



Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

Sommario Rassegna Stampa

Pagina Testata		Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Camst - Corporate			
34/37	Ristorando	01/03/2021	IL FUTURO CHE SCEGLIAMO	3

Il futuro **che scegliamo**

Dopo un anno difficile, anche Camst è pronta a ripartire con il nuovo piano quinquennale che punta su salute, sicurezza, benessere, sostenibilità e innovazione tecnologica

di M.L.Andreis

Camst, storico colosso della ristorazione italiano fondato nel 1945 oggi opera in due grandi ambiti di attività: da un lato il core business rappresentato dalla ristorazione (collettiva, commerciale e banqueting) dove l'azienda opera in Italia e in Spagna, Germania, Danimarca e Svizzera, dall'altro, negli ultimi anni in particolare, è cresciuta il peso della business unit dedicata al **facility management**, in particolare cleaning, sanificazioni, manutenzioni, energy management, convalide, qualifiche ambientali, taratura e calibrazioni. Insomma: **Camst** si propone sempre più come operatore global service ai suoi numerosi clienti. Anche per la società guidata da **Daniilo Villa**, così come per tutte le imprese del settore, il 2020 è stato un anno difficile, con circa un terzo del giro d'affari perso a causa della pandemia. Nonostante questa imponderabile battuta d'arresto, **Camst** ha messo in atto una serie di azioni



DANIILLO VILLA,
Direttore Generale **Camst**

volta a reagire alla crisi, in primis attraverso l'adozione di un piano quinquennale che, se nel nome ricorda il passato glorioso di una cooperativa nata nel cuore dell'Emilia, nella sostanza la proietta in un futuro dove Salute, Sicurezza, Benessere, Sostenibilità, Innovazione tecnologica sono i pillar della strategia di sviluppo per gli anni a venire. Al direttore generale Villa abbiamo chiesto di fare il punto della situazione e di esporci tale strategia.

Come ha impattato il Covid sul business, sull'organizzazione aziendale e sui dipendenti del Gruppo?

Il Covid ha colpito molto duramente il mondo della ristorazione. L'impatto, in termini di di-

minuzione di volume di attività, è in linea con quello degli altri player del settore. È importante mettere in luce la reazione che abbiamo avuto. In primo luogo, sicurezza: per gli utenti dei nostri servizi e per i nostri dipendenti. In pochissimo tempo, grazie a uno sforzo organizzativo enorme, abbiamo rimodulato i nostri servizi per garantire la massima sicurezza. Allo stesso tempo, abbiamo pensato a tutelare le nostre persone, anticipando fin da subito gli ammortizzatori sociali ai dipendenti e istituendo servizi di welfare aziendali dedicati, come ad esempio lo "sportello persone" o altre forme di sostegno.

La nostra organizzazione è stata in grado di adattarsi rapidamente al cambiamento imposto dal

Covid. Abbiamo innovato la nostra offerta e abbiamo introdotto nuovi servizi per rispondere ai nuovi bisogni. Abbiamo, soprattutto, fin da subito pensato a come ripartire, lavorando con intensità – e passione – a un nuovo piano strategico. Un piano strategico a cinque anni, di grande respiro, che ha l'ambizione di intercettare quelli che sono i grandi trend di cambiamento sociali e economici. Lo abbiamo intitolato *Il futuro che scegliamo*, per sottolineare quanto siamo convinti di voler essere attori protagonisti dei nostri prossimi anni e del percorso di crescita che abbiamo definito per la nostra Impresa Cooperativa.

Come avete riorganizzato l'attività e quali novità avete

introdotta nelle modalità di approvvigionamento, produzione e somministrazione dei pasti nei diversi ambiti in cui operate nella collettiva?

Partiamo dal mondo delle scuole. I valori fondanti del nostro modo di intendere la ristorazione scolastica sono la garanzia di un'alimentazione sana ed equilibrata, un'esperienza educativa e di socialità per i bambini, attenzione alla sostenibilità ambientale. Questi sono i principi che ci hanno guidato in quel lavoro straordinario, fatto insieme alle amministrazioni comunali, alle autorità sanitarie e alle scuole per far sì che, alla ripartenza delle lezioni in presenza, gli alunni potessero vivere quell'esperienza di socialità che il pasto in mensa nel modo più sicuro possibile. Un lavoro certosino, fatto scuola per scuola, refettorio per refettorio, aula per aula. Le soluzioni messe in atto sono diverse, quindi, sia in termini di identificazione dello spazio più idoneo per il consumo del pasto (oltre al tradizionale refettorio, palestre, laboratori o le stesse aule didattiche in cui i bambini possono pranzare in tranquillità e con il giusto distanziamento) che di modalità di servizio, anche se il tradizionale scodellamento è rimasta la più diffusa. L'idea che ci ha guidato è stata quella di far sì che per i bambini l'esperienza della mensa fosse il più possibile vicina a quella del periodo pre-Covid. Naturalmente, le nuove modalità di servizio hanno imposto, in alcuni casi, la revisione dei menu in logica di semplificazione.

Sempre parlando di scuola, mi piace ricordare un'iniziativa che abbiamo lanciato lo scorso mese di aprile, poche settimane dopo la chiusura delle scuole a causa delle misure restrittive necessarie per contenere il propagarsi del Coronavirus. I bambini erano a casa, e in quel momento abbiamo pensato ai tanti genitori, impegnati - tra le tante attività - anche a garantire ai più piccoli la giusta alimentazione, senza dimenticare varietà e gusto.

In breve: dovevano sopperire all'assenza della mensa scolastica. Per questa ragione abbiamo lanciato **Camst** è di casa, una piattaforma on line dove le famiglie potevano trovare menu settimanali elaborati dai nostri nutrizionisti, ricette, consigli sull'alimentazione, giochi e attività con finalità educative da realizzare insieme a casa. Abbiamo reso disponibile a tutti il nostro patrimonio di conoscenza, frutto di quasi cinquant'anni di esperienza nel settore. Il sito, tra l'altro, è ancora on line.

Per quanto riguarda la ristorazione aziendale, abbiamo dato una duplice risposta. Sicurezza, da un lato, e innovazione e ampliamento dell'offerta. Abbiamo ridisegnato la pausa pranzo aziendale. La cosa più importante è trovare il modo di garantire un pasto completo ed equilibrato dal punto di vista nutrizionale in completa sicurezza, non solo per chi lavora in azienda ma anche per chi lavora da casa in smart working.

In mensa ciò significa distanziamento, continua igienizzazione di spazi e strumenti, utilizzo di

Camst ai raggi X

Anno di fondazione: 1945

Società del Gruppo

Camst, L&D Persönliche Gastronomie, Cheval Blanc Kantiner, Arcasa, Combi Catering, Camst Suisse, SeRA, Matilde Ristorazione, Gastronomia Italiana, Summertrade, Serimi, Serist, Finrest, Due Castelli Ristorazione, Bassa Romagna Catering

Fatturato 2019

785 milioni

Divisioni

Ristorazione scolastica, aziendale, commerciale, ospedaliera, banqueting e fiere, facility management.

Paesi in cui opera il Gruppo e società

Spagna (Arcasa, Comer Bien), Danimarca (Cheval Blanc), Germania (L&D), Svizzera (Camst Suisse)

Numero pasti serviti (2019)

130 milioni

Numero dipendenti (in Italia e all'estero)

Oltre 16mila (dato 2019)



app per evitare code e assembramenti; a casa, la consegna di lunch box al dipendente o gli innovativi food corner, che comprendono anche gli "smart locker refrigerati", ovvero frigoriferi intelligenti dove i dipendenti possono ritirare il proprio pasto prenotato con una app.

Parliamo del futuro adesso: il piano quinquennale di Camst.

Il nuovo piano strategico 2021-2025 è partito da un intenso lavoro di analisi del mercato e dei trend che hanno caratterizzato l'evoluzione dell'ecosistema del food. Salute, Sicurezza, Benessere, Sostenibilità, Innovazione tecnologica: tendenze già esistenti che hanno registrato una accelerazione come conseguenza della pandemia. La nostra proposta di valore andrà necessariamente in questa direzione. Vogliamo crescere in tutti i segmenti in cui siamo presenti.

Aziende

Entro un paio di anni vogliamo tornare ai volumi pre-Covid, per poi proseguire con una crescita solida. Abbiamo l'obiettivo di consolidare la nostra leadership nel segmento della scolastica, in cui siamo punto di riferimento per la qualità della proposta. Un ambito di sviluppo riguarda sicuramente anche il segmento della socio-sanitaria, nel quale l'innovazione tecnologica nei processi di produzione rappresenterà nei prossimi anni un elemento distintivo del nostro approccio. A proposito di processi produttivi, siamo al lavoro per sviluppare il progetto di food factory diffusa, sviluppando in termini di specializzazione di produzione e innovazione tecnologica il nostro fitto network di centri di produzione pasti in tutto il paese. Il nostro obiettivo è maggior specializzazione, maggior vicinanza al cliente, qualità più elevata.

Nel segmento della ristorazione commerciale abbiamo previsto un piano di rilancio attraverso lo sviluppo di nuovi format - in

particolare rivolti a target giovani e famiglie, in grado di intercettare le più recenti tendenze. Infine, nell'ambito del piano prevediamo infine anche uno sviluppo della nostra presenza nei paesi europei in cui siamo già presenti: Germania, Spagna Danimarca e Svizzera.

Con le società estere del gruppo, tra l'altro, abbiamo costruito dei percorsi virtuosi di scambio di esperienze e tecnologie. Questo ha determinato una netta accelerazione dei processi di innovazione nei singoli paesi, a tutto vantaggio di un miglioramento dell'offerta qualitativa.

La sostenibilità è un asset fondamentale per la ricostruzione del post pandemia come si muove Camst in questo ambito?

La sostenibilità è una priorità per Camst e coinvolge tutta la nostra filiera. Come abbiamo reso esplicito nel piano strategico "Il futuro che scegliamo" e nell'ultimo Bilancio di sosteni-



bilità, la nostra strategia integra obiettivi di sostenibilità nel modello di business, in coerenza con gli SDGs - Sustainable Development Goals dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Su questo tema riteniamo prezioso costruire alleanze. Per questa ragione nei mesi scorsi abbiamo siglato un patto con Hera indirizzato alla sostenibilità e all'impegno reciproco per la realizzazione di progetti di economia circolare. Un protocollo della durata di due anni, con due obiettivi comuni: migliorare la qualità della raccolta differenziata e ridurre la quantità di rifiuti prodotti.

Nel 2021 abbiamo rinnovato la nostra partnership con Last Minute Market per la Campagna Spreco Zero.

Con Last Minute Market, del resto, collaboriamo da anni proponendo progetti specifici nelle scuole. Il tema del contrasto allo spreco alimentare, anche dal punto di vista culturale, è al centro del nostro impegno. Infine, sempre in logica di partnership, abbiamo da poco festeggiato un anno la partnership con Too Good To Go, l'app contro gli sprechi alimentari.

A oltre un anno dall'avvio della collaborazione, i bar e ristoranti self-service Camst coinvolti (Torrebellina e C'Entro a Bologna) hanno venduto oltre 1.400 magicbox evitando le emissioni di 3 tonnellate e mezzo di CO2.

Governo e Parlamento stanno sostenendo le aziende del settore? E come si stanno muovendo le associazioni di categoria a tutela della ristorazione?

In questi mesi sono state tante le azioni che le imprese del settore, attraverso le rappresentanze di categoria, hanno intrapreso per sostenere uno dei settori più colpiti dagli effetti della pandemia. È necessario ora un ulteriore passo avanti.

Dobbiamo affermare un principio: la ristorazione collettiva, in particolare la scolastica e la socio-sanitaria, svolge un ruolo centrale nella società, a tutela della fragilità e a favore dell'inclusività. In questo senso, è necessario che la competizione, che è un elemento di miglioramento della qualità complessiva del settore, si sposti dal territorio del prezzo (spesso del massimo ribasso) a quello del valore e della qualità.

La competizione che non premia la qualità penalizza le aziende serie che operano con correttezza, impoverisce il settore limitandone la capacità di innovazione e, soprattutto, penalizza gli utenti finali dei servizi. Questo ritengo sia il principale asse su cui ci si debba muovere nei confronti del legislatore. Scuola e sanità sono beni da tutelare, questa è la grande lezione del Covid. Camst è pronta a fare la sua parte.

