



Matteo Cioffi

# GUSTAVO sbarca A MONFALCONE

NELLA CITTADINA IN PROVINCIA DI GORIZIA, 'DAL 1945 GUSTAVO ITALIANO', L'INSEGNA DI **CAMST**, HA INAUGURATO UN NUOVO PUNTO VENDITA. PREVISTE ALTRE DIECI APERTURE NEL PROSSIMO TRIENNIO PER UN FORMAT VOCATO AL MADE IN ITALY E ALLA SOSTENIBILITÀ



**N**ato poco più di un anno e mezzo fa, 'Dal 1945 Gustavo Italiano' prosegue la sua espansione sul territorio italiano. Lo scorso 15 dicembre presso il centro commerciale Gran Shopping di Monfalcone (Go), un nuovo capitolo si è, infatti, aggiunto alla storia del format di ristorazione commerciale che **Camst** ha realizzato omaggiando il suo fondatore, Gustavo Trombetti, e fondandolo su alcuni valori portanti e imprescindibili, quali l'italianità dell'offerta e una rigida osservanza dei criteri di imprenditorialità sostenibile. L'ultima inaugurazione, quindi, ha comportato lo stanziamento di 500 mila euro, l'assunzione di otto nuovi dipendenti, l'affitto di una location che accoglie tre dei sei format che compongono l'insegna ('Il buon caffè', 'Sano e Delizioso' e 'La pizza di casa mia'), per una superficie totale di 400 metri quadri, un centinaio di posti a sedere e un fatturato annuale che gli stessi responsabili di **Camst** stimano di 600 mila euro. Il ristorante si aggiunge a quelli già presenti a Bologna (dove tutto ebbe inizio nell'agosto del 2015 presso il Centro Nova, ndr), Ravenna, Parma e Arezzo, replicando il medesimo layout, scelto da un team interno del gruppo con la consulenza esterna di un'agenzia bolognese di design e arredamento. Layout progettato con l'intento di trasmettere ai clienti un'immagine elegantemente vintage, in modo da fare sentire

a proprio agio ogni visitatore. Il look non cambia, così come il modello di business pensato nel momento in cui 'Dal 1945 Gustavo Italiano' è diventata una realtà. Innanzitutto, la scelta di utilizzare in cucina materie prime garantite dagli oltre 300 fornitori selezionati che aderiscono al progetto dell'insegna e a cui **Camst** richiede esplicitamente di osservare criteri di qualità e certificazioni di filiera per dimostrare l'assoluta provenienza italiana. Il triplice format di Monfalcone, inoltre, compie un ulteriore passo in avanti sul fronte dei servizi tecnologici: oltre al wi-fi gratuito e varie postazioni tablet a uso clienti, all'interno di ogni location sono state introdotte delle supplementari ricariche 'mobili' per la batteria di qualsiasi device, che il cliente può portare con sé al tavolo. Capitolo sostenibilità: con la nuova apertura il gruppo emiliano ribadisce il suo impegno a sostegno della tutela dell'ambiente, puntando a sensibilizzare su questo tema gli stessi visitatori dei ristoranti. «Stimoliamo i clienti a compiere

**"NEL NUOVO PUNTO VENDITA SONO STATE INTRODOTTE DELLE RICARICHE 'MOBILI' PER OGNI DEVICE, CHE IL CLIENTE PUÒ PORTARE CON SÈ AL TAVOLO"**

**LA LOGISTICA VIAGGIA 'IN VERDE'**

È stato premiato, lo scorso 30 novembre a Milano, il progetto sostenibile sviluppato da **Sanpellegrino e Camst**, in collaborazione con Trenitalia, Interporto di Padova e Interporto di Bologna per il trasporto ferroviario dell'acqua minerale Nestlé Vera. Il servizio permette di trasportare via treno l'equivalente di 500 autotreni, con un risparmio annuo di 66,5 tonnellate di Co2 e una riduzione del 78% delle emissioni gas serra rispetto al trasporto su gomma.

comportamenti virtuosi, per esempio indirizzandoli verso i corner dove abbiamo implementato distributori per un refill gratuito di acqua – esordisce **Angelo Scafuto, direttore ristorazione commerciale di Camst** –. Inoltre, anche a Monfalcone sono state eliminate le tovagliette che ricoprono i vassoi sostituendole con l'immagine di una pianta che raccoglie informazioni di carattere ambientalistico. Ribadita la possibilità di riciclare il materiale take away, mentre stiamo studiando un sistema di raccolta differenziata. Abbiamo in cantiere anche un progetto che permetterà di usare gli scarti di cibo e accessori vari del ristorante per realizzare oggetti e permettere nuove funzionalità come, per esempio, l'utilizzo dei fondi di caffè nell'ottica di generare energia o quello delle bucce di arancia da usare nei processi di produzione di profumi e fragranze».

**> ARRIVA LA NUOVA CAFFETERIA E IL BISTROT**

Tagliato il nastro a Monfalcone, si guarda ora avanti. Il piano di espansione di 'Dal 1945 Gustavo Italiano', a partire da quest'anno, sarà ampliato con due ulteriori novità di rilievo. «**Stiamo ultimando un servizio innovativo atto a valorizzare gli spazi caffetteria e migliorare l'offerta di aperitivi**. Mentre un nuovo format è sul punto di esordire: seguirà il modello del bistrot molto in voga oggi», rende noto Angelo Scafuto. Nel frattempo si continua a studiare un eventuale ingresso dell'insegna all'estero. «Internazionalizzare il progetto rappresenta un grande sogno nel cassetto che speriamo di aprire con successo – commenta il direttore commerciale –. L'operazione potrebbe concretizzarsi entro i prossimi tre anni e sceglieremo i paesi più ricettivi al made in Italy agroalimentare, come lo sono per esempio Germania e Spagna».

