



Sul sentiero della sostenibilità

CAMST BILANCIO SOCIALE 2018

Bilancio Sociale 2018

1

IDENTITÀ E STRATEGIA DI SOSTENIBILITÀ

Tutto parte da noi.

La nostra storia	12
Principi cooperativi	14
La nostra Vision	15
La nostra Mission	15
La Value Proposition	16
Piano Strategico	17
Il nostro approccio alla responsabilità sociale	18
Innovazione e Sostenibilità	19
Il nostro contributo allo sviluppo sostenibile	20

2

IL MODELLO OPERATIVO

Ristorazione e
servizi integrati
viaggiano insieme.

Il mercato della ristorazione	26
Il mercato del Facility	30
Il mercato del Cleaning	34
Modello di Business	38
Competitività ed efficienza	40
Segmenti di attività	42
I nostri marchi	44
La presenza di Camst in Italia	46
La presenza del Gruppo all'estero	47
Le principali società del gruppo	48

3

LA GOVERNANCE

La sostenibilità
entra nella
governance.

L'assetto istituzionale	52
La struttura politico sociale	53
La direzione	54
La politica aziendale del Sistema di Gestione Integrato	56
Le Certificazioni	60
Etica e Legalità	62

4

GLI STAKEHOLDER

Creiamo valore
condiviso.

I temi materiali	66
I nostri impegni per le persone e per il pianeta	68
Mappa Stakeholder	70
Il coinvolgimento degli Stakeholder principali	72
Cooperazione	74
Noi per voi	76

La sostenibilità entra nella governance.

③

Lavoriamo per garantire un equilibrio
tra economia, ambiente e società.



L'assetto istituzionale

GLI ORGANISMI DI GOVERNO

Camst è una Società cooperativa a responsabilità limitata.

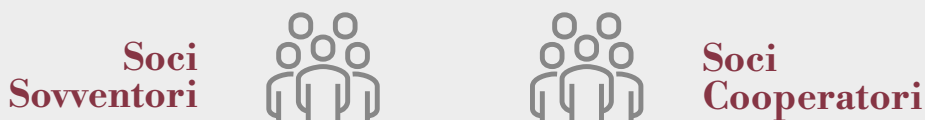
Il modello istituzionale adottato ottempera a quanto previsto dal Codice Civile in materia di legislazione cooperativa, che lo Statuto Sociale sancisce al Titolo V.

.....

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)

Assemblea dei Soci



Collegio Sindacale

CdA

Revisori dei Conti



Presidente Vice Presidente



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**.

La struttura politica sociale



IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Il Consiglio di Amministrazione è investito dei più ampi poteri per la gestione ordinaria e straordinaria della Cooperativa ed ha mandato triennale. 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 16 membri; al suo interno vengono nominati il Presidente e il Vice Presidente.

Composizione del CDA eletto nell'Assemblea dei Soci del 24 giugno 2016

Fascia di età	UOMINI	DONNE
35-44	2	2
45-55	2	4
>55	4	2



IL COLLEGIO SINDACALE

Il Collegio dei sindaci è composto da tre membri effettivi più due supplenti, eletti dall'Assemblea dei Soci, che durano 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.

L'attuale Collegio dei Sindaci è in carica dal 16 giugno 2006 e ne fanno parte:

- › Roberto Chiusoli: Presidente del Collegio Sindacale
- › Fabrizio Foschini: Sindaco effettivo
- › Laura Guidi: Sindaco effettivo

La direzione

ORGANI DELLA DIREZIONE

L'organismo di governance preposto alle decisioni strategiche è il Comitato Strategico che, presieduto dal Direttore Generale, risponde del suo operato al Consiglio di Amministrazione. Il Direttore Generale garantisce la gestione operativa dell'azienda avvalendosi della collaborazione dei responsabili delle varie direzioni aziendali (Servizi Centrali di Staff, Direzione Operativa, Business Unit di Prodotto, Aree Territoriali).

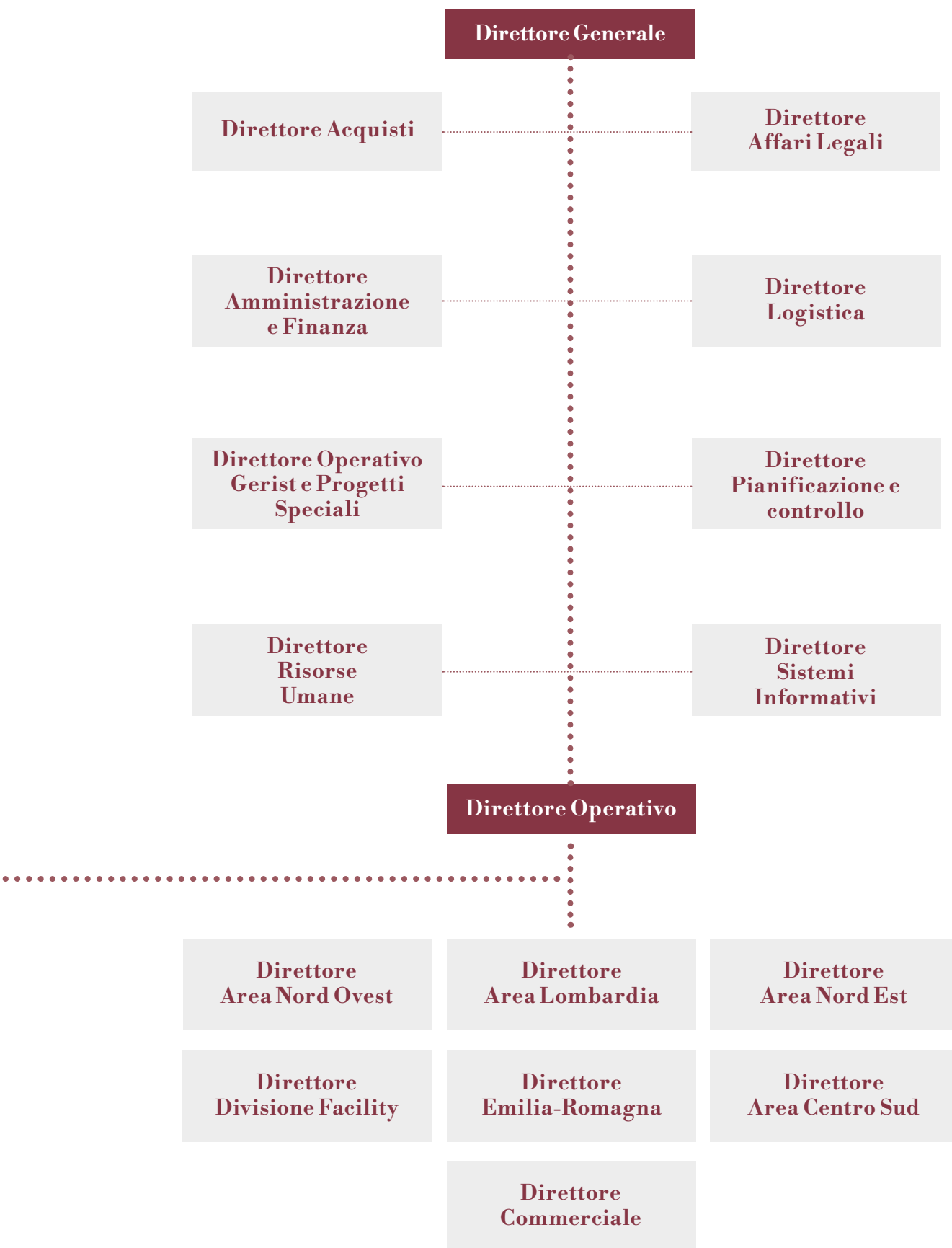
UNICA DIREZIONE COMMERCIALE

Nel 2016 abbiamo creato la Direzione Commerciale. L'unificazione degli Uffici Commerciali sotto un'unica direzione risponde all'esigenza di un governo centrale dei processi commerciali che ci permetta di migliorare la capacità di pianificazione, creare una rete commerciale unica e presidiare in modo più efficace i grandi clienti.

DELEGHE DI FUNZIONE

I responsabili delle Aree Territoriali di Ristorazione Collettiva o della business unit di prodotto (Divisione Facility) sono **responsabili della produzione e dell'erogazione dei servizi** venduti dall'azienda e sono titolari di Deleghe di Funzione su: sicurezza sul lavoro, sicurezza alimentare, ecologia e prevenzione incendi.





La politica aziendale del Sistema di Gestione Integrato

Camst, quale Gruppo che opera in diversi settori, si impegna a rispettare e promuovere i propri principi e i propri valori al fine di fornire ai clienti (committenti e consumatori finali, pubblici o privati, interni od esterni) i servizi tali da soddisfare i loro requisiti e le loro aspettative con gli obiettivi dichiarati di contribuire al loro miglioramento e alla loro efficienza produttiva tenendo conto del contesto ambientale, spazio-temporale e socio-culturale in cui essi e Camst si collocano.

Camst, quale Gruppo, si impegna pertanto a:

OBBLIGHI DI CONFORMITÀ

Operare in modo totalmente conforme a tutte le disposizioni legislative previste dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale e agli altri requisiti o standard volontariamente sottoscritti ed applicabili alla propria organizzazione, nonché ai requisiti contrattuali oggetto dei servizi svolti.

SISTEMI DI GESTIONE

Adottare un sistema di gestione integrato “qualità e sicurezza alimentare, qualità nella gestione del facility, sicurezza e salute sul lavoro, ambiente, energia e responsabilità sociale” impegnando risorse e tempo adeguati agli obiettivi e traguardi stabiliti, affinché tutte le attività siano condotte conformemente agli standard e ai requisiti di riferimento adottati, nell’interesse dell’organizzazione e delle parti interessate. Definire responsabilità e procedure per assicurare un’adeguata gestione di tutti gli aspetti del Sistema di Gestione Integrato correlati alle proprie attività, considerando i rischi e le opportunità.

QUALITÀ

Progettare e realizzare servizi che mirino alla massima soddisfazione del cliente nel rispetto dei requisiti di conformità sopra descritti, nell’ambito della ristorazione collettiva, commerciale e di attività di catering e banqueting e nell’ambito delle attività definite come no core nei confronti dei clienti pubblici e privati.

SICUREZZA ALIMENTARE

Nell’ambito della ristorazione, della produzione di prodotti alimentari e dello stoccaggio, movimentazione e logistica di derrate, mettere in atto un sistema di gestione HACCP e di rintracciabilità mirato al presidio dei rischi igienico-sanitari che, attraverso opportune fasi di prevenzione e controllo, assicuri i più elevati standard di sicurezza alimentare per garantire la produzione di prodotti igienicamente sicuri e la rintracciabilità degli stessi. Impiegare personale consapevole dell’importanza delle proprie attività nel conseguire gli obiettivi di qualità e sicurezza igienica delle preparazioni alimentari.

AMBIENTE

Operare secondo logiche e prospettive di tutela della protezione ambientale, anche attraverso la prevenzione dell’inquinamento e la riduzione di possibili impatti ambientali connessi alle attività condotte e servizi prestati, secondo un approccio che consideri l’intero ciclo di vita. L’attuazione di tali impegni passa dall’ottimizzazione dell’uso delle risorse naturali (in particolare consumi di energia elettrica e di gas metano), e dal loro impiego razionale per proteggere e salvaguardare l’ambiente, nonché dal contenimento e riduzione dei principali impatti, con particolare riferimento alla gestione ecosostenibile dei rifiuti anche tramite la raccolta differenziata, alla gestione delle acque reflue prodotte in fase di lavorazione e, infine, alla scelta di attrezzature, prodotti chimici, impianti, processi a basso impatto ambientale.

ENERGIA

Perseguire soluzioni tecniche a basse emissioni climalteranti valorizzando l’energia come risorsa essenziale nella creazione di valore per il cliente, attraverso una gestione efficiente dei consumi energetici in tutti i processi aziendali, in particolare presso i locali di ristorazione. Implementare gradualmente sistemi di monitoraggio per gli usi energetici significativi, quali cottura e conservazione degli alimenti, illuminazione, ventilazione, climatizzazione degli ambienti, erogazione e distribuzione dei pasti. Pianificare la gestione e la manutenzione di impianti e attrezzature



mirando a garantirne un funzionamento in condizioni di efficienza. Trarre beneficio dalle nuove tecnologie sia in fase di progettazione che di acquisto, considerando i costi di esercizio e consumi energetici lungo tutto il ciclo di vita.

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

Garantire condizioni di lavoro sicure e salubri, prevenire i potenziali incidenti, gli infortuni e le malattie professionali sul posto di lavoro secondo un approccio basato sulla eliminazione dei pericoli e riduzione dei rischi alla fonte che garantisca indistintamente i propri lavoratori e quelli dei fornitori e limiti le possibili conseguenze su qualunque parte interessata sul luogo di lavoro o in aree limitrofe. Diminuire gli infortuni nei siti produttivi e nelle attività svolte, in particolar modo quelli relativi alle principali tipologie: taglio, caduta; distorsioni; schiacciamenti; esposizione chimica. Garantire il coinvolgimento del medico competente e la consultazione e la partecipazione dei lavoratori e, ove presenti, dei rappresentanti dei lavoratori.

RESPONSABILITÀ SOCIALE

Valorizzare il proprio impegno etico, in coerenza con la sua natura di impresa cooperativa e in linea con la propria Missione Aziendale, nella consapevolezza che la qualità del servizio derivi anche dalla salute, sicurezza, benessere e coinvolgimento delle persone nel ciclo produttivo. Condannare in modo assoluto il lavoro infantile ed il lavoro obbligato. Garantire il sostegno al diritto di associazione ed alla contrattazione collettiva da parte dei propri lavoratori, il rispetto della libertà e della dignità dei dipendenti, con la messa al bando di qualsiasi coercizione, nonché delle offese, verbali e non, che si pongano come lesive della dignità personale dei lavoratori. Astenersi da qualsiasi pratica che comporti l'esercizio di discriminazioni legate a nazionalità, sesso, opinioni religiose e politiche, classe sociale ed età. Garantire un salario dignitoso ed un orario di lavoro corretto, negli ambiti definiti dalle disposizioni legislative e contrattuali. Adottare e attuare principi di comportamento e di controllo che, nel rispetto del sistema di attribuzione di funzioni e di deleghe di poteri, rispondano alle finalità di prevenzione dei reati e degli ille-

ci amministrativi di cui al D.Lgs. 231/01 e alle successive modificazioni intervenute.

FORNITORI

Qualificare i fornitori in linea con i principi adottati da Camst selezionandoli affinché assicurino il rispetto dei principi etici per sé e per i loro fornitori e subfornitori. Gestire in particolare gli approvvigionamenti di materie prime e servizi tenendo in primaria considerazione la qualità, la sicurezza alimentare e la rintracciabilità delle preparazioni alimentari.

COMUNICAZIONE

Adottare un sistema attivo di comunicazione interna ed esterna che favorisca, in ottica di sviluppo complessivo delle competenze, il coinvolgimento, la sensibilizzazione e la responsabilizzazione di tutto il personale dipendente, delle ditte appaltatrici, dei clienti e degli altri portatori di interesse, relativamente agli obiettivi di qualità, igiene e sicurezza alimentare, ambiente, energia, sicurezza e salute sul lavoro e responsabilità sociale. Garantire la comunicazione con i clienti, i committenti, i consumatori, gli organi di controllo, le istituzioni, i fornitori, gli enti e la popolazione locale nell'ottica della trasparenza del rapporto e della loro soddisfazione in termini di servizio reso. Saper ascoltare, comprendere e valorizzare le loro esigenze sia in fase iniziale sia in fase di gestione avanzata del rapporto, proponendo soluzioni efficaci, flessibili e mirate al fine di razionalizzare e integrare i servizi per migliorare la partnership. Rendere noti gli impegni che l'Azienda si assume tramite l'emissione annuale del Bilancio Sociale.

EFFICIENZA ORGANIZZATIVA

Operare con alta professionalità sia in fase di pianificazione dei servizi ed attività, sia in fase di esecuzione e controllo, esprimendo in tal modo la volontà dell'organizzazione di dare al Cliente risposte affidabili, con competenza e puntualità. Semplificare e snellire i processi con l'obiettivo di garantire servizi specializzati, assicurando che le attività vengano progettate, implementate, e dirette secondo un approccio di efficienza, anche energetica, in linea con gli obiettivi economici aziendali.

MIGLIORAMENTO CONTINUO

Perseguire il miglioramento continuo del proprio Sistema di Gestione Integrato, attraverso una continua analisi e valutazione dei rischi e opportunità associate, con la finalità di migliorare le proprie prestazioni, operando in termini di efficacia ed efficienza nei diversi ambiti: considerare pertanto le condizioni e gli aspetti ambientali, i fattori interni ed esterni, le attività svolte, la prevenzione dei rischi e tutela della salute, elevare lo standard aziendale di qualità e sicurezza alimentare del servizio di ristorazione erogato ai clienti e ai consumatori, e quello degli altri servizi erogati, migliorando le prestazioni energetiche.

Garantire l'adozione di obiettivi e traguardi misurabili tramite l'utilizzo di indicatori che permettano un'analisi costante delle prestazioni e delle relazioni delle proprie attività con il contesto circostante.

Per perseguire direttamente e fattivamente tali impegni, la Direzione del Gruppo CAMST ha stabilito di attuare un Sistema di Gestione Integrato, rendendo disponibile pubblicamente questa politica, attraverso tutti i canali comunicativi, verificandola periodicamente e mantenendola costantemente attiva e resa operante con la diffusione a tutto il personale dipendente e a tutte le persone che lavorano per conto di essa o parti interessate.

La Direzione si impegna altresì a fare in modo che tutte le sue funzioni siano partecipative, secondo le proprie responsabilità e competenze, all'attuazione del Sistema e al raggiungimento degli obiettivi definiti.

Il Direttore Generale
Antonio Giovanetti

Il Presidente
Francesco Malaguti





Le Certificazioni

Il cliente e la sua soddisfazione sempre al centro

ISO 9001

ISO 9001 è una norma internazionale che attesta la qualità e punta prioritariamente alla piena soddisfazione del cliente e al miglioramento dell'efficienza ed efficacia di tutti i processi dell'azienda.

La sicurezza alimentare a tutto campo

ISO 22005

Per alzare la soglia di sicurezza nella preparazione degli alimenti, Camst si è certificata ISO 22005 per garantire la tracciabilità alimentare nella produzione dei pasti delle principali cucine centralizzate.

ISO 22000

Nel 2010 Camst ha adottato il Sistema di Gestione per la sicurezza alimentare ISO 22000 nei principali locali di produzione. Questo standard si pone come punto di riferimento per gli operatori per l'applicazione dei regolamenti comunitari in materia di igiene e sicurezza alimentare.

HACCP UNI 10854

Il sistema HACCP (UNI 10854:1999), adottato da Camst dal 2002, garantisce la sicurezza igienica e l'integrità dei prodotti alimentari.

BIOLOGICO REG CE 834/2007

È un certificato di conformità che garantisce l'utilizzo corretto di alimenti da agricoltura biologica.

Tutela della salute e della sicurezza sul lavoro

OHSAS 18001

La norma BS OHSAS 18001 è uno standard internazionale che consente di controllare e migliorare le prestazioni in relazione alla gestione della salute e sicurezza sul lavoro. Camst ha acquisito tale certificazione al fine di evitare o ridurre al minimo possibile l'esposizione dei lavoratori ai rischi connessi all'attività lavorativa, riducendo o eliminando gli infortuni e le malattie professionali. Ad oggi Camst è in fase di migrazione alla Norma ISO 45001.



La qualità etica dei nostri prodotti e servizi

SA 8000

Per valorizzare ulteriormente la propria Responsabilità Sociale, Camst ha adottato il sistema di gestione SA 8000, che costituisce il primo standard a livello internazionale con cui si garantisce che un'organizzazione sia socialmente responsabile, cioè s'impegni al rispetto delle regole dell'etica del lavoro e ricusi apertamente tutte le condizioni lavorative caratterizzate dalla disumanità, dallo sfruttamento, dall'iniqua retribuzione e dall'insalubrità del luogo di lavoro.

Proteggiamo l'ambiente continuamente

EMAS

Dal 2019 Camst è registrata EMAS per valutare e migliorare le proprie prestazioni ambientali e fornire agli stakeholder informazioni sulla propria gestione ambientale.

ISO 14001

La certificazione ISO 14001 è uno strumento volontario per migliorare la gestione ambientale all'interno dell'organizzazione. L'obiettivo di questo standard internazionale consiste nel promuovere miglioramenti continui delle prestazioni ambientali dell'organizzazione.

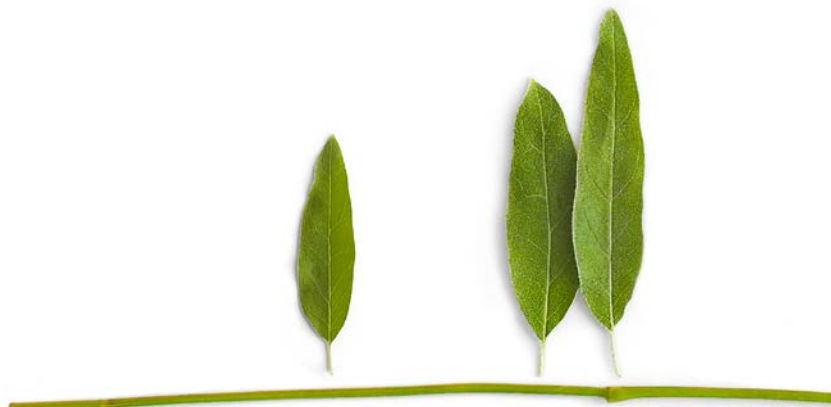
ISO 50001

Camst si è certificata nel 2017 per conseguire il miglioramento continuo delle prestazioni energetiche.

F-GAS

La certificazione F-GAS è un obbligo di legge previsto dal D.P.R. 27 gennaio 2012, n. 43 la cui principale finalità è quella di tutelare l'ambiente e quindi garantire che tutti gli operatori abbiano i requisiti e le competenze necessarie per ridurre le emissioni di gas serra.

Certificazione	Ristorazione	Facility
ISO 9001	•	•
HACCP UNI 10854	•	
ISO 22005	•	
ISO 22000	•	
BIOLOGICO REG CE 834/2007	•	
OHSAS 18001	•	•
EMAS	•	
ISO 14001	•	•
ISO 50001	•	
F GAS		•
SA 8000	•	•



Etica e Legalità

IL MODELLO DI ORGANIZZAZIONE, GESTIONE E CONTROLLO

Con l'entrata in vigore del D.Lgs 231/2001 Camst ha adottato il "Modello di organizzazione, gestione e controllo" (il "Modello 231") volto alla prevenzione dei reati previsti dalla normativa, e si è dotata di un sistema di regole, di corrette modalità operative, di verifiche e controlli e di sanzioni in caso di violazioni, finalizzato a prevenire la commissione dei reati.

Il decreto D.Lgs. 231/2001 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 strumenti che completano Il Modello Organizzativo per rispondere ai requisiti voluti dalla norma del D.Lgs. 231/01 sono:

- › 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
- › 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 a evidenziare le specifiche modalità operative da adottare nelle aree valutate maggiormente a rischio nella Mappatura delle attività sensibili
- › 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 ed è costituito da 3 membri a cui è demandato il compito fondamentale di vigilare sulla coerenza dei comportamenti dei propri dipendenti rispetto al modello organizzativo. Il canale di comunicazione organismodivigilanza@camst.it consente a chiunque di inviare segnalazioni all'Organismo di Vigilanza, qualora venisse a conoscenza di comportamenti illeciti. Periodicamente l'Organismo di Vigilanza relaziona al CdA di Camst sull'esito dell'attività svolta e sull'eventuale necessità di modifiche o implementazioni al Modello Organizzativo.

Auditing interno

› **2 auditor interni sistemi certificati che operano all'interno della direzione generale**

› **1 auditor interno 231 che opera all'interno della direzione affari legali**

IL CODICE ETICO

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

È un elemento fondamentale del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo. Vera e propria Carta Costituzionale dell'Azienda rivolta a tutti i soggetti che entrano in relazione con Camst (lavoratori, soci cooperatori e sovventori, fornitori, clienti, partner in società, subappaltatori, società controllate e/o collegate, ecc.).

Il Codice Etico è un documento volto a individuare diritti, doveri e responsabilità dell'Azienda e mira a promuovere alcuni comportamenti e/o a vietarne altri che, seppur leciti sotto il profilo normativo, non corrispondono all'etica e ai valori cui essa si ispira nell'esercizio delle proprie attività. Il Codice Etico prevede, inoltre, meccanismi sanzionatori volti ad evitare che passino inosservate le condotte che non rispondono ai valori aziendali e che, pertanto, ne ledono gli interessi.

*Il Codice Etico è disponibile sul portale aziendale
Camst.net
nell'area "Responsabilità Sociale" oppure sul sito
www.camst.it*

IL RATING DI LEGALITÀ

Il 14 Novembre 2012 l'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (AGCM) ha approvato il Regolamento Attuativo del Rating di Legalità, uno strumento concepito per accrescere la competitività del sistema delle imprese italiane promuovendo uno sviluppo eticamente sostenibile.

Il rating di legalità vuole quindi favorire ed introdurre principi di comportamento etico in ambito aziendale, tramite l'assegnazione di un giudizio sul rispetto della legalità da parte delle imprese che ne abbiano fatto richiesta e, più in generale, sul grado di attenzione riposto nella corretta gestione del proprio business.

L'obiettivo principale è quello di conferire alle imprese virtuose un titolo ufficiale che consente anche l'iscrizione negli elenchi di fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativi di infiltrazione mafiosa.

Al riconoscimento di un sufficiente livello di rating di legalità - convenzionalmente misurato in 'stellette' - l'ordinamento ricollega vantaggi in sede di concessione di finanziamenti pubblici e agevolazioni per l'accesso al credito bancario.

Camst dal 2016 ad oggi ha ottenuto ininterrottamente il punteggio pieno del rating, un riconoscimento notevole che premia tutto l'impegno della Cooperativa nell'operare nel pieno rispetto della legalità.





CAMST Soc. Coop. a r.l. - La Ristorazione Italiana

Sede legale e operativa

Via Tosarelli, 318

40055 Villanova di Castenaso (BO)

Codice Fiscale e Registro Imprese di Bologna 00311310379

Part. I.V.A. n° 00501611206

Iscritta all'Albo Società Cooperative con il nr. A100118

Sezione Cooperative a mutualità prevalente

Iscritta al R.E.A. di Bologna al n.67635

Tel. +39 051 2107411 - Fax +39 051 2109502

email: mail@camst.it

www.camst.it

✉ [@Camst_Gruppo](https://www.instagram.com/Camst_Gruppo)

📘 [facebook.com/camst.ristorazione/](https://www.facebook.com/camst.ristorazione/)

🌐 [linkedin.com/company/camst-group](https://www.linkedin.com/company/camst-group)

Redazione a cura Camst

Coordinamento Ufficio Responsabilità Sociale

Progetto grafico a cura di LDB Advertising