

Milano, 30/06/2011

Camst nel 2010 si mangia la crisi: + 8% per il fatturato di gruppo

Se la crisi mangia il fatturato, l'importante è trovare la strategia giusta per mangiarsi la crisi.

Nel settore della ristorazione, Camst, l'impresa leader, è riuscita a farlo realizzando un'inversione di tendenza importante. La capacità di reggere alla crisi, che dal 2008 ha colpito il nostro paese, è riassunta non solo nel fatturato del Gruppo che si attesta su 940 milioni di euro (+8.54% rispetto al 2009) ed in un utile netto di oltre 11 milioni, ma si può leggere anche nella capacità di recuperare nel 2010 il numero di imprese clienti, arrivate a 250, a fronte della perdita di 145 imprese nel 2010 e 253 nel 2009.

Sono 33 anni che Camst chiude i bilanci in utile, con un trend di fatturato sempre in crescita e con uno sviluppo territoriale partito dall'Emilia Romagna, regione che, se nel 1993 rappresentava il 65% del portafoglio, ad oggi equivale solo al 46%. Oggi CAMST è la maggiore impresa di ristorazione a capitale interamente italiano, presente nel Centro e nel Nord del Paese. Rappresenta un indiscusso punto di riferimento per il settore nel quale opera da oltre 60 anni.

Camst ha chiuso il bilancio d'esercizio 2010, presentato oggi a Milano nella sede del Gruppo 24 Ore, mettendo a segno tre importanti obiettivi:

- La crescita del fatturato del Gruppo Camst del 8.54%
- La difesa dell'occupazione
- Gli investimenti

La crescita del fatturato del Gruppo Camst è avvenuta in modo significativo in tutti i settori della ristorazione come anche in quello dei buoni pasto, attraverso la società controllata Day Ristoservice.

Anche nella ristorazione aziendale Camst è riuscita ad acquisire quote di mercato; questo è forse il risultato più importante perchè in totale controtendenza rispetto all'andamento generale che ha mostrato un forte calo in questo settore, dovuto al perdurare della crisi economica.

Il Veneto è stata la regione maggiormente colpita; nel 2010 hanno dichiarato lo stato di crisi aziendale 30 imprese clienti di Camst (nel 2009 erano state ben 163). A fronte di tale situazione, l'azienda è ricorsa alla cassa integrazione per 66 lavoratori, su 148 complessivi.

Tuttavia, nel corso del 2010, Camst ha dimostrato grandi capacità imprenditoriali e ha voluto mantenere elevata la qualità dell'offerta, investimenti in materie prime di qualità e nella professionalità dei propri operatori. Ne è la dimostrazione il nuovo Centro Distributivo per il quale sono stati investiti 25 milioni di euro per garantire ai propri clienti controllo e qualità delle materie prime senza trascurare efficienza e rispetto per l'ambiente.

Ufficio Stampa: Raimo & Associati
Giusi Raimo Tel - 3407886768
raimo@raimo.it

Un esempio che coniuga efficienza imprenditoriale e rispetto della salute e del benessere delle persone: un vero risultato vincente.

Sicuramente è stata anche la diversificazione del portafoglio clienti a consentire a Camst di superare la crisi. Nell'ambito delle strategie di diversificazione, nel 2010 Camst ha riconfermato anche l'interesse per il mercato che ha avuto un significativo sviluppo: la produzione di piatti pronti e di gastronomia per la grande distribuzione organizzata (GDO) e per i bar (Ho.Re.Ca.). Grazie a questo business l'azienda sviluppa un fatturato proprio di 3 milioni; nel corso del 2010 è stata acquisita la società King di Nordiconad che produce 7 milioni di euro di gastronomia fresca per i supermercati Conad e Coop del centro e nord Italia. In questo mercato in forte crescita, Camst intende così migliorare ulteriormente la propria posizione con l'obiettivo di diventare tra i principali leader italiani nella preparazione dei piatti pronti.

Altre importanti esperienze del Gruppo Camst si sono consolidate nel corso del 2010 anche all'estero. Un esempio significativo è quello della Germania, dove Camst è presente da quasi 10 anni con la società L&D Personliche Gastronomie, della quale detiene il 60% del capitale sociale. Con i suoi 1.300 lavoratori occupati risulta essere la prima azienda di ristorazione operante nell'area Berlino-Colonia, con un giro d'affari di circa 50 milioni di euro.

La difesa dell'occupazione ha rappresentato uno degli obiettivi primari per Camst in un momento nel quale la situazione di crisi generalizzata non ha lasciato molti spazi. L'occupazione di oltre 11.000 lavoratori fissi è cresciuta di 226 unità: risultato significativo, che premia l'attenzione alla gestione delle risorse umane come asset importante e fondamentale per la realizzazione del servizio di ristorazione. Tale attenzione viene ribadita nel Bilancio 2010 anche dai numeri che

vedono una crescita di 0,43% del costo del lavoro: in molte aree infatti l'azienda ha preferito mantenere gli organici anche a fronte di una capacità produttiva ridotta a causa della contrazione del mercato.

Nel 2010 sono stati compiuti investimenti per 30 milioni di euro, una delle cifre più elevate registrate da Camst in oltre 60 anni di attività, e sicuramente considerevole in relazione alla situazione di forte instabilità del mercato.

Ottimi risultati ottenuti anche grazie a una mission che rispetta in pieno il modello cooperativo, capace di mettere a sistema le grandi potenzialità dei propri soci per raggiungere i propri obiettivi con il massimo dell'efficienza e il massimo dei vantaggi per i soci, i clienti e fruitori finali.

CHI E' CAMST

Camst è la più grande cooperativa di produzione lavoro d'Europa. Impresa leader nella ristorazione italiana, la maggiore a capitale italiano, è presente a 360° in tutti i settori della ristorazione nel Centro e nel Nord del Paese.

Nella ristorazione scolastica, CAMST è stata la prima impresa in Italia ad entrare nel mercato delle mense ed è la prima anche in termini di fatturato. Così come nel settore della ristorazione aziendale, dove produce annualmente 21 milioni di pasti, gestendo le mense aziendali sia interne che con pasti veicolati. CAMST gestisce inoltre la ristorazione sanitaria in circa 130 strutture pubbliche e private: case di cura e di riposo, ospedali, cliniche private, centri di riabilitazione, istituti di assistenza.

Camst è presente nella **ristorazione commerciale** nei centri storici, commerciali, nei poli fieristici e nei centri artigianali e industriali con diversi brand.

Con il marchio Party e ricevimenti, caratterizzato dalla professionalità di grandi chef e la continua sperimentazione gastronomica, Camst prepara catering e banchetti per Grandi Eventi e per occasioni speciali.

I punti di forza della nostra azienda sono la risposta puntuale ed efficiente alle esigenze del cliente e alla customerizzazione del servizio, e la flessibilità e presidio del territorio che consentono di rispondere efficacemente alle richieste particolari di ogni cliente, nel rispetto delle tradizioni gastronomiche locali.

Camst possiede una struttura organizzativa, economica e finanziaria estremamente solida; è un'azienda "dai risultati sempre in crescita" ed ha fuso in modo innovativo e con successo i suoi radicati principi imprenditoriali e sociali, raggiungendo risultati sorprendenti in termini sia economici che di qualità del prodotto, nel rispetto dell'ambiente, creando nuovi posti di lavoro.

Il **Gruppo Camst** opera con più di 20 società presenti sul territorio nazionale ed estero, studiando e proponendo un mix di prodotti e servizi che possano soddisfare al meglio la propria clientela, nel rispetto della persona e dell'ambiente.

Il gruppo societario, con a capo Camst, è solido e di successo, e vanta un fatturato in costante aumento, che è stato di 940 milioni di euro nel 2010.

La solidità del Gruppo è bene espressa dai risultati di bilancio (in attivo da ben 33 anni), e di crescita del lavoro, con un costante incremento degli investimenti e dell'impegno sociale. Il Gruppo Camst impiega oltre 11.000 dipendenti, di cui 1.350 cuochi a libro paga; dispone di circa 1700 fra punti vendita e gestioni, producendo ogni anno 90 milioni di pasti.

Le Società del Gruppo

Il Gruppo Camst partecipa oggi a più di 20 società, per lo più controllate o collegate al gruppo, tra queste:

- Società che offrono servizi integrati a persone, aziende ed enti pubblici, ad esempio Day RistoService, produttore di servizi attraverso l'emissione di buoni pasto (ticket restaurant); altre si occupano della gestione di servizi di pulizia o di conduzione di farmacie;
- Società che svolgono attività di tipo complementare, sempre in linea con le strategie della capogruppo; ad esempio la ristorazione nei poli fieristici di Rimini e Firenze, e servizi di banqueting e catering specializzati;
- Società a partecipazione mista pubblico-privato, nate sulla base della collaborazione tra Camst e gli Enti Pubblici che si occupano prevalentemente delle gestioni dirette delle refezioni scolastiche.

Camst: un po' di storia

1945: un gruppo di camerieri disoccupati fonda il nucleo originario della cooperativa Camst per servire i passeggeri dei treni che passavano sull'unico binario allora in esercizio alla stazione di Bologna, nei primi mesi dopo la fine della seconda Guerra Mondiale. Venivano distribuiti ai passeggeri pasti caldi al prezzo di 35 lire e al posto dei bicchieri si usavano bottigliette tagliate e smerigliate.

1945-1970: Camst apre a Bologna mense, bar, ristoranti, alberghi. Crea il primo self service in Italia e si pone come

servizio di riferimento per la ristorazione all'interno della fiera felsinea, mettendo le basi per la posizione di leadership nel settore fieristico che tuttora detiene.

1970-2000 Camst apre la prima cucina centralizzata italiana e in seguito il sistema free flow e il ristorante interaziendale. Il campo d'azione di Camst si allarga a Piemonte, Veneto, Toscana, Marche, Lombardia. Nasce Day Ristoservice, che gestisce i servizi sostitutivi di mensa attraverso i buoni pasto Day.

2000-2011: l'espansione continua attraverso strategie di acquisizione e di costituzione di società miste pubblico-private. Nel 2010 viene realizzato il centro distributivo nazionale con un investimento di 25 milioni di euro per garantire elevati standard di qualità alle materie prime utilizzate.