

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
--------	---------	------	--------	------

Rubrica	Camst			
---------	-------	--	--	--

6	Il Resto del Carlino - Cronaca di Bologna	06/07/2017	<i>FATTURATI IN CRESCITA E ASSUNZIONI CAMST: "IL LAVORO E' NEL NOSTRO DNA"</i>	2
---	---	------------	--	---

PASQUARIELLO «L'IMPRESA È IL MEZZO, IL BENESSERE È IL FINE»

Fatturati in crescita e assunzioni

Camst: «Il lavoro è nel nostro Dna»

di SIMONE ARMINIO

«E POI c'è il lavoro». Per Antonella Pasquariello, presidente di **Camst**, gigante cooperativo della ristorazione, i 174 occupati in più registrati nel 2016, di cui 131 donne e 60 under 35, sono un punto d'orgoglio al pari dei risultati di bilancio (580 milioni di fatturato, 4,2 milioni di utile, 50 milioni di Ebitda), poiché richiamano direttamente al senso delle origini, e «alla statua di quel signore che abbiamo qui fuori. Gustavo Trombetti. Partigiano. Compagno di cella di Antonio Gramsci. Fondatore di **Camst**».

Pasquariello, che c'entra Trombetti?

«C'è un aneddoto: negli anni '70 **Camst** perse la ristorazione in stazione, unico business. Non restava che chiudere, ma Trombetti fu fermo: 'abbiamo 200 persone da far lavorare...'. Così inventò la ristorazione collettiva, l'80% del bilancio di oggi tra scuole, ospedali e aziende. A dimostrazione di quanto diciamo sempre: l'impresa è il mezzo, ma il fine è il benessere delle persone».

Come assumete oggi?

«Tramite i centri per l'impiego, gli enti accreditati come università e scuole e tramite stage e i tirocini, che nel 2016 sono stati 268».

E cosa c'è oltre la ristorazione collettiva?

«Quella commerciale rilanciata con il brand 'Dal 1946 Gustavo Trombetti', 25 milioni di euro di budget e 35 locali già aperti».

Ma con la crisi le persone non mangiano di più in casa?

«I dati dicono il contrario: secondo Databank la ristorazione in Italia è cresciuta del +0,4% nel 2016. Noi abbiamo fatto meglio: +4,45».

Come far quadrare i conti?

«Abbiamo ridotto i costi a pasto di 0,4 centesimi nel 2016, tenendo salda la qualità, grazie a un processo di efficientamento avviato nel 2010 con la creazione all'Interporto di un unico centro distributivo per i nostri 1.700 centri di produzione. Le merci arrivano tutte lì, c'è un contatto umano con i fornitori, un controllo capillare della qualità e un sistema che ci consente di censire le materie prime per reperirle all'istante secondo ogni necessità».

Sono così tante, le necessità?

«Pensi all'attenzione che oggi va fatta sugli allergeni alimentari, o ai menu diversificati per gusto, religione o questioni etiche...».

Le aziende chiudono, le mense con loro. Come regire?

«Cercando nuovi mercati. Abbiamo acquisito una cooperativa di fa-

cility management che ci ha aperto il mondo delle pulizie, della gestione del verde e di altri servizi: una necessità nostra e delle aziende, che sempre più spesso cercano un unico fornitore in grado di pensare a tutto. E ci siamo internazionalizzati con l'acquisizione di società in Spagna, Danimarca e Germania che hanno fruttato 110 milioni di portafoglio estero».

Successi fuori e grane in casa: in Fiera dicono che i vostri panini non sono più graditi ai visitatori.

«C'è un tavolo aperto in Fiera per modificare accordi presi ormai molti anni fa. Vogliono piatti ricercati? Serviamo anche catering gourmet. È solo una questione di prezzi».

Nel futuro cosa c'è?

«Un'attenzione sempre maggiore alla qualità, grazie a un lavoro già avviato con i nostri fornitori, per premiare le pratiche migliori».

Un esempio?

«Abbiamo vinto il premio 'Good Egg 2017' impegnandosi a eliminare in 5 anni il ricorso a uova da allevamenti in gabbia».

Complicato?

«Sì, se considera che consumiamo 2 milioni di uova all'anno. Ma abbiamo iniziato, e oggi siamo al 46%. Ne siamo orgogliosi. Andiamo avanti».



PRESIDENTE
Antonella Pasquariello, è a capo di **Camst** dal 2 aprile 2013. È la prima donna a capo della cooperativa di ristorazione bolognese in settant'anni di storia



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.