

**Bologna 27/10/2010**

### **IL NUOVO CENTRO DISTRIBUTIVO DEL GRUPPO CAMST**

***Ventitremila mq** la struttura, **venticinque milioni di euro** l'investimento, **trecento** i fornitori accreditati, **quattromila** referenze di cui **trecentocinquanta** i prodotti biologici, **sessanta milioni** di chili spediti in un anno. Il **70% del fabbisogno energetico** coperto da impianto fotovoltaico e impianti termici solari, **cento milioni di euro** il valore della merce movimentata in un anno.*

**Bologna - Camst**, azienda attiva nel settore della ristorazione con un fatturato 2009 di 936 milioni di euro e più di 10.000 dipendenti, ha deciso di dotarsi di un nuovo Centro Distributivo (**Ce.Di**) per rifornire i locali di materie prime: da luglio 2010 è operativa, presso l'Interporto di Bologna, una nuova struttura che occupa 23mila mq per la cui realizzazione sono stati investiti 25 milioni di euro.

**Ce.Di** è il frutto di una precisa strategia, il cui obiettivo principale è quello di rispondere in maniera puntuale alle diverse esigenze del mercato; 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 Ce.Di Camst**, situato all'interno dell'Interporto di Bologna, è stato progettato e costruito secondo le più moderne ed evolute tecnologie relative alla gestione della logistica. La merce movimentata all'interno è pari a circa 100milioni euro di fatturato in un anno, con 300 fornitori accreditati e circa 4000 referenze ad oggi (di cui 350 prodotti biologici), per un totale di 60 milioni di chili spediti in un anno. Inoltre la progettazione della struttura ha tenuto conto della riduzione dell'impatto ambientale. Il Ce.Di, infatti, è dotato di un impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica che copre circa il 70% del fabbisogno energetico.

Il Ce.Di Camst si occupa di fornire ai propri clienti (i locali Camst) i prodotti alimentari, attraverso una gestione accurata degli acquisti da fornitori selezionati ed una programmazione delle consegne ai locali.

E' quindi l'interfaccia tra i fornitori di materie prime e i locali che utilizzano poi i prodotti. Le sue consegne possono essere dirette ai locali o possono passare attraverso un Transit Point, una piattaforma logistica che funge da deposito per le merci e che e' in grado di direzionarle ai locali o ai clienti.

**L'aspetto economico:** Il sistema Camst esprime fatturati e volumi da azienda leader nella ristorazione ed è in grado di ottenere le migliori condizioni di acquisto possibili, inoltre Camst è un cliente molto appetibile per i fornitori, sia per il potenziale di acquisto sia per la solidità finanziaria.

**La qualità dei prodotti:** ottenuta con il controllo igienico sanitario e la loro tracciabilità; al Ce.Di è presente un medico veterinario che effettua continui controlli allo scarico delle merci per anticipare e gestire problematiche eventuali ed è autorizzato a respingere un prodotto quando i parametri rilevati non sono quelli attesi.

**L'impatto ambientale** e l'utilizzo di prodotti a filiera corta: una corretta organizzazione della logistica è un fattore strategico per il business di 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 possono essere preparati anche 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 e nei Transit Point, possono ritirare 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** nell'utilizzo 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.

## **Com' è organizzato Ce.Di**

Il **Ce.Di** 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 Ce.Di, ci sono le aree dei servizi utili allo svolgimento delle attività di logistica (uffici, preparazione materiale, area carico e scarico, ecc.).

L'attività è molto complessa anche se è quella tipica di un magazzino:

- ricevimento ordini da Clienti (locali Camst)
- elaborazione degli ordini per essere inviati ai fornitori
- ricevimento delle merci dai fornitori
- stoccaggio delle merci
- preparazione delle merci destinate ai locali di ristorazione, ai clienti committenti o ai Transit Point (preparazione delle spese)
- distribuzione delle merci
- manutenzione degli ambienti, delle attrezzature e degli impianti.

Tutte le attività del Ce.Di sono supportate da un sistema in radiofrequenza, che permette di monitorare tutto il materiale movimentato in tempo reale e quindi consente una completa tracciabilità dei prodotti che vi transitano.

Camst, grazie all'utilizzo di software gestionali dedicati al Ce.Di, garantisce:

- la riduzione dei margini di errore nell'ambito degli approvvigionamenti

- la velocità di risposta alle esigenze dei locali
- il governo della tracciabilità delle forniture
- il monitoraggio costante del “Sistema acquisti”
- la condivisione delle informazioni con Clienti e fornitori e le varie funzioni di Camst
- la gestione ottimale di tutte le informazioni sui fornitori qualificati.

L’atto finale dell’organizzazione della Logistica prevede che la **supply chain** Camst segua lo schema sopra riportato nel quale il Ce.Di ha il ruolo fondamentale di raccordo delle consegne dal fornitore al cliente/locale.

Dal Ce.Di escono le merci che vengono consegnate al **Transit Point** oppure direttamente al locale (sono oltre 1.000 i punti di consegna attualmente serviti).

Sono in fase di approntamento anche consegne dirette del fornitore al locale o al Transit Point, questo ovviamente per seguire una tendenza ormai molto forte di richiesta di utilizzo di prodotti locali, a filiera corta, “chilometri zero” e anche Igp, Dop.

Possiamo concludere che Camst, con questo nuovo Ce.Di, consolida numeri di successo guardando al futuro. I risultati degli ultimi 10 anni del Gruppo Camst sono molto positivi e incoraggianti; il nuovo Ce.Di rappresenta sia la risposta ad un’esigenza di fatturati d’acquisto centralizzato (con un trend superiore al 10% negli ultimi 4 anni), che la base di un potenziale sviluppo negli anni a venire.

## **IL GRUPPO CAMST**

***Novacentotrentasei** i milioni di euro fatturati, **venti** le **società controllate** e **venti** i **marchi** presenti sul mercato, **novanta milioni** di **pasti** serviti l'anno, **millecinquecento** i **punti di consumo**, **settemila clienti**, **undicimila dipendenti**. Da più di 60 anni **Camst** opera a 360° in tutti i settori del mercato della ristorazione studiando e proponendo combinazioni di prodotti e servizi che possono soddisfare al meglio la propria clientela, nel rispetto della persona e dell'ambiente. Dalla ristorazione aziendale alla fieristica, dalla scolastica alla sanitaria, dalla commerciale al banqueting, il **Gruppo Camst** oggi è un indiscusso punto di riferimento per tutti coloro che mangiano fuori casa.*