli obiettivi fissati quale parte integrante per il raggiungimento di una piena efficacia delle azioni progettate, Camst intende dar vita ad un 'comitato per la gestione del Manifesto generazioni e pari opportunità' che avrà il compito di effettuare una programmazione generale dei lavori di ricerca e di monitorare i risultati raggiunti, al fine di consentirne anche la divulgazione attraverso i canali di comunicazione aziendale.

Il 'Comitato' sarà composto da figure interne ed esterne a Camst: per l'interno il responsabile delle Relazioni sociali e un rappresentante della Direzione Risorse umane (possibilmente la funzione che si occupa di selezione e inserimento delle risorse con elevata scolarità e formazione); per l'esterno una figura di supervisione 'tecnico – scientifica', di preferenza proveniente dall'associazione Impronta Etica.



LE RELAZIONI DI FILIERA TRA ETICA E STRATEGIA

Opportunità, rischi e innovazione nella gestione sostenibile della catena di fornitura

Si riporta di seguito una sintesi dei contenuti della ricerca "Integrata, connessa e sicura. La gestione sostenibile della catena di fornitura tra rischi e opportunità", pubblicata da Impronta Etica a Settembre 2015. La versione completa, che comprende buone pratiche e casi concreti di aziende, è disponibile sul sito internet di Impronta Etica all'interno della sezione "Le nostre pubblicazioni" a questo link.

PREMESSA

La ricerca si basa sulla letteratura esistente in materia e sull'analisi in profondità di casi aziendali italiani ed europei, ed è stata sviluppata attraverso ricerca desk, interviste a referenti aziendali e confronto con esperti in materia di RSI e catena di fornitura.

In considerazione della complessità del tema, non è possibile intendere la ricerca come esaustiva: l'obiettivo è quello di fornire, astruendo le evidenze risultanti dall'analisi dei casi aziendali, un framework di analisi e le principali evidenze degli effetti prodotti sulla catena del valore dell'impresa dalle relazioni che essa instaura lungo la catena di fornitura.

La selezione dei casi aziendali si è basata su una ricerca desk e sul confronto con i Soci e il Comitato Scientifico di Impronta Etica, con approfondimenti, laddove possibile, con referenti aziendali per la raccolta di informazioni puntuali circa contenuti, processi ed outcome delle diverse esperienze.

La ricerca si struttura in tre parti. Dopo una necessaria riflessione sul contesto attuale e a tendere, vengono presentate quelle che dall'analisi emergono essere le

principali tendenze per quanto riguarda la gestione sostenibile della catena di fornitura. In ultimo, sono presentate le evidenze relative agli impatti sulla catena del valore dell'impresa delle relazioni instaurate lungo la catena di fornitura.

• IL MONDO CHE CAMBIA Cambia il contesto

Il contesto in cui si trovano ad operare le imprese ha subito, negli ultimi anni, cambiamenti profondi determinati dall'affermazione di nuovi paradigmi tanto sul fronte sociale quanto su quello economico.

È possibile identificare, a riguardo, alcuni aspetti che più di altri hanno influenzato e influenzeranno le imprese, il loro stare sul mercato e il loro approccio alla catena di fornitura.

GLOBALIZZAZIONE E CENTRALITÀ DELLA COMPLIANCE NORMATIVA NELLA CATENA DI FORNITURA:

Ragionando di catena di fornitura il primo riferimento non può che essere relativo alla globalizzazione, che ha determinato profonde modificazioni nei modelli produttivi verso una sempre maggiore flessibilità e complessità. La globalizzazione dei processi e delle relazioni è comunemente indicata come uno dei fattori alla base della sempre maggiore vulnerabilità delle catene di fornitura, rispetto alla quale le imprese hanno iniziato a definire nuovi approcci necessari a prevenire i nuovi rischi. Il cambio di approccio alla gestione dei rischi nella catena di fornitura

non è stato solo frutto di una maggiore consapevolezza delle imprese. Dalla metà degli anni Novanta infatti, il panorama normativo internazionale a riguardo ha iniziato ad assumere contorni più definiti e stringenti (Ethical Trading Initiative (ETI), SA8000, Clean Clothes Campaign, Direttiva europea sulla trasparenza delle informazioni di carattere non finanziario).

IL CAMBIAMENTO NELLO SCENARIO COMPETITIVO:

Lo scenario competitivo in cui si muove l'impresa è in continua evoluzione. Da un lato è influenzato dai cambiamenti determinati dai processi di cui al paragrafo precedente, dall'altro si modifica per effetto dei nuovi strumenti e trend nella net economy. Gestione della complessità, disintermediazione, innovazione, network, flessibilità: sono queste le parole chiave per descrivere il nuovo scenario competitivo cui le imprese si stanno adattando e sulla base del quale stanno ripensando, ristrutturando e innovando tutti i processi e le relazioni lungo la catena del valore, a partire – e qui l'oggetto della presente ricerca – dalla catena di fornitura.

L'ATTENZIONE DEL CONSUMATORE COME SPINTA ALL'INNOVAZIONE E ALLA SOSTENIBILITÀ:

La sempre maggiore disintermediazione delle informazioni unita alla velocità di diffusione delle notizie e alla maggiore consapevolezza circa i rischi di un consumo acritico hanno determinato negli ultimi dieci anni la crescita costante dell'attenzione dei consumatori verso la sostenibilità dei prodotti che acquistano. Comune a tutte le analisi dei comportamenti di consumo legati alla sostenibilità vi sono due aspetti. Da una lato l'importanza (la necessità) di maggiori informazioni a disposizione dei consumatori rispetto a prodotti e processo di produzione, dall'altro il gap tra il dire e il fare: i consumatori che effettivamente basano la loro scelta di consumo sulla sostenibilità di



prodotto e azienda sono una quota inferiore di quelli che dichiarano di farlo.

Cambia l'impresa e il modo di fare impresa

LA SOSTENIBILITÀ NELLA CATENA DI FORNITURA DIVENTA UNA PRIORITÀ:

L'affermarsi di un'economia su scala sempre più globale e la conseguente evidenza dei rischi relativi alla perdita di controllo su filiere ampie e disaggregate, porta l'attenzione sulla questione dei potenziali rischi per l'impresa ma anche sulle opportunità connesse all'integrazione volontaria di tematiche sociali e ambientali nelle relazioni di filiera e all'adozione di un nuovo approccio alla relazione con gli attori della catena di fornitura. Da un lato ciò è determinato dalla volontà/necessità delle imprese di tutelarsi rispetto ai rischi reputazionali (e alle loro conseguenze economiche) connessi a potenziali scandali o emergenze collegate ad una gestione non eticamente corretta della catena di fornitura, dall'altro vi sono le richieste del mercato.

LA SOSTENIBILITÀ NELLA CATENA DI FORNITURA COME LEVA STRATEGICA DI COMPETITIVITÀ:

Uno degli elementi caratterizzanti dello scenario a tendere è la maggiore propensione delle imprese alla considerazione delle tematiche sociali e ambientali nelle relazioni di filiera, ovvero, alla gestione sostenibile della catena di fornitura. Oltre al miglioramento delle performance ambientali e sociali, l'integrazione della sostenibilità nella gestione della catena di fornitura inizia a essere percepita come fattore strategico per il business e leva di competitività.

LE NUOVE RELAZIONI TRA L'IMPRESA E I SUOI STAKEHOLDER NELLA CATENA DI FORNITURA:

La relazione che si instaura tra gli attori della catena di fornitura può costituire un elemento strategico di successo o insuccesso: la letteratura in materia dimostra che la gestione sostenibile della catena di fornitura massimizza i suoi effetti quando all'obiettivo di riduzione degli impatti ambientali e sociali nel processo produttivo si affianca la capacità di costruire, tra l'impresa e il fornitore, rapporti stabili, collaborativi, basati sullo scambio e lo sviluppo sinergico di conoscenze e competenze.



• LA FILIERA CHE CAMBIA: NUOVE FORME, SIGNIFICATI E APPROCCI

Come sarà la filiera di domani? Quali caratteristiche saranno dominanti nella relazione tra impresa e fornitore? Quali tendenze influenzeranno maggiormente la catena di fornitura e la sua gestione? L'analisi condotta ha portato all'identificazione di tre orientamenti che riteniamo possano connotare la catena di fornitura del prossimo futuro: promozione di integrazione e interazione, approccio smart, ovvero integrazione fluida fra mondo fisico e digitale, e centralità della sicurezza e della gestione del rischio

Opportunità
Ottimizzazione ed efficacia dei processi
Affidabilità e garanzia degli approvvigionamenti

Criticità
Resistenze culturali del management dell'impresa e del fornitore
Qualifica dei fornitori e monitoraggio del possesso dei requisiti
Conoscenza della propria rete di fornitura
Formazione e sensibilizzazione dei fornitori

Rischi
Il fornitore diventa competitor
Dipendenza dal fornitore

LA FILIERA INTEGRATA

Scambio, cooperazione e sinergia diventano fattori critici di successo adottati dalle imprese nelle relazioni con gli stakeholder lungo la filiera di produzione, che diventa integrata nelle dinamiche, nell'approccio, nelle soluzioni. Il passaggio è dall'integrazione tecnico-operativa all'integrazione tecnologica e strategica tra cliente e fornitore nella supply chain, che presuppone cooperazione nel business, condivisione del rischio e scambio di competenze attuali e potenziali. Possono essere distinte – tra le altre – due manifestazioni principali di questa tendenza: da un lato l'integrazione dei processi, dall'altro l'apertura all'esterno in processi di open innovation con stakeholder della filiera di produzione.

Opportunità, criticità e rischi di una filiera integrata

L'analisi della letteratura e dei casi aziendali permette di identificare opportunità e criticità e rischi correlati all'attivazione di processi di integrazione come sopra descritti. Di seguito vengono presentate quelle che riteniamo essere più rilevanti o evidenti.

LA FILIERA INTELLIGENTE E CONNESSA

Il tema delle nuove tecnologie dell'informazione e comunicazione (TIC) impatta in maniera significativa nelle relazioni che l'impresa instaura lungo la catena di fornitura. La supply chain del futuro farà convergere persone, aziende e cose in una catena del valore digitale e incorporerà nuove funzionalità come la Internet of Things (IoT) nella sua pianificazione e nelle sue strategie. La

sempre maggiore diffusione nel numero di device intelligenti creerà una rete ricca di informazioni che permetterà alle supply chain di assemblarsi e comunicare in modi nuovi. Gli ambiti in cui i futuri sviluppi delle TIC possono potenzialmente impattare la supply chain sono moltissimi, e il problema dell'adeguamento strategico delle imprese appare quindi prioritario e non scontato, e richiede, per essere efficace, visione, dinamicità e flessibilità.

Opportunità, criticità e rischi di una filiera integrata

L'analisi della letteratura e dei casi aziendali permette di identificare opportunità e criticità e rischi correlati alla

maggiore interconnessione e digitalizzazione delle catene di fornitura. Di seguito vengono presentate quelle che riteniamo essere più rilevanti o evidenti

Opportunità
Abbattimento del tasso di probabilità dei rischi potenziali
Maggiore presidio per maggiore fiducia da parte dei consumatori

Criticità
Capacità di identificazione dei rischi potenziali
Oneri e costi di realizzazione e gestione del processo di gestione dei rischi

Rischi
Inefficienza e danni economici
Danni reputazionali e relativi effetti negativi sul business

• GLI IMPATTI SULLA CATENA DEL VALORE

Evidenze dall'analisi di business case

QUALI IMPATTI SULLA CATENA DEL VALORE?

L'obiettivo finale della presente analisi è quello di identificare gli impatti prodotti sulla catena del valore dell'impresa dalle relazioni che essa instaura lungo la catena di fornitura. Tenendo in considerazione il contesto socio economico che abbiamo descritto e le forme che immaginiamo possano assumere le relazioni di filiera nel contesto a tendere, quali possono essere gli impatti sulla catena del valore dell'impresa? In che termini la produzione di valore – o la sua erosione – si determinano nelle relazioni lungo la filiera produttiva?

LE CONDIZIONI ABILITANTI

L'analisi dei casi aziendali che ha guidato e indirizzato l'intera ricerca, ha permesso di identificare non solo i potenziali impatti sulla catena del valore, che vedremo in seguito, ma anche quelle che abbiamo definito "condizioni abilitanti", ovvero le iniziative che l'impresa può attuare per facilitare la creazione di valore nelle relazioni lungo la filiera di produzione.

Le condizioni abilitanti identificate fanno riferimento a tre ambiti diversi:

- promuovere collaborazione lungo la filiera: favorire innovazione e competitività creando sinergie tra i fornitori lungo la filiera;
- dare supporto economico ai fornitori: progetti per sostenere i fornitori garantendo loro supporto al credito;
- fare rete con le altre imprese per efficientare i processi: confronto a livello settoriale per standard di monitoraggio della catena di fornitura.

LE CONDIZIONI ABILITANTI

Dopo aver descritto quelle che abbiamo identificato essere "condizioni abilitanti", che l'impresa può attuare per facilitare la creazione di valore nelle relazioni lungo la filiera di produzione, scendiamo più nel dettaglio degli impatti che le relazioni tra impresa e stakeholder nella filiera di produzione producono nella catena del valore: la catena del valore è un modello, teorizzato da Michael Porter, che raffigura tutte le operazioni che un'impresa effettua per sviluppare il suo business.

I business case: le relazioni con gli stakeholder della catena di fornitura nei processi primari della catena del valore

L'impresa si relaziona con gli stakeholder della propria catena di fornitura in tutti i processi primari del suo business. Dalla logistica sino al post vendita, ogni impresa si trova a dover costruire e gestire relazioni con i suoi fornitori.

Per ciascun processo, nella ricerca sono presentati

specifici business case relativi a queste relazioni, come descritto nell'immagine di seguito (fig.3) (si rimanda al

documento completo per l'approfondimento dei business case).

Processi di
supporto

Infrastrutture aziendali
Gestione delle risorse umane
Sviluppo tecnologico
Acquisti

Processi primari

Logistica Interna	Produzione	Logistica esterna	Marketing e Vendite	Servizi Post Vendita
IMA "Il magazzino dei componenti a catalogo"	COOP ITALIA "Filiera clementine Coop Calabria"	CONAD "Insieme per l'ambiente nella supply chain"	ALIBABA' "Lo scandalo dei Gold Supplier"	UNIPOL-PER SPA "Vendita di beni recuperati da sinistro"

I business case analizzati in relazione ai processi primari della catena del valore di Porter

GLI IMPATTI SULLA CATENA DEL VALORE

L'analisi dei casi di cui sopra e, più in generale, la riflessione sviluppata lungo tutta la ricerca è stata condotta con il fine ultimo di identificare gli impatti prodotti sulla catena del valore dell'impresa dalle relazioni più o meno sostenibili con gli stakeholder lungo la catena di fornitura. I casi aziendali hanno reso evidente la molteplicità di impatti che le relazioni possono produrre. Pur nella consapevolezza dell'impossibilità di declinare impatti universalmente validi, riteniamo utile un esercizio di astrazione e classificazione dei potenziali impatti più comuni, che possa essere considerato come framework

nell'analisi delle relazioni dell'impresa con i suoi stakeholder nella catena di fornitura.

Gli impatti delle relazioni, che dall'analisi si manifestano principalmente su costi, processi, accesso al mercato, consumo di risorse, reputazione e vendite, possono essere classificati in due macro categorie: impatti ambientali ed impatti economici e sociali. Come si evince dai business case, gli impatti prodotti dalla relazione tra l'impresa e i suoi stakeholder nella catena di fornitura possono determinare creazione di valore – quando la relazione è governata e fondata su interazioni positive – o al contrario erosione di valore.

IMPATTO ECONOMICO

Riduzione dei costi

Ottimizzazione dei processi

Sviluppo del business/ incremento quote di mercato

Miglioramento o presidio della reputazione

Riduzione potenziali costi reputazionali o mancate
potenziali vendite**IMPATTO SOCIALE E AMBIENTALE**

Riduzione del consumo di risorse e delle emissioni

Più equa distribuzione di valore
e maggiore valore creato

Gli impatti sulla catena del valore delle relazioni tra impresa e stakeholder nella catena di fornitura

Di seguito vengono descritti singolarmente i diversi impatti identificati grazie all'analisi dei casi aziendali descritti nei paragrafi precedenti.

IMPATTI ECONOMICI**Riduzione dei costi**

La riduzione dei costi è uno degli impatti economici positivi più evidenti dall'analisi dei business case. Molti dei progetti di partnership e collaborazione tra azienda e attori della catena di fornitura sono infatti orientati all'efficientamento dei processi e delle risorse che, quando ben strutturati e monitorati nel loro sviluppo, possono facilmente tradursi in riduzione dei costi, tanto per l'azienda leader, quanto per i suoi partner lungo la catena di fornitura.

Ottimizzazione dei processi

In molti dei casi presentati, tra l'azienda leader e i suoi partner nella catena di fornitura si attivano meccanismi di innovazione e revisione delle procedure (in termini di processi di produzione e prassi di relazione) e dei meccanismi di monitoraggio. Ciò si traduce, in termini di impatto, in una generale ottimizzazione dei processi, che si sostanzia in una maggiore sicurezza delle procedure (e quindi degli approvvigionamenti), nonché in una maggiore efficacia dello scambio, professionalità, capacità di controllo e monitoraggio sui processi e, quindi, maggiore corrispondenza tra risultati attesi e raggiunti.

Sviluppo del business e incremento delle quote di mercato

La catena di fornitura è un'importante risorsa per

l'impresa, anche relativamente alla possibilità di innovare e sviluppare il proprio business, aprendosi a nuovi mercati, tanto in termini di prodotto quanto in termini geografici. I fornitori possono essere considerati un partner strategico nel determinare il successo del business: un governo della catena di fornitura fondato su rapporti solidi, di partnership, orientati alla crescita reciproca tra impresa leader e fornitori, come dimostrato dai business case analizzati, massimizza la creazione di valore per l'impresa e i suoi partner. Allo stesso tempo, all'occorrere di episodi negativi nella relazione lungo la catena di fornitura, si possono determinare per l'impresa leader importanti effetti – in questo caso negativi – sul business: si pensi ai casi presentati di dipendenza da fornitori in crisi, piuttosto che agli scandali dovuti a comportamenti scorretti o non sostenibili lungo la catena di fornitura.

Miglioramento o presidio della reputazione

Una gestione efficace e attenta delle relazioni lungo la catena di fornitura può rappresentare per l'impresa, come si evince da diversi casi analizzati, un importante strumento di monitoraggio di processi e comportamenti lungo tutto il processo di approvvigionamento e produzione e, quindi, contribuisce a garantire maggiore sicurezza all'impresa rispetto all'emergere di possibili criticità, scandali o emergenze legate, per esempio, al comportamento scorretto di fornitori e partner. Diretta conseguenza di ciò è la costruzione di una positiva reputazione aziendale e il suo mantenimento nel tempo, che al contrario potrebbe essere minata o indebolita.

Riduzione dei costi reputazionali e delle mancate potenziali vendite

La riduzione dei potenziali costi reputazionali legati a scandali o emergenze lungo la catena di fornitura determina la conseguente riduzione delle potenziali mancate vendite, questo sia sul breve che sul medio lungo termine: gli effetti delle crisi reputazionali sulle vendite possono infatti manifestarsi per un periodo prolungato, essendo legati alla perdita di fiducia del consumatore/cliente rispetto all'impresa, che necessita di tempi medio lunghi per essere nuovamente consolidata.

IMPATTI AMBIENTALI E SOCIALI

Riduzione del consumo di risorse ed emissioni di gas climalteranti

L'efficientamento dei processi determina, come visto poc'anzi, una riduzione dei costi dovuto in parte anche al minor consumo energetico e di risorse: ciò si traduce, in termini di impatti ambientali, nella diminuzione dell'impronta ecologica dell'impresa (e dei partner lungo la catena di fornitura) dovuta al minor utilizzo di risorse e alla diminuzione delle emissioni in atmosfera.

Maggiore creazione e più equa distribuzione di valore

I business case testimoniano come improntare le relazioni lungo la catena di fornitura secondo un approccio sostenibile permette una più equa distribuzione del valore economico e sociale tra i diversi attori, oltre che il suo potenziale incremento. Valore che si riversa tanto sugli attori direttamente coinvolti (impresa leader e fornitori/partner) tanto sul territorio: è il caso, ad esempio degli investimenti in formazione ed empowerment sui fornitori, che operando sulle persone, determinano indirettamente l'accrescimento del potenziale del territorio stesso.

CONCLUSIONI

In che modo l'impresa può valorizzare la propria catena di fornitura come asset strategico? Che forme assumono e che impatti producono gli investimenti in questo senso? E se non investe? Quali effetti in termini di produzione o erosione di valore si determinano?

L'analisi condotta, seguendo i suoi obiettivi iniziali, ha

permesso di identificare delle evidenze utili a rispondere ad alcune di queste domande, aprendo allo stesso tempo scenari di riflessione più estesi su aspetti – come la produzione o l'erosione di valore – che hanno necessariamente bisogno di un'analisi di più ampio spettro. Gli investimenti nella catena di fornitura sono sostanzialmente orientati ad approcciare e sviluppare processi di innovazione (tanto nelle relazioni quanto nelle procedure) o ad accrescere processi di controllo (di nuovo, a garanzia e tutela della sicurezza delle relazioni e delle procedure). Questi investimenti rendono l'impresa meno vulnerabile ai rischi e possono quindi produrre impatti positivi sulla capacità dell'impresa stessa di creare valore per sé e per il territorio in cui opera: questo, in estrema sintesi, è quanto emerge dall'analisi condotta sui casi aziendali.

È evidente che l'identificazione degli impatti positivi, in termini di produzione di valore, determinati da relazioni e processi sostenibili lungo la catena di fornitura è sostanzialmente più semplice: i casi di successo, a buona ragione, escono più facilmente dalle mura aziendali. Meno facile è circoscrivere i casi in cui il valore viene eroso e analizzarne le ragioni, per un duplice motivo. Da un lato vi è la difficoltà oggettiva – per chi intende studiare i fenomeni – di reperire queste informazioni (a meno che non si tratti di scandali di dominio pubblico); dall'altro lato, presumiamo esservi una scarsa consapevolezza dei processi di erosione che si manifestano quotidianamente nelle relazioni e nelle attività. Infatti, nel momento in cui l'impresa non presidia la catena di fornitura – ovvero non investe in innovazione e controllo – può non percepire l'avanzare di una quotidiana – quasi fisiologica – erosione di valore. Erosione che si origina e si alimenta, sul lungo periodo, da relazioni e processi all'apparenza non problematici che, non evolvendo, tendono a riprodurre errori sistemici, seppur circoscritti, dannosi per l'impresa. Le evidenze raccolte, e ciò che esse portano a presumere, se da una parte confermano alcune ipotesi – l'impatto positivo, ad esempio, dello sperimentare nuove relazioni tra impresa e stakeholder lungo la catena di fornitura – dall'altra aprono la riflessione sull'importanza, più in generale, di processi di innovazione intesi come opportunità di crescita, sostenibilità e resilienza per l'impresa.



Camst
La ristorazione italiana
Soc. Coop. a r.l.
Via Tosarelli 318
Villanova di Castenaso
40055 Bologna
Tel. 051/2107411
Fax 051/6053502
mail@camst.it - www.camst.it

Bilancio Sociale Camst 2015