



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

Indice

5

I RISULTATI ECONOMICO FINANZIARI

La nostra meta è crescere insieme.

Facciamo crescere il capitale territoriale	80
Utile d'esercizio	81
Il nostro valore aggiunto	82
Partecipazione patrimoniale e finanziaria	84
Partecipazione sociale e servizi ai soci	86
I fornitori	87
Investimenti tecnici	88

6

LE RISORSE UMANE

Il contributo di tutti è per noi energia vitale.

Mettiamo le persone al centro	92
Dipendenti per Aree e rapporto sociale	95
Versamento del capitale sociale	97
Noi nei settori di attività	98
I principi della Responsabilità Sociale	99
Il nostro patrimonio: le competenze	101
Lavorare insieme è il miglior modo per conoscersi	102
L'importanza della sicurezza	105
Libertà di associazione	111
Pratiche disciplinari	112
Orario di lavoro	113
Retribuzione	116
Studiamo il modo di crescere insieme	118

7

LA QUALITÀ

Portiamo avanti la qualità.

Qualità e sicurezza alimentare	122
Prodotti	126
Acquisti "Green"	127
L'alimentazione come momento educativo	130

8

L'AMBIENTE

Rispettiamo le risorse naturali.

La Sostenibilità Ambientale nella nostra offerta di servizi	136
Impronta ambientale	138
La nostra logistica attenta all'ambiente	139
La gestione dei rifiuti	141
Il Sistema di Gestione dell'Energia	142
Risorsa acqua, sorgente di idee	146
Il nostro contributo allo sviluppo sostenibile	147
Benessere animale	149

9

LO SPRECO ALIMENTARE

Non lasciamo nulla indietro.

Lo spreco alimentare	156
Il recupero dei pasti	157
Recupero prodotti dal Centro Distributivo	160
La nostra Impronta Ecologica	161

Non lasciamo nulla indietro.

⑨

Facendo buon uso del cibo,
lasciamo sull'ambiente un'impronta
più leggera.

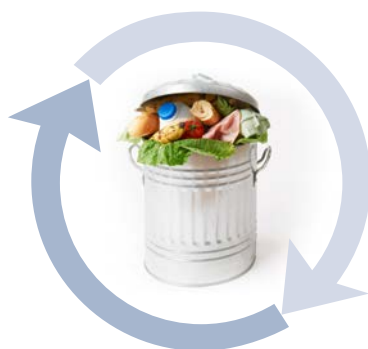


Lo spreco alimentare



CHE COS'È LO SPRECO ALIMENTARE?

La Commissione per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale della Commissione Europea ha definito lo spreco come "l'insieme dei prodotti scartati dalla catena agroalimentare che, per ragioni economiche, estetiche o per la prossimità della scadenza di consumo, seppure ancora commestibili e quindi potenzialmente destinabili al consumo umano, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati ad essere eliminati e smaltiti, producendo effetti negativi dal punto di vista ambientale, costi economici e mancati guadagni per le imprese" (1 Commissione per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale - Parlamento Europeo, "Evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE", 22 Giugno 2011).



**90 milioni
di tonnellate
di alimenti**

**180 kg
a persona**

Ogni anno, in Europa, vengono sprecate circa 90 milioni di tonnellate di alimenti, per una media di 180 chili a persona. I costi associati allo spreco si aggirano intorno ai 143 miliardi di euro. Secondo le stime della FAO, circa un terzo di tutti gli alimenti prodotti a livello mondiale per il consumo umano viene sprecato - circa 1,3 miliardi di tonnellate all'anno; in Italia lo spreco alimentare è stimato in circa 5,5 milioni di tonnellate all'anno. Lo spreco di cibo non è solamente una mera questione etica ed economica, ma incide anche sulla conservazione dell'ambiente e sull'uso delle già scarse risorse naturali del nostro pianeta.

Le cause dello spreco sono da ricercare in effetti combinati, che appartengono sia al mondo della produzione, sia a quello del consumo. A partire dall'analisi delle cause, sono nate molte iniziative rivolte alla riduzione

degli sprechi con particolare attenzione all'educazione delle persone. Inoltre gli attori che operano nella catena alimentare (dalla Grande Distribuzione alla Ristorazione) hanno un ruolo fondamentale nella riduzione e nel riciclo di rifiuti e scarti alimentari generati, per esempio attraverso la creazione di un sistema di economia circolare.

È infine importante ricordare che ad Agosto 2016 in Italia è stata approvata la Legge Gadda 'Contro lo Spreco Alimentare'. Il provvedimento riorganizza il quadro normativo di riferimento che regola le donazioni degli alimenti invenduti con misure di semplificazione, armonizzazione e incentivazione, ma soprattutto stabilisce la priorità del recupero di cibo da donare alle persone più povere del Paese.

Il recupero dei pasti

Da Azienda di Ristorazione che produce oltre 90 milioni di pasti all'anno, sentiamo una forte responsabilità nella lotta contro lo spreco alimentare. Per questa ragione fin dal 2006 collaboriamo con Associazioni presenti a livello nazionale che ci aiutano a recuperare derrate o cibo per ridurre al minimo gli sprechi. La nostra esperienza ci ha insegnato che lo spreco alimentare nel settore della Ristorazione va affrontato in momenti specifici:

acquisto

› nell'acquisto dei prodotti e nella gestione delle scadenze



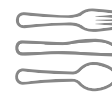
preparazione

› durante la preparazione e distribuzione dei pasti



erogazione

› nella fase successiva all'erogazione del pasto



In particolare, nell'ambito della Ristorazione Scolastica, il 12,6% del pasto giornaliero cucinato per ciascun alunno rimane ogni giorno nel piatto, divenendo spreco. Grazie alle tante iniziative realizzate, nel 2018 siamo riusciti a recuperare oltre 22 mila kg di cibo, che abbiamo donato.

Io non spreco bag

La lotta allo spreco alimentare comincia a Scuola, perché proprio la Ristorazione Scolastica è un momento per educare alla corretta relazione dei bambini con il cibo. Seppure l'organizzazione della refezione sia già pensata per non produrre sprechi, calibrando bene il numero dei pasti su quello degli utenti, c'è però sempre la possibilità che avanzi qualcosa.

Dal 2017, dopo l'introduzione della Legge Gadda in sostituzione della Legge 'del Buon Samaritano', è possibile recuperare i prodotti non deperibili, pertanto molti Comuni serviti da Camst hanno accolto la nostra proposta: utilizzare un packaging specifico con cui i piccoli fruitori della mensa possano recuperare alcune tipologie di cibo, pane e frutta. Nel 2018 sono state pensate, realizzate e distribuite oltre 3.000 pezzi di "Io non spreco!" Bag in molte refezioni scolastiche in accordo con i Comuni e le Scuole. In aggiunta nel 2018 sono stati distribuiti 13.600 pezzi di ulteriori tipologie di custodie salva cibo "RIBÓ Bag".





LA BOTTEGA DEL COTTO

Anche nel 2018 prosegue con la Bottega del Cotto di Imola (BO), un'iniziativa sorta dall'Associazione No Sprechi Onlus per recuperare il cibo cotto dalle mense aziendali. Alla Bottega possono accedere persone in difficoltà 'selezionate' dai centri d'ascolto, generalmente anziani soli o persone nella fascia di età 50-60 anni disoccupate, oltre ad alcune famiglie. Grazie a questa iniziativa, sostenuta dal Banco Alimentare, gli utenti beneficiari possono ritirare cibo cotto in giornata, eccedenza di mense aziendali e self-service quali: Cucina Centralizzata di Imola, Tavolamica Imola, Tavolamica Lasie, Ristorante aziendale Sacmi.

Tra tutte e quattro le realtà riusciamo a donare circa un centinaio di pasti al giorno tra primi piatti, salse, secondi piatti e contorni.

LAST MINUTE MARKET

Camst con Last Minute Market promuove ed implementa varie attività a livello nazionale presso le proprie gestioni:

- › Recupero cibi non consumati
- › Valutazione degli scarti di cibo
- › Elaborazione impatti ambientali dei menu
- › Formazione ed attività educative rivolte a studenti, insegnanti, famiglie e addetti al servizio.

www.lastminutemarket.it



WASTE 2 VALUE - VALORE AI RIFIUTI

Nel 2017 IGD SiiQ, Coop Alleanza 3.0 e Camst, in partnership con Impronta Etica e Future Food Institute, hanno ideato un progetto che mira alla creazione di un innovativo modello di economia circolare per il recupero degli scarti e rifiuti alimentari all'interno del Centro Commerciale Centro Nova di Villanova di Castenaso a Bologna, in cui le 3 imprese operano congiuntamente.

Il progetto, ancora in corso, ha avuto inizio con 2 Hackathon, maratone creative che hanno coinvolto circa 80 partecipanti tra studenti selezionati delle Scuole superiori e delle facoltà di Economia, Agraria e Scienze Gastronomiche - assieme a ricercatori di fama internazionale - che hanno ragionato sui temi dello spreco alimentare. È emersa in tale contesto la volontà di sperimentare in concreto la possibilità di sviluppare un modello di economia circolare, attraverso la raccolta e prototipazione di idee in grado di dare un nuovo valore allo scarto alimentare, visto non più come un rifiuto ma come una risorsa. La ricerca di idee innovative ha coinvolto anche soci di Camst e Coop Alleanza e i clienti del Centro Commerciale. Terminata la fase creativa, lo Staff delle Imprese socie - espressione di competenze tecniche e operative utili e funzionali al tema del progetto - è stato coinvolto in un'analisi per lo studio di fattibilità delle idee selezionate. Lo Staff delle Imprese ha lavorato in differenti Team per perfezionare e rendere più adeguate e funzionali le idee.

Il progetto prosegue anche durante il 2018 con la prototipazione e testing volta alle analisi del prototipo e alla definizione dei prossimi passi per la realizzazione effettiva del progetto.

Recuperi effettuati da gestioni Camst con Banco Alimentare

Area Territoriale	Pane	Primi	Secondi	Contorni	Frutta/ Dolce	Totale 2018
Centro Sud	2183,28	1.573,05	542,16	1.057,68	981,36	6.337,53
Emilia-Romagna	887,65	3.074,42	1.401,52	1.105,10	452,42	6.921,11
Lombardia	0	1.656,75	1.463,64	893,16	0	4.013,55
Nord Est	291,50	0	0	471,00	4,20	766,70
Nord Ovest	25,56	0	385,20	0	0	410,76
Ristorazione Commerciale	0	1.779,80	1.448,32	776,04	9,00	4.013,16
Totale	3.387,99	8.084,02	5.240,84	4.302,98	1.446,98	22.462,81

Le quantità in tabella sono espresse in kg.

ENTI BENEFICIARI



Recupero prodotti dal Centro Distributivo

A partire da Luglio 2011 con la nostra Direzione Acquisti abbiamo avviato un progetto di razionalizzazione del 'vrac' (zona del Magazzino dove stocchiamo in modo controllato i prodotti Non Conformi in attesa di smaltimento) e di riduzione dei costi annuali di smaltimento, cedendo queste derrate alimentari a Enti no profit attivi sul territorio della Provincia di Bologna.

Recupero prodotti Non Conformi da CeDi

Anno di riferimento	Onlus beneficiarie:	Prodotti secchi (pasta, conserve, olio) con confezioni rotte kg	Prodotti freschi (carne e lattiero caseari) kg	Prodotti congelati kg	Totale kg
2017	Pubblica Assistenza	1.433	16.162	11.689	29.283
2018	Pubblica Assistenza	17.512	7.847	2.026	27.386

La nostra Impronta Ecologica

Il nostro impegno contro lo spreco è stato calcolato attraverso 3 Indicatori: Impronta di Carbonio, Impronta Idrica e Impronta Ecologica. Il modello di riferimento, realizzato da Last Minute Market, si basa sulla quantità di risorse effettivamente utilizzate, e quindi non sprecate, per produrre una certa quantità e qualità di alimenti. (Last Minute Market Srl è uno spin-off dell'Università di Bologna www.lastminutemarket.it)



NOTA METODOLOGICA

INDICATORI

Questi i 3 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:

Carbon Footprint

(Impronta di Carbonio) misura la quantità totale di gas a effetto serra immessi in atmosfera lungo l'intero ciclo di vita del prodotto o servizio

(kg di CO2 equivalente)

Water Footprint

(Impronta Idrica) corrisponde al volume totale di acqua utilizzata per la produzione di un determinato bene

(m3 di acqua)

Ecological Footprint

(Impronta Ecologica) misura le superfici di mare e di terra necessarie per rigenerare le risorse consumate durante il ciclo di vita del prodotto

(m2 globali H2O + terreno)

TOTALE 2018 > 185.801

(eq. a 1.438 viaggi in auto Milano-Napoli)

TOTALE 2018 > 113.702

(eq. a 35 piscine Olimpiche)

TOTALE 2018 > 1.380.092

(eq. a 193 campi da calcio)

TOTALE 2017 > 238.863

(eq. a 1.849 viaggi in auto Milano-Napoli)

TOTALE 2017 > 140.307

(eq. a 43 piscine Olimpiche)

TOTALE 2017 > 1.689.410

(eq. a 236 campi da calcio)

TOTALE 2016 > 272.500

(eq. a 2.100 viaggi in auto Milano-Napoli)

TOTALE 2016 > 178.000

(eq. a 56 piscine Olimpiche)

TOTALE 2016 > 1.778.000

(eq. a 249 campi da calcio)

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. È stato quindi necessario semplificare, adottando 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 37 varietà di frutta cruda presenti in bibliografia.



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