

Bilancio Sociale 2012

Indice

Presentazione del Presidente

Processo di redazione del bilancio sociale



1. Identità

Valori e missione	10
Le tappe dello sviluppo	12
La presenza sul mercato della ristorazione	15
La proprietà e gli organismi di governo	19
Gli indicatori della sostenibilità	26



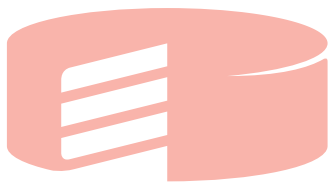
2. Persone e responsabilità sociale

Le parti interessate	32
Caratteristiche dell'occupazione	33
Formazione e stage	44
Politica per la Responsabilità sociale	52



3. Requisiti SA8000

Lavoro infantile	56
Lavoro obbligato	59
Salute e sicurezza	62
Libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva	68
Discriminazione	71
Pratiche disciplinari	78
Orario di lavoro	79
Retribuzione	82
Sistema di gestione	86



4. Utili e investimenti

Redditività, competitività ed efficienza	92
Partecipazione patrimoniale e finanziaria	92
Gli investimenti	95
Partecipazione sociale	96
Utile d'esercizio e Valore Aggiunto	97
Situazione patrimoniale	99
Il Gruppo Camst	100



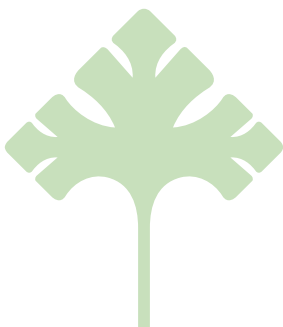
5. Qualità, Servizi e Ambiente

Il mercato della ristorazione in Italia	104
Servizi offerti ai clienti	111
La sostenibilità ambientale nell'offerta di ristorazione	115
Attività di educazione alimentare	123
Il sistema di Assicurazione Qualità e sicurezza alimentare	126
Il sistema di Gestione Ambiente e Sicurezza	130
I Fornitori e gli acquisti bio	143



6. Solidarietà e cooperazione

Crescita e sviluppo della Cooperazione	152
Ruolo Sociale: le iniziative	154
Il nostro impegno nella solidarietà	156
Adesione a iniziative della cooperazione	163



7. Appendice

Le imprese investono in qualità per battere la crisi	168
Customer Satisfaction: l'approccio di Camst	169
Glossario	170

Bilancio Sociale 2012

Presentazione

Care socie, cari soci,
col 2012 ci siamo lasciati alle spalle il quinto anno di crisi, di ripresa si sente solo parlare e siamo tutti consapevoli del fatto che le previsioni per il futuro non sono di certo ottimiste.

Questa crisi sta producendo effetti devastanti sul nostro tessuto sociale e, indubbiamente, anche quando ne usciremo le dinamiche sociali ed economiche non saranno più le stesse. Non lo sono già ora e per questo dobbiamo cercare di cogliere con rapidità questo cambiamento e cercare di dare risposte corrette ai nostri stakeholder, clienti e soci lavoratori soprattutto. La crisi, seppur dolorosa, può rivelarsi un'opportunità, perché rappresenta un setaccio che premia le imprese più virtuose e che operano con serietà.

Non mi voglio più di tanto soffermare sui dati di scenario economico: ognuno di noi, nella propria esperienza quotidiana, tocca con mano la gravità della situazione. Nel 2012 il potere d'acquisto delle famiglie, infatti, si è ridotto del 4.4% (fonte Istat) e l'attuale situazione di forte instabilità fa temere al 23% degli italiani di perdere il loro posto di lavoro. Ma è proprio puntando sul lavoro, che è la grande emergenza di oggi, che potremo uscire da questa crisi. In questo scenario economico e politico, non è facile operare sul mercato: ma, insieme a tutto il gruppo dirigente, siamo pronti ad affrontare le situazioni

complesse che si stanno presentando. Da mesi, infatti, la Direzione Generale sta lavorando per recuperare redditività attraverso la razionalizzazione dei processi e l'abbattimento dei costi, ma senza diminuire il livello qualitativo dei servizi che offriamo ai nostri clienti.

Abbiamo le spalle robuste perché in 35 anni di bilanci in utile abbiamo accumulato un patrimonio di 187 milioni di euro. Ma operiamo in un mercato che si contrae e che è ostacolato da una burocrazia che schiaccia le imprese anche sotto il profilo fiscale e da enti pubblici che tardano a pagare per i servizi che, puntualmente e correttamente, noi forniamo.

Questi elementi frenano lo sviluppo delle imprese e la loro capacità di innovarsi.

Alla Pubblica amministrazione è necessario chiedere un cambio di rotta per consentire che gli incentivi pubblici vadano alle imprese, che la burocrazia non blocchi lo sviluppo e la pressione fiscale non uccida l'innovazione. Nel 2012 Camst ha raggiunto buoni risultati anche grazie alla nostra mission che rispetta il modello cooperativo, capace di mettere a sistema le grandi potenzialità dei nostri soci per raggiungere gli obiettivi imprenditoriali. Il fatturato 2012 ha raggiunto i 425 milioni con un aumento del 3,9% sul 2011. Camst ha saputo cogliere il cambiamento in atto e, attraverso il contributo di tutta l'azienda, ha trovato anche modalità nuove di proporsi al mercato.

Il 2012, del resto, è stato l'anno più difficile da quando è iniziata la crisi. Il mercato della ristorazione in Italia, secondo lo studio di Databank, è calato in fatturato dello 0,9% sul 2011; il nostro andamento, quindi, si può ritenere molto soddisfacente.

Camst è riuscita a sviluppare il proprio portafoglio clienti; la strategia di diversificazione in diversi segmenti del mercato della ristorazione ci ha consentito di compensare più efficacemente alle situazioni di criticità che hanno colpito, più duramente, alcuni settori piuttosto che altri. Questo elemento ci distingue – e ci rende più forti – rispetto ad altre imprese che, invece, operano quasi esclusivamente su singoli e specifici segmenti di mercato.

Ci siamo sviluppati meglio nella ristorazione scolastica e sanitaria, nonostante gli effetti negativi di due elementi impreveduti come le abbondanti nevicate nei mesi di febbraio e marzo e il terremoto in Emilia a maggio, che hanno determinato perdite significative di fatturato.

Il margine lordo di produzione è risultato in linea con quello del 2011 e in sostanziale calo rispetto al budget, risentendo pesantemente della strutturale diminuzione della marginalità, che ha subito tutto il mercato della ristorazione, senza potere compensare con aumenti dei prezzi di vendita.


Il risultato, al netto delle imposte di 4.209 milioni, può considerarsi (anche in considerazione degli

accantonamenti prudenziali effettuati) uno dei migliori possibili vista la difficile situazione che stiamo attraversando.

La tenuta in un momento di grave crisi del mercato è stata il frutto degli indirizzi definiti dalla Direzione aziendale, che si è mossa per difendere il mercato e ricercare nuove opportunità di sviluppo. Ma, soprattutto, ognuno di noi ha fatto la propria parte per raggiungere gli obiettivi prefissati e soddisfare le esigenze dell'impresa e – in definitiva - le aspettative di chi lavora e investe su Camst.

E' un risultato che ci fa sentire orgogliosi di essere qui oggi e che ci permette di continuare ad essere quell'impresa che opera correttamente e attentamente nel mercato, che sa guardare avanti e che preserva quei valori che guidano il nostro operare: la difesa dell'occupazione dei soci, il rispetto per l'ambiente e l'attenzione alla solidarietà. Questo Bilancio Sociale, quindi, in un anno non facile, racconta l'orgoglio di essere "donne e uomini di Camst".

Presidente



Processo di redazione del bilancio sociale

Il Bilancio Sociale è uno strumento che vuol mettere in evidenza l'impatto sociale che un'organizzazione produce sulla collettività di riferimento e in particolare su quei gruppi che sono interessati più da vicino al buon andamento aziendale. Per questo motivo nella presentazione dei contenuti, sia numerici che descrittivi, sia nelle scelte grafiche, si è sempre cercato di privilegiare chiarezza espositiva e facilità di comprensione al fine di renderli fruibili dal maggior numero di soggetti.

Per Camst le parti interessate sono : i soci lavoratori, e più in generale tutte le persone che vi lavorano, i soci sovventori, i clienti/utenti, i fornitori, la Pubblica amministrazione, gli organismi di rappresentanza del movimento cooperativo e la comunità nelle sue forme associative e verso queste il Bilancio Sociale vuole rendere conto degli obiettivi e delle azioni compiute in coerenza con la missione, integrando nella redazione del documento alcune linee guida proposte dal GBS (Gruppo di studio per il Bilancio Sociale, 1998) riguardanti la presentazione dell'identità aziendale e del valore aggiunto.

Inoltre, nelle tabelle di sintesi numerica dei risultati aziendali, alla fine del capitolo sull'identità, si è optato per una presentazione dei dati in linea con le linee guida GRI (Global Reporting Initiative) per la costruzione di un reporting di sostenibilità che suddivide gli indicatori nelle tre dimensioni: economica, ambientale e sociale.

Le informazioni contenute in questo documento sono tutte riferite a Camst società cooperativa e riguardano l'anno di gestione chiuso al 31 dicembre scorso, mentre per le Società del Gruppo Camst, di cui si elencano le

caratteristiche di quelle principali nel capitolo sull'identità, si fa cenno ai due dati principali dei ricavi e dei dipendenti fissi nel capitolo che tratta dei risultati economici. I dati riferiti all'anno del bilancio sono esposti a confronto con le due annate precedenti e nella maggior parte dei casi sono evidenziati gli scostamenti annuali. La tabella che illustra la composizione della Direzione aziendale segue un criterio diverso e viene aggiornata alla data di presentazione del bilancio d'esercizio. Nella stesura di questa edizione del bilancio sociale non sono state apportate sostanziali variazioni nella rendicontazione rispetto all'anno precedente.

Il processo di redazione del Bilancio Sociale viene gestito dalla Presidenza che si avvale del supporto tecnico delle Funzioni aziendali competenti per i diversi dati riportati nel bilancio, il coordinamento e la redazione sono dell'ufficio Attività istituzionali.

Le scelte grafiche, dalla copertina al layout di pagina, sono a cura della Direzione Immagine e Relazioni esterne.

Il Bilancio Sociale viene presentato annualmente all'Assemblea generale di bilancio dei Soci e distribuito per l'occasione nella versione a stampa. Per la comunicazione interna viene privilegiato il formato file.pdf che viene aggiornato nella pagina dedicata dell'intranet aziendale. Per tutte le occasioni di comunicazione esterna che lo richiedano, il documento è disponibile sia in versione a stampa che su CD; può essere inoltre stampato dal pubblico esterno scaricando il file BilancioSociale.pdf dal sito www.camst.it

Il Consiglio di Amministrazione



Identità

Lavoriamo
per un futuro
sostenibile



Valori e missione

Da poche settimane Bologna era stata liberata, gli alleati presidiavano la città, la vita riprendeva con ritmi diversi rispetto al recente passato di guerra.

Nel clima un po' caotico, ricco di fermenti e di entusiasmi, nasce la Camst, una cooperativa di ristorazione collettiva e tradizionale.

**Lo scopo:
associarsi
in cooperativa
per procurarsi
un lavoro
alle migliori
condizioni
possibili**

La costituzione avvenne il 16 Giugno 1945 in via Roma (attuale via Marconi) 67/2 a Bologna ad opera dei lavoratori albergo e mensa.

Lo scopo: associarsi in cooperativa per procurarsi un lavoro alle migliori condizioni possibili.

I primi servizi venivano effettuati nell'unico binario in funzione alla stazione dei treni in un vagone abbandonato e utilizzando al posto dei bicchieri bottigliette tagliate e smerigliate.

Il 1° Maggio 1947, dopo soli due anni dalla costituzione, veniva inaugurato il locale alla stazione di Bologna, mentre erano già operanti la mensa del popolo in via Ugo Bassi, il buffet al Teatro Comunale, il bar stadio, il padiglione della Montagnola, il bar all'Ippodromo.

“ E' il risultato dello sforzo compiuto dai soci, per il raggiungimento dei compiti sociali per i quali la cooperativa è stata costituita” - dirà Gustavo Trombetti, primo presidente della Camst.

E' lo stesso spirito con cui generazioni di soci hanno operato negli anni successivi.

Oggi Camst, cooperativa di produzione e lavoro, è una delle principali imprese della ristorazione in Italia ed è rimasta una delle poche a capitale completamente italiano. Una difficile scommessa imprenditoriale e di gestione dell'economia che ha coniugato obiettivi di mercato con obiettivi di partecipazione e solidarietà.

PRINCIPI COOPERATIVI

I principi cooperativi di fondo sono sempre stati:

- volontarietà e porta aperta: chiunque abbia i requisiti e lo richieda può diventare socio dell'impresa;
- una testa, un voto: tutti i soci sono uguali, ognuno vota in quanto socio e non per il capitale versato;
- mutualità e solidarietà: ognuno porta il proprio contributo e beneficia dei vantaggi di tutti; in caso di scioglimento il patrimonio della cooperativa, in quanto indivisibile, viene destinato alla cooperazione.

Nel 1994 questi principi trovano un'efficace sintesi nella definizione della missione aziendale, in seguito aggiornata nel 1999 con l'inserimento

di un esplicito riferimento alla salvaguardia dell'ambiente.

Nel 2006 i quattro articoli della missione aziendale entrano nella formulazione della Politica per la Responsabilità sociale che sta alla base del Sistema di gestione che ha conseguito la certificazione SA8000 a fine 2007.

Al contenuto dei quattro articoli della "missione aziendale" viene data ampia diffusione: oltre che sul bilancio sociale gli articoli vengono pubblicati nella "Guida per i soci". Entrambi i documenti sono pubblicati sul portale Camst.net mentre all'esterno è possibile consultare il bilancio sociale sul sito www.Camst.it.

LA MISSIONE

Occupazione e qualificazione professionale. (Art 1)

Difendere e sviluppare l'occupazione dei soci. Migliorare la loro qualificazione professionale e la loro condizione sociale e lavorativa. Garantire il rispetto della loro salute, della loro integrità morale, delle loro aspirazioni culturali, civili e di partecipazione all'impresa cooperativa.

Redditività, destinazione degli utili ed investimenti. (Art 2)

Realizzare proventi dalla gestione ed attuare una destinazione degli utili che assicuri il massimo sviluppo degli investimenti e che riconosca l'apporto individuale di ognuno.

Qualità, soddisfazione dei clienti, rispetto della società e dell'ambiente. (Art 3)

Soddisfare i bisogni dei clienti, garantendo la qualità dei prodotti, un servizio confortevole, la salvaguardia dell'ambiente. Rendere massima competitività ed efficienza, innovando l'impresa.

Perseguire e mantenere la leadership della ristorazione in Italia.

Solidarietà e sviluppo della cooperazione. (Art 4)

Collaborare con le altre cooperative con spirito di solidarietà. Far valere in tali collaborazioni il rigore imprenditoriale.

Perseguire così il rafforzamento della cooperazione sul mercato e lo sviluppo del suo ruolo sociale, nel rispetto delle tradizioni e dei patrimoni culturali locali.

Le tappe più significative dello sviluppo

Il 16 giugno 1945, 16 lavoratori del settore alberghiero e ristorazione comparivano davanti al Notaio Dott. Marani in Bologna per costituirsi in Cooperativa Comunale Albergo e Mensa e dar vita alla Clam, prima denominazione sociale assunta da Camst.

L'obiettivo era quello di unire le forze tra i lavoratori d'albergo e mensa - camerieri, cuochi, baristi - in una fase storica caratterizzata da un'elevata disoccupazione.

I primi servizi vennero organizzati grazie allo spirito di impresa e alla capacità di arrangiarsi dei fondatori, tra i quali è doveroso ricordare il nome di Gustavo Trombetti

I primi servizi vennero organizzati grazie allo spirito di impresa e alla capacità di arrangiarsi dei fondatori, tra i quali è doveroso ricordare il nome di Gustavo Trombetti, per quasi 25 anni alla guida del sodalizio, prima come presidente poi come direttore generale: si usavano bicchieri ottenuti da fondi di bottiglia, si organizzavano servizi volanti per rinfreschi e feste approvvigionandosi presso altre cooperative di produzione o esercenti locali, si distribuivano bibite allo stadio caricando su un triciclo bidoni di benzina opportunamente riadattati e così via.

La lunga storia di Camst può essere divisa in tre diverse epoche, quella del buffet della stazione (1948-1966), quella

del dopo buffet (1967-1976) e infine quella dello sviluppo (dal 1977 ai giorni nostri).

Il periodo che va dal 1948 al 1966 fu caratterizzato da un lato da una strategia di rafforzamento delle basi finanziarie della cooperativa, dall'altro da una prima diversificazione e differenziazione produttiva, che però non eliminò la centralità della gestione del buffet della stazione nella composizione dei ricavi e del margine aziendale.

Dopo il buffet della Stazione centrale, il nuovo core business si delineò nei primi anni settanta, quando Camst si rivolse alla ristorazione per grandi comunità, aziende, scuole, ospedali, mediante l'introduzione delle Cucine Centralizzate.

All'inizio degli anni ottanta, superata una crisi finanziaria maturata nel corso dei primi anni settanta per la mole di investimenti e l'avviamento richiesti dalle cucine centralizzate, si apriva la possibilità di una nuova fase di espansione, che in effetti venne avviata e trasformò un'impresa di 58 miliardi di lire di fatturato (1985) in un Gruppo con un giro d'affari che sfiora i 1.000 milioni di euro (2010).

La crescita seguì due strategie: la differenziazione del prodotto e la ricerca di una dimensione nazionale.

Oggi Camst è una delle principali imprese della ristorazione in Italia ed è rimasta una delle poche a capitale interamente italiano.

(Fonti: Vera Zamagni (a cura di), Camst: ristorazione e socialità, Il Mulino, Bologna 2002; G. Bertagnoni, Uomini donne valori alle radici di Camst, Il Mulino, Bologna, 2005; per una ricostruzione storica attraverso il racconto dei soci vedi anche: Giuliana Ricci Garrotti, Storia e cronistoria della Camst, Marsilio Editori, 1985).

1945 Il 16 giugno, 16 lavoratori del settore alberghiero e ristorazione comparivano davanti al Notaio Dott. Marani in Bologna per costituirsi in Cooperativa Comunale Albergo e Mensa e dar vita alla Clam, prima denominazione sociale assunta da Camst.

Aprì la prima Mensa del popolo in Via Ugo Bassi.

1947 In pochi mesi vengono aperte le gestioni del buffet della stazione di Bologna e del Teatro Comunale, il bar dello Stadio e dell'Ippodromo.

Il successo più importante di quel periodo fu la conquista dell'appalto per la gestione del buffet della stazione di Bologna, che per diciotto anni rappresentò il core business della cooperativa.

1949 Alla fine degli anni '40 la cooperativa era riuscita ad avviare molteplici attività: tre esercizi fissi (Mensa del popolo, bar-ristorante Ippodromo, bar del Teatro Comunale), numerosi servizi volanti presso lo stadio comunale, il Palazzo dello Sport e l'organizzazione di banchetti. Già alla fine del 1946 risultavano iscritti alla cooperativa 387 soci.

1952 Viene aperto nel giardino della Montagnola il "Settimo Cielo", dancing di fama nazionale che ospita le più famose orchestre del tempo.

1959 Viene inaugurato a Bologna il Nuovo Continental, che rimane per la città un punto di riferimento per le sue diverse tipologie di servizio: ristorante alla carta, tavola calda, bar e sala banchetti. Il suo successo è immediato, soprattutto per il mondo notturno.

1960 Nasce l'attuale Ristorante Bass'Otto a Bologna. È il primo self-service in Italia: si chiama "self service Ugo Bassi".

1965 Si apre una nuova sfida nel quartiere fieristico di Bologna con due ristoranti "itineranti". È l'inizio di un'attività che vede oggi Camst leader nella ristorazione fieristica.

1967 Il mancato rinnovo dell'appalto per la gestione del buffet della stazione FS creò grandi timori per il futuro del sodalizio e obbligò il gruppo dirigente ad individuare poli di crescita alternativi.

1970 Viene aperta la prima cucina centralizzata in Italia a Villanova di Castenaso per realizzare i pasti per le aziende, le scuole e le comunità in generale. Tutte le attrezzature vengono affittate dalla Germania. Dopo questa cucina ne vengono aperte altre a Zola Predosa (BO), Imola, Ravenna.

1973 Viene assunto il primo incarico per la realizzazione di pasti per la refezione scolastica del Comune di Sasso Marconi (BO).

1978 Camst inizia la propria espansione territoriale verso il Veneto con la gestione della mensa dell'Italsider di Porto Marghera.

1981 Viene avviata in Piemonte la prima attività con la gestione della refezione scolastica e poi con le mense SIP.

1987 Camst dà vita alla società Ristoservice S.p.a. che con il marchio Day entra nel segmento dei buoni sostitutivi di mensa.

Nello stesso anno approda in Toscana, incorporando per fusione una cooperativa locale, la Scat, che aveva un giro di affari di circa 7,5 milioni di euro (allora ca. 15 miliardi di lire).

1988 Insieme ad alcuni operatori locali, fonda a Rimini Summertrade, società dedicata alla ristorazione fieristica nel quartiere riminese. In questo segmento Camst è considerata da tempo leader e per questo viene chiamata a partecipare ad importanti iniziative in Italia e nel mondo.

1989 Incorpora per fusione la Faraboli, cooperativa di Parma che opera nella ristorazione collettiva e commerciale e nello stesso anno con operatori locali Camst costituisce una società, Gerist, per la gestione della ristorazione fieristica a Firenze.

1990 Sbarca in Francia realizzando una joint venture con la società Acacias, leader nel settore dei buoni pasto.

1991/93 Si espande in Liguria incorporando la cooperativa Coam di Savona, in Friuli con l'incorporazione della cooperativa Cogeturist, nelle Marche con l'incorporazione della cooperativa Cogemar, nel Lazio con l'apertura di un ristorante in centro a Roma con il marchio "Magnosfera" e in Lombardia con l'acquisizione della

società Gierrea; incorporazioni, acquisizioni e aperture che hanno rappresentato il trampolino di lancio per lo sviluppo anche in queste regioni.

1998 Costituisce la prima società a capitale misto pubblico privato, la Lugo Catering (con alcuni Enti Pubblici della provincia di Ravenna); negli anni successivi costituisce la Serimi (comune di Mira), la Seribo (comune di Bologna) e Matilde Ristorazione (diversi comuni della provincia di Bologna).

2000 Il nuovo millennio inizia con l'apertura della prima Nutelleria a Bologna e i primi consistenti tentativi di proiettare le attività oltre i confini nazionali.

2002/03 Costituisce la società Camst 2000 doo per gestire la ristorazione nell'area portuale di Capodistria rilevando una piccola gestione esistente e porre così le basi per l'esplorazione del mercato croato.

L'anno seguente sbarca in Germania acquistando la quota di controllo della Società Lohmeier&Deimel GmbH, con sede a Bonn, operante nel settore della ristorazione aziendale. La società L&D sviluppa, nel 2003, 16 milioni di fatturato e occupa 350 addetti.

2004 Acquista la società GSI, una azienda di medie dimensioni con sede a Como, consolidando una importante presenza in Lombardia. Raggiunge una posizione di leadership nelle regioni del Triveneto attraverso importanti acquisizioni di Società di ristorazione: Spegas, Vegra e Descò. Spegas e Vegra verranno incorporate e daranno corpo alla Divisione Veneto, mentre Descò continua ad operare come società controllata.

2005 Attraverso la società GSI apre tre punti di ristorazione alla fiera di Milano.

2007 Sviluppa la produzione di pasti confezionati e conservati in atmosfera modificata per il mercato della grande distribuzione, incorporando la produzione già sperimentata e avviata dalla sua controllata Orma.

2008 La società Lohmeier&Deimel apre in Germania la sua prima cucina centralizzata, settore in cui Camst ha acquisito una posizione di leadership nel mercato italiano.

2009 Camst rafforza la presenza in Lombardia con l'acquisizione della Società Prealpi Ristorazione, una media realtà con circa 150 dipendenti che ha sede a Brescia, che viene immediatamente incorporata in Camst.

2010 Da luglio 2010 è operativo presso l'Interporto di Bologna, un nuovo Centro Distributivo (CeDi) per rifornire i locali di materie prime. La nuova struttura occupa 23 mila mq per la cui realizzazione sono stati investiti 25 milioni di euro.

La merce movimentata all'interno del CeDi è pari a circa 100 milioni euro di fatturato in un anno, con 300 fornitori accreditati e circa 4000 referenze (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 CeDi infatti è dotato di un impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica che copre circa il 70% del fabbisogno energetico. Si rafforza la presenza Camst nel mercato dei pasti preparati in atmosfera modificata per la grande distribuzione, con l'acquisizione della società King che svolgeva una produzione analoga alla nostra per il circuito dei supermercati Conad.

2011 Con l'inizio del 2011 vengono incorporate due società del Gruppo, la bolognese Orma srl che era stata acquistata fin dal 1999 e il ramo ristorazione della società di Como GSI che fu acquistata nel 2004. Di quest'ultima rimane attivo il ramo che opera nel settore delle pulizie con il marchio GSI Servizi Integrati.

2012 Nel 2012 viene portata a termine l'operazione di incorporazione per fusione delle attività di Orma srl e di Convivia srl in Camst, operazione già avviata con l'affitto di ramo d'azienda dell'anno precedente.

Il Gruppo Camst

Presenza nel mercato della ristorazione

Camst è uno dei principali gruppi italiani nel settore della ristorazione sia collettiva che commerciale: un indiscusso punto di riferimento professionale per risolvere ogni esigenza inerente la ristorazione fuori casa, capace di proporre continuamente, attraverso la laboriosità e le idee dei suoi uomini, innovazione e nuove tecniche per la ristorazione.

Un Gruppo che in Italia ha fatto la storia della ristorazione e che ha saputo sperimentare soluzioni sempre nuove, come le cucine centralizzate ed i self service

Un'impresa da oltre 60 anni in costante crescita, che punta su tre fattori fondamentali: tradizione, innovazione ed esperienza. Un Gruppo che in Italia ha fatto la storia della ristorazione e che ha saputo sperimentare soluzioni sempre nuove, come le cucine centralizzate ed i self service.

L'esperienza acquisita dal Gruppo Camst consente di spaziare in un ampio raggio di possibilità, sia per quanto attiene i modelli organizzativi, che per le proposte gastronomiche, distinguendosi nel mercato della

ristorazione per l'ampia flessibilità nel proporre soluzioni innovative e diversificate.

Attraverso una precisa strategia di diversificazione il Gruppo Camst è oggi presente a 360 gradi in tutti i segmenti della ristorazione: aziendale e scolastica, sanitaria, ricevimenti (Party), buoni pasto (con la controllata Day Ristoservice) e commerciale. In quest'ultimo segmento di interesse, che costituisce circa il 30% della propria attività, Camst ha sviluppato specifici modelli di servizio proponendosi con forme estremamente innovative, affiancate alle forme classiche del ristorante e dello snack bar. La fetta più rilevante del mercato è costituita dal segmento della ristorazione collettiva, nell'erogazione di un servizio rivolto a comunità di vario tipo (aziende, scuole, ospedali, case di cura, case di riposo, enti pubblici, caserme, colonie, comunità), servendosi sia di strutture dell'azienda Cliente (i ristoranti aziendali) che trasportando in loco i pasti preparati in un centro di cottura.

Camst ha ottenuto la certificazione del proprio Sistema di Gestione per la Qualità in conformità alla famiglia delle norme UNI EN ISO 9001, quella del proprio Sistema di Gestione Ambientale e del Sistema di Gestione per la Sicurezza in conformità rispettivamente alla norma UNI EN ISO 14001 e alla norma OHSAS 18001. Recentemente ha ottenuto la certificazione SA 8000. Tali certificazioni dimostrano l'impegno di Camst nei confronti del Cliente e nel contribuire alla protezione dell'ambiente e alla tutela della salute e sicurezza sul posto di lavoro.

I marchi del Gruppo



Gestisce le partecipazioni strategiche e le risorse finanziarie del Gruppo.



Ha sede ed opera a Firenze ove gestisce i servizi di ristorazione di Fiera, Palaffari e Palazzo dei Congressi. In Toscana organizza ricevimenti ad ogni livello.



E' una società mista a partecipazione pubblica (alcuni comuni della provincia di Ravenna) e privata (Camst) per la realizzazione di una cucina centralizzata in grado di produrre pasti per ospedali, scuole e comunità.



Creata da Camst nel 1987, Day Ristoservice, gestisce i servizi sostitutivi di mensa con emissione dei Buoni Pasto DAY. Le sedi Ristoservice sono dislocate strategicamente per servire tutto il territorio nazionale: Bologna, Bari, Firenze, Milano, Padova, Palermo, Roma, Torino. Day Ristoservice è certificata ISO 9001 VISION 2000.



Nata nel 2002, è oggi una società composta da Camst e cooperativa di ristorazione Gemos di Faenza, entrata nella compagine sociale nel corso del 2008, per la realizzazione di locali di ristorazione all'interno di strutture commerciali collocate in zone artigianali e industriali. La Cucina Centralizzata per la gestione della ristorazione degli ospedali di Imola e Castel S. Pietro Terme è stata realizzata nel 2006.

Summertrade

Costituita nel 1988 da Camst in team con professionisti riminesi, gestisce la ristorazione nel Quartiere Fieristico di Rimini e altri servizi di banqueting.



E' una società mista a partecipazione pubblica (Comune di Mira in provincia di Venezia) e privata (Camst) per la realizzazione di una cucina centralizzata. Dal febbraio 2003 SE.RI.MI gestisce anche le farmacie comunali, trasformando la sua ragione sociale in Servizi Riuniti Mira, imboccando la strada di azienda polifunzionale (Public Company).



PERSONLICHE GASTRONOMIE

E' una società con sede a Bonn, in Germania, attiva nel settore della ristorazione aziendale, serve pasti ad importanti e qualificati clienti del settore pubblico (ministeri, ambasciate) e privato (grandi imprese, istituti di credito).



Nel 2004 la Divisione Friuli Venezia Giulia ha rafforzato la leadership di mercato nella regione con l'acquisizione della società Descò Srl di Trieste, azienda operante nella ristorazione tradizionale e collettiva che è stata ceduta a Camst dalla Cooperazione di distribuzione di Trieste.



Dal 1° settembre 2003 gestisce il servizio di refezione scolastica per tutto il territorio comunale di Bologna. La società, partecipata dal Comune di Bologna, Camst S.c.r.l e Concerta S.p.a.



E' una società a capitale pubblico e privato che comprende Camst e i Comuni di San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Crevalcore e Sala Bolognese in provincia di Bologna, e Nonantola in provincia di Modena.



GSI Divisione Igiene d'Ambiente progetta, propone e gestisce servizi di pulizia e igienizzazione di ambienti offrendo un'ampia scelta di interventi atti a garantire sempre i più alti e sicuri livelli di igiene/ sanificazione e di servizio.



E' una società mista a partecipazione pubblica e privata. Nel 2003 Camst ed il comune di Grugliasco (Torino) hanno dato vita a questa realtà aziendale per gestire il servizio di ristorazione per le refezioni scolastiche, i dipendenti comunali, i centri socio-terapici ed i centri estivi in quel territorio.

L'attività di Bioristoro si caratterizza per l'utilizzo di alimenti biologici, pratica che il comune di Grugliasco adottò già nel 1993 quando ancora gestiva la ristorazione autonomamente, a testimonianza della grande attenzione per l'alimentazione da parte di questa amministrazione comunale.



Nata l'8 settembre 2008 da un accordo (raggruppamento temporaneo di imprese di tipo orizzontale) tra Camst e Gemos (Camst capogruppo mandatario con una quota del 50% e Gemos mandante per il restante 50%). Fo.Rest è aggiudicataria della gara indetta dal Comune di Forlì per la gestione del Centro Comunale di Preparazione Pasti dedicato alla ristorazione scolastica forlivese.



Gastronomia Italiana è una società che produce piatti pronti e gastronomia in atmosfera protettiva per la vendita nel take away e nei banchi assistiti della grande distribuzione.

Nel 2010 la società King S.r.l (dal 2013 Gastronomia Italiana) è acquistata in compartecipazione da Camst e NordiConad (Camst detiene il 51% del capitale della società, NordiConad il restante 49%). Dal 2013 la società diventa controllata al 100%.



Il Gruppo Camst è entrato nel mercato del "vending" (distributori automatici di bevande e snack) mediante la costituzione della Società Adriatic S.r.l. e l'acquisizione delle capacità e delle conoscenze di un'azienda del settore, presente nel mercato dei distributori automatici di Trieste da più di 40 anni.

Proprietà e organismi di governo

La proprietà

Come per tutte le altre cooperative, anche per Camst i principali riferimenti legislativi sono l'articolo 45 della Costituzione, la legge n. 59 del 1992, la legge n.142 del 2001 e il D.lgs.6/2003.

In Camst sono previste due categorie di soci: Soci Cooperatori e Soci Sovventori, tuttavia possono essere occupati anche lavoratori non soci.

Soci Cooperatori

Camst – in quanto cooperativa di lavoro - ha come soci proprietari quei lavoratori - definiti soci cooperatori - che concorrono alla sua attività d'impresa mediante l'apporto lavorativo (remunerato a norma di Contratto Nazionale di Lavoro, nonché con eventuali integrazioni salariali deliberate dall'Assemblea in base agli utili d'esercizio) e la sottoscrizione di capitale sociale (remunerato anch'esso in base agli utili d'esercizio, sotto forma di dividendi e/o di rivalutazione).

Soci Sovventori

E' prevista, inoltre, un'altra categoria di soci, che la legge definisce soci sovventori, il cui rapporto con la cooperativa è limitato all'apporto di solo capitale.

I soci sovventori, infatti, acquistano azioni di sovvenzione, fino ad un massimo di 1.000, del valore di 26 euro cadauna.

La remunerazione relativa è identica a quella del capitale sociale dei soci cooperatori, sia nelle forme in cui viene riconosciuta - cioè tramite dividendo e/o rivalutazione - sia per l'entità.

Il diritto di voto in assemblea è garantito ad ambedue le categorie di soci, secondo il principio cooperativo "una testa, un voto", cioè indipendentemente dall'entità dell'apporto di capitale effettivamente versato da ciascuno, fermo restando che il voto dei soci sovventori non deve superare il terzo del totale.

I lavoratori

Camst può occupare inoltre lavoratori non soci come,

ad esempio, nel caso di lavoratori provenienti da gestioni acquisite con gara d'appalto, in cui prevale la norma contrattuale del passaggio diretto.

Camst applica a tutti i propri lavoratori (soci e non) il contratto nazionale di lavoro del Settore Turismo Parte Pubblici Esercizi ed inoltre applica eventuali accordi integrativi normativi e salariali, esistenti nei territori in cui opera.

Ai soci vengono offerte le medesime tutele di legge e di contratto riconosciute a tutti gli altri lavoratori ivi comprese la malattia, l'infortunio, la maternità, le ferie ed il t.f.r.

Ai soci vengono offerte le medesime tutele di legge e di contratto riconosciute a tutti gli altri lavoratori ivi comprese la malattia, l'infortunio, la maternità, le ferie ed il t.f.r. Viene infine rispettata in ogni sua previsione la normativa vigente in materia di sicurezza e prevenzione rischi nel lavoro (D.Lgs. 626/94).

Gli organismi di governo

La Camst giuridicamente 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).

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 é coadiuvato dal vice-Presidente.

Assemblea Soci

L'Assemblea dei soci, in quanto espressione della Proprietà, è il massimo organo della Cooperativa Camst. Essa si riunisce in seduta Ordinaria e Straordinaria, a seconda del tipo di deliberazioni da assumere.

Normalmente, l'Assemblea si riunisce due volte l'anno per approvare il bilancio di previsione (in primavera) e - preceduta dalle Assemblee territoriali separate - il bilancio consuntivo (nel mese di giugno).

Questo Organo sociale ha funzioni generali di indirizzo e di regolamentazione, nonché di approvazione dell'operato del Consiglio di Amministrazione e della Direzione aziendale. All'Assemblea dei soci compete inoltre la legittimazione del Consiglio di Amministrazione, attraverso l'elezione dei suoi componenti.

Questo Organo sociale ha funzioni generali di indirizzo e di regolamentazione, nonché di approvazione dell'operato del Consiglio di Amministrazione e della Direzione aziendale

La vasta presenza territoriale acquisita da Camst e la diffusione dei suoi soci in molte regioni hanno indotto, da anni, a prevedere le assemblee territoriali separate, quali strumenti idonei a favorire la maggior partecipazione possibile dei soci.

Tali assemblee si riuniscono a livello delle singole divisioni territoriali per l'approvazione del Bilancio consuntivo, nominando successivamente propri delegati all'Assemblea generale finale.

Il Consiglio di Amministrazione

Il Consiglio di Amministrazione è investito dei più ampi poteri per la gestione ordinaria e straordinaria della Cooperativa. 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 14 membri; al suo interno viene nominato il Presidente e il Vice Presidente:

- Il Presidente
- Il Vice Presidente
- I Consiglieri

Il Collegio dei Sindaci

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.

Il Revisore Contabile

Tra gli organi istituzionali, oltre al collegio dei sindaci, esiste anche l'organo di revisione contabile. La revisione contabile è l'insieme delle attività di verifica che consentono al revisore di esprimere un giudizio in merito all'attendibilità di un bilancio redatto in base a corretti principi contabili. Tali attività di verifica hanno i seguenti scopi:

- accertare l'affidabilità delle procedure;
- accertare l'affidabilità dei dati desunti dalla contabilità aziendale;
- verificare la ragionevolezza e l'attendibilità degli elementi oggetto di stima che concorrono alla formazione del bilancio d'esercizio.

L'attività del Revisore produce quindi una certificazione che consiste nell'espressione di un giudizio professionale sull'attendibilità con cui il bilancio presenta la situazione

patrimoniale finanziaria e il risultato economico della società. La certificazione è quindi l'atto conclusivo dell'attività dell'organo di revisione.

I soggetti a cui è destinato il giudizio del Revisore sono: soci cooperatori e sovventori, banche e istituti finanziari, dipendenti e sindacati e amministrazioni pubbliche.

La tutela verso i soci, poiché non tutti partecipano attivamente e direttamente alla gestione aziendale, è storicamente la prima ragione d'essere della revisione. Le banche fanno sempre più affidamento alle informazioni contenute nei bilanci certificati per la concessione o rinnovo di crediti e le amministrazioni pubbliche richiedono sempre più spesso il giudizio di revisione tra i requisiti per la partecipazione alle gare.

Il legislatore italiano, pur considerato l'intenso sviluppo spontaneo della revisione volontaria, ha ritenuto necessario prevedere specifici casi di intervento delle società di revisione a tutela della "cosa pubblica" per rafforzare l'affidabilità e l'attendibilità del bilancio aziendale.

I soggetti per cui è prevista la statuizione in via normativa della revisione legale sono:

- per la tutela del piccolo risparmio;
- per la tutela della destinazione del denaro pubblico in occasione di finanziamenti statali;
- per specifici casi di tutela dell'interesse pubblico in senso generale,
- per le cooperative (legge 59/92).

Direzione

Alla Direzione, che fa capo alla figura del Segretario Generale, spettano invece la formulazione delle strategie aziendali per Camst e per il Gruppo, nonché tutti i compiti relativi alla gestione dell'impresa.

Questo modello istituzionale, adottato alcuni anni fa e dimostratosi funzionale, si basa sulla netta distinzione dei compiti di rappresentanza della proprietà - che sono affidati al Consiglio di amministrazione ed alla Presidenza - e quelli relativi alla strategia ed alla gestione, come detto, di pertinenza del Segretario Generale quale capo della Direzione. Dunque, il modello istituzionale si caratterizza per due aree complementari: la Struttura politico sociale e la Struttura organizzativa di Direzione; inoltre questa netta distinzione trova conferma, fra l'altro, nella decisione che non consente ai dirigenti componenti la Direzione di fare parte del Consiglio di Amministrazione.

Codice etico e Organismo di vigilanza

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

Nel Codice etico sono resi espliciti i principi e i valori di riferimento per i comportamenti delle persone che operano per Camst

Gli altri due strumenti che completano il dispositivo per rispondere ai requisiti voluti dalla norma del Decreto legislativo 231 sono:

l'Organismo di vigilanza, composto da tre figure professionalmente adeguate e già nominato dal Cda che è competente in materia, a cui è demandato il compito fondamentale di vigilare sulla coerenza dei comportamenti dei propri dipendenti rispetto al modello organizzativo e di riferire al Consiglio di Amministrazione tramite una relazione periodica in cui evidenziare l'efficacia dell'applicazione del Codice etico, i risultati ottenuti e l'adozione dei provvedimenti disciplinari per la sua violazione.

Nel Codice etico sono resi espliciti i principi e i valori di riferimento per i comportamenti delle persone che operano per Camst.

Inoltre ci si è dotati di un Modello organizzativo che ha la funzione di individuare le aree aziendali "a rischio" e di

definire le modalità di comportamento, di controllo e di sanzione. Tale modello, la cui adozione è facoltativa e non obbligatoria, è già stato approvato dal Cda.

Il Modello Organizzativo è costituito da:

- 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.
- 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. E' costituito da 3 membri, di cui 2 esterni e 1 interno. E' presente un canale di comunicazione organismodivigilanza@Camst.it, che consente a chiunque di inviare segnalazioni all'Organismo di Vigilanza, qualora venga a conoscenza di comportamenti illeciti. Periodicamente l'Organismo di Vigilanza relaziona al Consiglio d'Amministrazione di Camst sull'esito dell'attività svolta e sull'eventuale

necessità di modifiche o implementazioni al Modello Organizzativo.

- 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 ad evidenziare le specifiche modalità operative da adottare nelle aree valutate maggiormente a rischio nella Mappatura delle attività sensibili.

ORGANI DI GOVERNO DELL'IMPRESA

Numero componenti	F	M	Totale
Consiglio	6	8	14
Direzione	2	19	21
Età media anni	F	M	Totale
Consiglio	52,2	53,0	52,6
Direzione	51,0	52,9	52,8
Anzianità media anni	F	M	Totale
Consiglio	19,8	23,0	21,6
Direzione	16,5	14,9	15,1

Dati aggiornati al 31/12/2012

La struttura politico sociale

IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Il Consiglio di Amministrazione eletto nell'Assemblea dei Soci del 18 giugno 2010 con mandato triennale

Maria Antonietta Pasquariello
Festina Piccinini

PRESIDENTE
VICE PRESIDENTE

Ivano Minarelli
Carla Bon
Stefania Ceretti
Ilario Baldon
Barbara Sassoli
Gabriele Cariani

Roberto Bertolini
Ezio Gobbi
Massimo Maccaferri
Simona Tomaselli
Bruno Sattanino
Cesare Paolini (*)

(*) Nota: con la seduta del C.d.A. del 29 marzo 2013, Paolo Genco rassegna le dimissioni dalla carica e da Camst per motivi di pensionamento. Nello stesso C.d.A. viene nominata alla carica di Presidente Maria Antonietta Pasquariello, mentre viene cooptato alla carica di consigliere Cesare Paolini.

IL COLLEGIO SINDACALE

Roberto Chiusoli
Fabrizio Foschini
Laura Guidi
Guido Rubbi
Edi Fornasier

PRESIDENTE
SINDACO EFFETTIVO
SINDACO EFFETTIVO
SINDACO SUPPLENTE
SINDACO SUPPLENTE

La nomina del Collegio Sindacale viene approvata dall'Assemblea generale dei Soci su proposta del Consiglio di Amministrazione e resta in carica per tre anni.

Il collegio attuale è stato nominato nell'assemblea di bilancio del 19 giugno 2009.

I Sindaci sono iscritti nel registro dei Revisori Contabili con D.M. del Ministro di Grazia e Giustizia, pubblicato sulla G.U. della Repubblica Italiana in data 21/04/1995 n. 31 bis.

LA DIREZIONE AFFARI SOCIALI

La Direzione Affari sociali si avvale di un Ufficio di Staff che ha il compito di gestire tutti quegli aspetti di relazione col socio che sono descritti nelle pagine della 'Guida per i soci'. Tale ufficio si trova presso la sede legale e amministrativa a Villanova di Castenaso ed è a disposizione dei soci per ogni esigenza di chiarimento sugli aspetti del rapporto sociale.

La direzione

Organizzazione della Direzione

L'organismo imprenditoriale che presiede alle decisioni strategiche ed alla gestione operativa è la Direzione, composta dai Direttori dei Servizi Centrali, dal Direttore Centrale Gestione Strategica, dai Direttori Operativi e dai Direttori delle Divisioni Territoriali.

I ruoli di Direzione sono ricoperti da personale che opera con qualifica di dirigente.

La Direzione è assicurata dal Direttore Generale che presiede le riunioni del Board di Direzione e risponde del proprio operato al Segretario Generale che a sua volta riporta al Consiglio di Amministrazione.

La Direzione Operativa Unica, istituita all'inizio del 2013 e così definita perché riassume le competenze delle diverse direzioni operative precedenti (Arduini Paolo in veste di Direttore Operativo affianca Ampollini fino al 31/8/2013), dipende dal Direttore Generale e coordina le Divisioni Territoriali cui è affidata la gestione dei singoli locali di ristorazione.

Organizzazione delle Divisioni

Ciascuna Divisione territoriale è diretta da un Direttore di Divisione che si avvale, per la gestione delle unità operative (Locali di ristorazione) localizzate sul territorio di sua competenza, della figura del Direttore di locale (o gruppo di locali) e nei casi di raggruppamenti molto ampi del Direttore gestioni di area; inoltre dispone di uno staff di collaboratori diretti con competenze commerciali.

Funzioni centrali localizzate nelle Divisioni

Al fine di garantire un supporto efficace alla gestione dei sistemi aziendali, nelle divisioni sono localizzate specifiche risorse professionali direttamente dipendenti dai servizi centrali. I primi Servizi ad organizzarsi in questo modo sono state le Direzioni Amministrazione-Finanza e Pianificazione-Controllo / Sistemi e Procedure che hanno costituito uffici presso le sedi di divisione. In seguito ai processi di certificazione aziendale è stata poi la funzione Assicurazione Qualità a dotarsi di risorse locali che supportano la formazione del personale e la gestione degli aspetti procedurali connessi alla certificazione.

Dal 2006 anche il servizio Sistemi informativi si è dotato di risorse localizzate nelle divisioni per la gestione degli aspetti operativi derivanti dall'utilizzo delle tecnologie informatiche, in quest'ultimo caso però le risorse dipendono direttamente dal Direttore di Divisione.

A partire dal dicembre 2010 è stata operata una riorganizzazione nel settore della gestione del personale da parte degli uffici del personale delle divisioni che sono stati posti sotto il coordinamento della Direzione Risorse Umane.

Deleghe di funzione

I Direttori Operativi e i Direttori di Divisione sono titolari di deleghe di funzione in ordine alla sicurezza del lavoro, alla disciplina igienica della produzione e vendita di sostanze alimentari e delle bevande, all'ecologia e alla prevenzione incendi.

DIREZIONE: SEDE AMMINISTRATIVA - VIA TOSARELLI, 318 VILLANOVA DI CASTENASO (BO)

Marco Minella Segretario Generale

Antonio Giovanetti Direttore Generale

SERVIZI CENTRALI: SEDE AMMINISTRATIVA - VIA TOSARELLI, 318 VILLANOVA DI CASTENASO (BO)

Francesco Malaguti Direttore Acquisti

Giovanni Decimo Direttore Logistica (Ce.Di. – Blocco 10.3 Interporto, Bentivoglio (Bo))

Eligio Laurenzi Direttore Risorse Umane

Gabriele Cariani Responsabile Risorse Umane

Andrea Lenzi Direttore Pianificazione e Controllo, Sistemi e Procedure

Neil Occhiochiuso Direttore Sistemi Informativi

Maria Antonietta Pasquariello Direttore Immagine e Relazioni Esterne

Sandro Stefani Direttore Pianificazione e Gestione Strategica

Arnaldo Tinarelli Direttore Affari Legali, Ambiente e Sicurezza

Paolo Zacchi Direttore Amministrazione e Finanza

Piero Sacchetti Direttore Finanziario

Paolo Zanoni Responsabile Amministrativo

DIR. CENTRALI OPERATIVE: SEDE AMMINISTRATIVA - VIA TOSARELLI, 318 VILLANOVA DI CASTENASO (BO)

Giuliano Ampollini Direttore Operativo Unico

Paolo Arduini Direttore Operativo

Alessandra Agliocchi Direttore Sviluppo Grandi Clienti

DIREZIONI DIVISIONI TERRITORIALI:

Roberto Camagni
Direttore Divisione Lombardia
Sede Como: Via Pasquale Paoli, 37 Como

Antonio Maretto
Direttore Divisione Centro Sud
Sede Firenze: Piazza Artom, 12 Firenze
Uffici Roma: Via Sirte, 21 Roma

Claudio Marsili
Direttore Div. Piemonte e Liguria
Sede Torino: Corso Svizzera, 145 Torino
Uffici Savona: Via Piave, 33 Vado Ligure (Sv)

Ebro Negosanti
Direttore Divisione Romagna Marche
Sede Ravenna: Via del Ristoro, 20 Ravenna
Uffici Ancona: Via Caduti del Lavoro, 15 Z.I. Baraccola Ancona

Sandro Pecci
Direttore Divisione Emilia Centro
Sede Bologna: Via Tosarelli, 318 Villanova di Castenaso (Bo)

Giuseppe Semeraro
Direttore Divisione Nord-Est
Sede Vicenza: Via Sant'Agostino, 464 Vicenza
Sede Udine: Viale Palmanova, 474 Udine

Pierpaolo Zilioli
Direttore Divisione Emilia Nord
Sede Parma: Via Fainardi, 9/A Parma
Uffici Castelmella: Via Quinzano, 80 Castelmella (Bs)
Uffici Brescia: Via Val Savio, 14/B Brescia

Indicatori di sostenibilità

Nelle tabelle seguenti sono riportati i principali indicatori contenuti nel presente Bilancio. Questi indicatori rappresentano un quadro quantitativo di sintesi dell'impegno per la sostenibilità di Camst nell'ultimo triennio, con particolare riferimento alla dimensione

economica, alla dimensione sociale ed a quella ambientale. I dati sono tutti riferiti a Camst quando non altrimenti specificato, come nel caso di fatturato e occupati fissi nel Gruppo.

PRINCIPALI INDICATORI DI PRESTAZIONE ECONOMICA

Stakeholder: Soci lavoratori e sovventori, Dipendenti, Clienti Privati e Pubblici, Fornitori, Istituzioni, Pubblica Amministrazione.

Indicatori	Fonte	2010	2011	2012
Indicatori in milioni di euro				
Valore delle vendite (*)	Pian.Controllo	372,2	408,9	425,0
Prezzo medio pasto (euro)	Pian.Controllo	5,47	5,44	5,34
Prezzo medio scontrino (euro)	Pian.Controllo	2,63	2,65	2,75
Prezzo netto Kg derrate (euro)	Pian.Controllo	-	-	3,11
Fatturato per full time equivalenti (euro)	Pian.Controllo	69.456	69.536	71.612
Costo del lavoro	Pian.Controllo	159,5	178,0	182,9
Valore degli investimenti	Pian.Controllo	29,5	16,0	13,2
Valore di formazione - addestramento	Pian.Controllo	1,4	1,4	1,34
Valore Sistema qualità e sicurezza alimentare	Pian.Controllo	-	-	0,87
Imposte e tasse	Dir.Amm.ne	7,19	8,36	8,62
Utile	Dir.Amm.ne	7,5	7,1	4,2
Fatturato del Gruppo	Dir.Amm.ne	949,5	978,6	995,8
Indicatori numero				
Pasti erogati (*) (mln)	Pian.Controllo	61,8	68,8	70,2
Scontrini bar (*) (mln)	Pian.Controllo	12,9	13,0	13,4
Gestioni	Pian.Controllo	1.292	1.438	1.529
Indicatori in milioni di euro				
Patrimonio	Dir.Amm.ne	176,83	183,58	187,39
Prestito Sociale	Dir.Amm.ne	62,5	62,3	59,0
Capitale dei Soci	Dir.Amm.ne	17,6	18,63	19,7
di cui: capitale Cooperatori	Dir.Amm.ne	8,15	8,82	9,48
di cui: capitale Sovventori	Dir.Amm.ne	9,43	9,81	10,19

(*) Al netto dei passaggi interni

PRINCIPALI INDICATORI DI PRESTAZIONE SOCIALE

Stakeholder: Soci lavoratori e sovventori, Lavoratori dipendenti, Istituzioni, Comunità.

Indicatori	Fonte	2010	2011	2012
Indicatori numero				
Soci sovventori	BE	4.178	4.194	4.198
Soci lavoratori	BS	6.316	6.654	6.775
Occupati fissi	BS	7.771	8.601	8.832
Dipendenti	BS	1.455	1.947	2.057
Ore lavorate	BE	8.529.853	9.366.238	9.458.226
Ore formazione e addestramento	UNI EN ISO 9001	53.896	46.629	38.294
Occupati fissi nel Gruppo	BS	11.123	11.060	11.145
Indicatori percentuale				
Occupazione FT	BS	21,2	21,0	20,1
Occupazione PT	BS	78,8	79,0	79,9
Occupazione soci	BS	81,3	77,4	76,7
Occupazione femminile	BS	80,2	75,6	77,1
Stipendi soci	BE	86,6	86,7	86,8
Occupazione stranieri	BS	4,9	4,9	4,9
Indicatori numero				
Infortuni sul lavoro	OHSAS 18001	344	402	413
Infortuni itinere	OHSAS 18001	78	96	103
Infortuni totale	OHSAS 18001	422	498	516
Ore di infortunio	BS	44.566	42.757	51.515
Durata media infortuni (gg-netto itinere)	BS	20,5	20,1	20,4
Indice frequenza (netto itinere)	OHSAS 18001	40,99	43,6	44,14
Indice gravità (netto itinere)	OHSAS 18001	0,84	0,88	0,9
Indicatori in euro				
Informazione a stampa	BS	51.244	57.613	65.567
Assemblee Bilancio e Bdg	BS	96.322	109.446	97.872
Iniziative sul territorio	BS	96.354	98.150	104.342
Premi in sorteggio	BS	8.034	7.500	12.364
Contributi per frequenza Università	BS	34.300	39.700	39.000
Progetti incontro Soci	BS	7.977	1.279	1.446
Attività sportive	BS	38.334	5.376	7.632
Feste per ricorrenze	BS	3.569	4.254	4.106
Indicatori in euro				
Eventi ed Associazioni culturali e della P.A.	SA8000	39.241	35.097	20.720
Associazioni sanitarie, assistenziali, del volontariato, di solidarietà	SA8000	17.734	3.650	13.374
Iniziative per l'Infanzia	SA8000	14.572	9.705	6.400
Sostegno sociale	SA8000	20.400	18.900	90.975

PRINCIPALI INDICATORI DI PRESTAZIONE AMBIENTALE

Stakeholder: Clienti, Istituzioni, Pubblica Amministrazione, Comunità.

Indicatori	Fonte	2010	2011	2012
Indicatori numero				
Verifiche ispettive ai locali	UNI EN ISO 9001	118	139	165
Indagini microbiologiche su alimenti al consumo	UNI EN ISO 9001	2.385	2.513	2.260
Indagini su materie prime	UNI EN ISO 9001	1.054	1.317	1.126
Tamponi ambientali	UNI EN ISO 9001	3.190	3.301	3.003
Visite Ispettive ai Fornitori	UNI EN ISO 9001	9	18	15
Numero Fornitori Ce.Di.	BS	317	328	325
Materie prime Bio (% acquistato)	BS	8,8	8,3	8,7
Indicatori numero				
Numero siti con rapporto di analisi ambientale	UNI EN ISO 14001	547	547	1.529
Impiego Energia Elettrica (kwh)	UNI EN ISO 14001	28.117.950	31.205.000	31.051.900
Impiego Gas Metano (mc)	UNI EN ISO 14001	4.659.621	4.748.250	4.760.207
Consumo energia elettrica (kwh/pasto)	UNI EN ISO 14001	0,775	0,763	0,87
Consumo gas metano (mc/pasto)	UNI EN ISO 14001	0,126	0,123	0,124
Tonnellate Equivalenti Petrolio (T.E.P.)	Legge n. 10/1991	72.474	78.199	77.899
Numero siti rilevazione fonti energetiche	Legge n. 10/1991	165	181	186
Raccolta Rifiuti (kg)	D.lgs. n. 152/2006	3.940	3.194.316	2.810.814
Rifiuti avviati a recupero (% raccolta)	D.lgs. n. 152/2006	35,7	43,5	38,1
Rifiuti avviati a recupero Gruppo (% rac)	D.lgs. n. 152/2006	49,1	72,5	58,9



Persone e Responsabilità Sociale

**Le persone
al centro**



Le parti interessate

Di seguito sono elencate le categorie di interlocutori della Cooperativa, vale a dire coloro che, direttamente o indirettamente hanno un interesse nell'attività che svolgiamo. Il Bilancio Sociale è indirizzato a loro, affinché abbiano la possibilità di valutare quanto la nostra attività sia rispondente ai loro interessi e quanto gli obiettivi e le azioni siano coerenti con gli enunciati della Missione.

Camst considera le aspettative legittime delle diverse categorie di Stakeholder che, a vario titolo, interagiscono con la cooperativa nella definizione delle proprie politiche e nella gestione delle proprie attività.

Fin dalla sua costituzione avvenuta nel giugno 1945, la cooperativa di ristorazione Camst si è caratterizzata per l'orientamento alla soddisfazione dei bisogni dei soggetti emergenti e delle attività produttive del primo dopoguerra. Negli anni dello sviluppo ha poi maturato un'attitudine al dialogo e al coinvolgimento dei diversi portatori di interesse nelle problematiche di gestione delle caratteristiche del servizio: si pensi agli anni seguenti al boom economico, al decennio dei settanta, che portarono con sé il 'diritto alla mensa' per una larga quota di piccole e medie aziende. In quegli anni Camst ha contribuito in maniera determinante, con investimenti diretti nelle cucine centralizzate, alla creazione del mercato del pasto veicolato, in cui l'orientamento al confronto con gli stakeholder fu altrettanto determinante, lo è ancora oggi, per il successo di quel tipo di servizio. Attitudine che si è rafforzata negli anni anche in seguito all'orientamento strategico ad operare in tutti i settori della ristorazione, un orientamento ad operare a 360 gradi che ha portato la Cooperativa a conoscere le esigenze di ristorazione in quasi tutti i settori produttivi e dei servizi della società italiana.

In anni più recenti, durante il processo di definizione della Missione aziendale e del Codice Etico si è proceduto ad un'ulteriore riflessione e aggiornamento relativamente alle categorie di Stakeholder rilevanti per Camst, sulla loro composizione e sulle tematiche più rilevanti per ciascuna di esse.

La valutazione effettuata sulla base del grado di influenza che ciascuna categoria ha sulle decisioni aziendali e dell'interesse per le attività dell'azienda, ha portato ad individuare come Stakeholder prioritari quelli indicati di

seguito, e rispetto ai quali l'azienda ritiene opportuno rendere conto.

I soci lavoratori sono le persone direttamente occupate nelle attività aziendali che hanno sottoscritto domanda di ammissione a socio e il relativo versamento del capitale sociale; a questi si aggiungono i soci sovventori, persone esterne all'azienda che partecipano ai programmi di investimento della cooperativa acquistando quote di capitale sociale sotto forma di azioni.

I dipendenti sono tutti coloro che prestano la loro attività lavorativa all'interno dell'Azienda senza esserne soci.

I Clienti sono tutti i soggetti privati e pubblici, singole persone, aziende, enti, che acquistano direttamente i servizi di ristorazione da Camst, per sé o per i propri utenti (vedi cap 5).

Gli Utenti sono i consumatori finali del servizio di ristorazione erogato da Camst.

I Fornitori sono tutti i partner commerciali che concorrono, attraverso la fornitura di beni, servizi, prestazioni e risorse, in modo diretto o indiretto, al processo di erogazione dei servizi di Camst (cap 5 par. "I Fornitori").

La Comunità Civile comprende le diverse scuole, università, enti culturali, organizzazioni sociali e non profit con le quali Camst collabora attivamente per sviluppare obiettivi di crescita sociale e civile (si veda il cap.2 paragrafo "Formazione e Stage" e tutto il cap.6); comprende inoltre il sistema degli organi di informazione verso i quali Camst si impegna a diffondere, con qualsiasi mezzo, comunicazioni veritiere, chiare, accurate e non strumentali.

La tutela dell' Ambiente (cap. 5 paragrafo "la sostenibilità ambientale nell'offerta di ristorazione" e "il sistema di gestione ambiente e sicurezza") è un impegno importante per la cooperativa, sia per l'impatto che genera direttamente che indirettamente. I beneficiari di tale impegno sono in particolare le Comunità locali (vedi cap 6 paragrafo "Recupero dei pasti non somministrati") e le generazioni future. Quest'ultime sono costituite da tutti coloro a cui si riferisce l'attività Camst, in un'ottica intergenerazionale e di visione di lungo periodo, quando si impegna ad assicurare la sostenibilità economica.

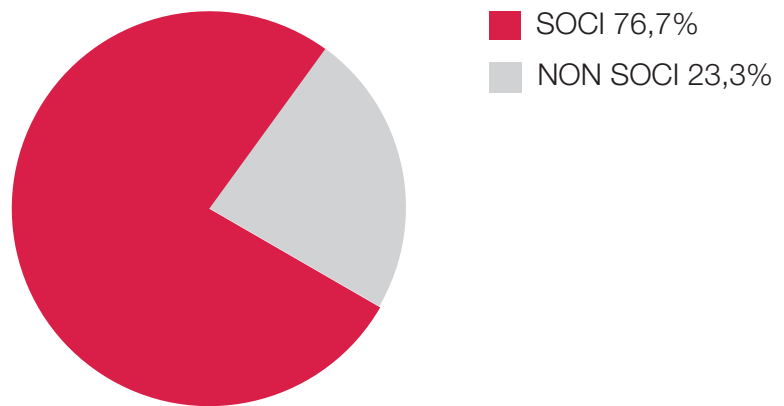
Dimensione e caratteristiche dell'occupazione

L'occupazione in Camst nel 2012 cresce di 231 unità pari al 2,7% principalmente per effetto dell'acquisizione di alcuni grandi appalti, primo fra tutti quello delle scuole del Comune di Venezia che ha portato all'ingresso di oltre 130 addetti. Nel Lazio si registra un aumento di 52 addetti ad opera di nuovi appalti di refezione scolastica nel Comune di Priverno (LT) e Artena (RM), oltre all'acquisizione di due clienti aziendali (Ford e Terna). Inoltre da gennaio 2012 i dipendenti della società Ristorazione Viterbese sono confluiti in Camst con l'affitto di ramo d'azienda.

L'ingresso di dipendenti non soci determina una riduzione della percentuale dei soci (-0,7%) che scende così al 76,7%.

Permangono le ore di cassa integrazione, che a fronte di una sensibile riduzione sul numero totale di ore evidenziano un aumento sia del numero dei locali che del numero di persone interessate.

RAPPORTO SOCIALE DEGLI OCCUPATI A TEMPO INDETERMINATO



Evoluzione quantitativa

Tutti i dati sull'occupazione Camst esposti nel bilancio sociale fanno riferimento agli occupati fissi in forza al 31 dicembre dell'esercizio. Nelle tabelle viene sempre specificato quando si tratta di conteggi relativi ai contratti a termine.

Il dato sull'occupazione media dell'esercizio non viene presentato in tabella per non ingenerare equivoci tra le due misure.

OCCUPATI A TEMPO INDETERMINATO

Rapporto sociale	F	M	2012	2011	2010	Distrib%	Var num	Var %
Soci	5.842	933	6.775	6.654	6.316	76,7	121	1,8
Non soci	1.827	230	2.057	1.947	1.455	23,3	110	5,6
Totale	7.669	1.163	8.832	8.601	7.771	100	231	2,7

Il 2012 ha visto un aumento degli occupati di 231 unità pari al 2,7% per effetto dell'acquisizione di alcuni importanti appalti, primo fra tutti quello della refezione scolastica per

il Comune di Venezia. L'ingresso di dipendenti non soci determina una riduzione della percentuale dei soci (-0,7%) che scende così al 76,7%.

ORE DI CASSA INTEGRAZIONE NELL'ANNO (CIGS)

	Locali	Dip	Ore 2012	Ore 2011	Delta ore	Ore med 2012	Ore med 2011
Piemonte Liguria	5	33	5.401	456	4.945	163,7	24,0
Romagna Marche	4	7	1.096	649	447	156,5	649,0
Centro Sud	6	30	461	1.038	-577	15,4	35,8
Nord Emilia	3	9	2.214	1.238	976	245,9	247,6
Veneto	19	40	7.083	10.076	-2.993	177,1	193,8
Friuli	9	18	2.647	5.484	-2.837	147,1	261,1
Emilia Centro	43	129	10.005	11.991	-1.986	77,6	226,2
Lombardia	7	19	8.483	13.960	-5.477	446,5	436,3
Area Lazio	1	7	776	-	-	110,8	-
Totale	97	292	38.166	44.892	-6.726	130,7	211,8
Var% anno	64,4	37,7	-15,0	-	-	-	-
Totale 2011	59	212	44.892	-	-	-	-
Totale 2010	50	172	24.461	-	-	-	-

Le ore di cassa integrazione straordinaria sono in diminuzione al 31/12/2012.

ORE LAVORATE PER PRODUZIONE E SERVIZI

	2010	2011	2012
Ore Produzione	7.550.806	8.350.186	8.446.398
Ore Servizi	979.047	1.016.052	1.011.828
Totale Ore Lavoro	8.529.853	9.366.238	9.458.226
Ore lavoro interinali	76.111	79.312	55.551

DISTRIBUZIONE E CARATTERISTICHE DEGLI ORGANICI

	Dirigenti	Quadri	Impiegati	Operai	Apprend.	Totale
Dipendenti al 31.12.2011	23	138	776	7.597	67	8.601
N. dipendenti entrati nel 2012	1	3	30	737	1	772
Dipe usciti dalla qualifica nel 2012	-	-	1	16	25	42
Dipe entrati nella qualifica nel 2012	-	-	18	12	12	42
N. dipendenti cessati nel 2012	2	8	22	503	6	541
Dipendenti al 31.12.2012	22	133	801	7.827	49	8.832
Distribuzione %	0,2	1,5	9,1	88,6	0,6	100,0
Età media	53,1	49,5	42,7	44,9	26,8	44,7
Anzianità media aziendale	15,0	16,6	11,9	8,0	1,7	8,5

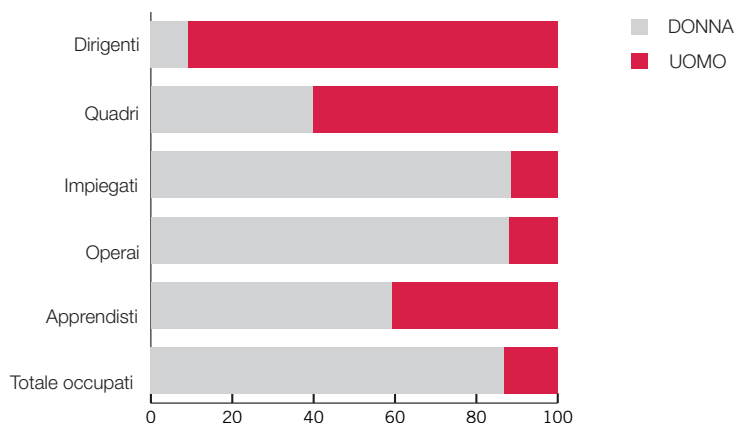
Agli occupati fissi vanno aggiunti n° 333 occupati con contratto a termine in forza al 31.2.2012 (erano 363 nel 2011).

DISTRIBUZIONE DEGLI ORGANICI NELLE QUALIFICHE

	2010	2011	2012	Var	Var %
Dirigente	22	23	22	-1	-4,3
Quadro	131	138	133	-5	-3,6
Impiegato/a	717	776	801	25	3,2
Operaio/a	6.823	7.597	7.827	230	3,0
Apprendista	78	67	49	-18	-26,9
Totale	7.771	8.601	8.832	231	2,7

PERCENTUALI DI OCCUPATI UOMO / DONNA NELLE QUALIFICHE

Nel bilancio sociale gli occupati con qualifica impiegato/a vengono inoltre classificati in base alla loro collocazione organizzativa, servizi o divisioni, così come risulta dai criteri di contabilità analitica (centri di costo). Questa caratteristica degli occupati con qualifica impiegato/a viene presentata nella seguente tabella.



DISTRIBUZIONE E VARIAZIONE DEGLI IMPIEGATI PER COLLOCAZIONE ORGANIZZATIVA

	2010	2011	2012	Var	Var %
Divisioni	364	399	421	22	5,5
Servizi	353	377	380	3	0,8
Totale	717	776	801	25	3,2

DISTRIBUZIONE E VARIAZIONE DEGLI OCCUPATI NELLE DIVISIONI

Divisione Territoriale	2010	2011	2012	Var	Var %
Centro Sud	1.297	1.319	1.364	45	3,4
Emilia Centro	840	1.296	1.289	-7	-0,5
Emilia e Fiere	228	-	-	-	-
Emilia Nord	1.356	1.262	1.294	32	2,5
Piemonte - Liguria	1.078	1.098	1.111	13	1,2
Romagna - Marche	1.008	1.026	1.058	32	3,1
Veneto	744	749	897	148	19,8
Friuli V.G.	665	681	703	22	3,2
Divisione Lombardia	61	651	638	-13	-2,0
ATP Atmosfera protetta	37	34	-	-34	-100,0
Servizi (Compreso uffici delle divisioni)	457	485	478	-7	-1,4
Totale	7.771	8.601	8.832	231	2,7

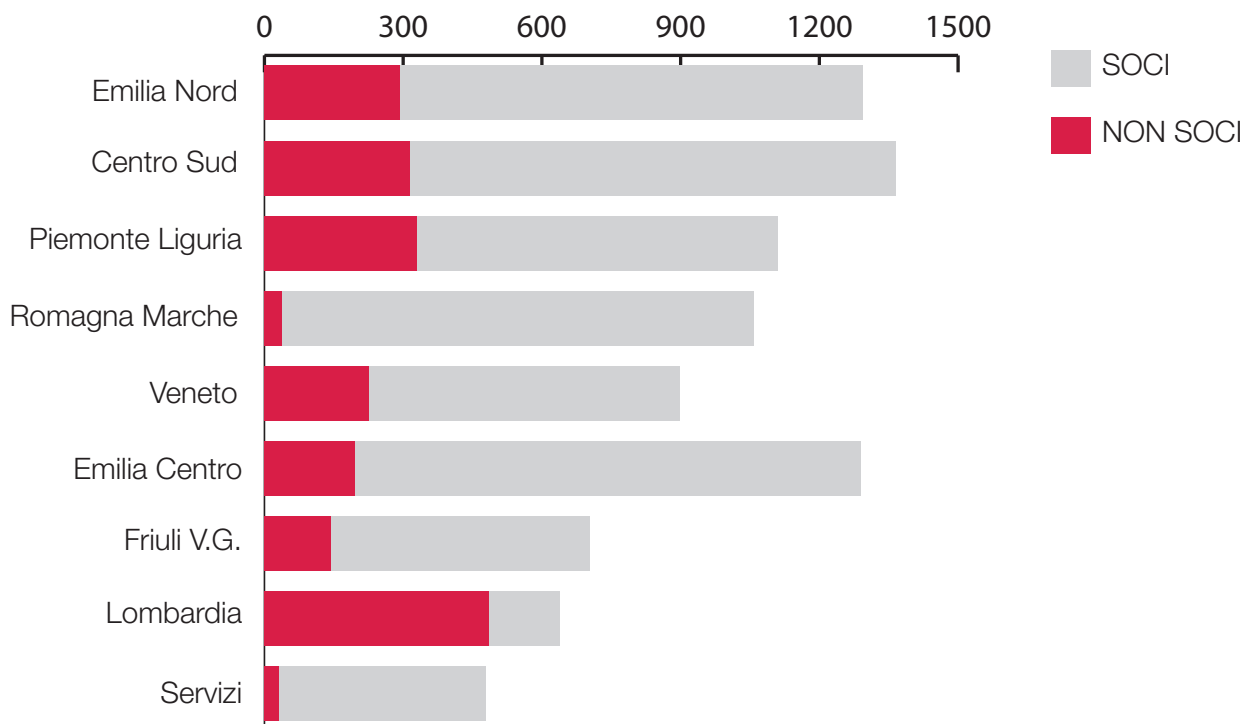
Nel 2012 la produzione diretta Camst di prodotti in ATP è stata ceduta alla società del Gruppo King, controllata

al 100% da Camst, già operante nello stesso settore dei prodotti in atmosfera modificata (ATP).

DISTRIBUZIONE DI SOCI E DIPENDENTI NELLE DIVISIONI

Divisione Territoriale	Dipendenti 2011	Soci 2011	Dipendenti 2012	Soci 2012
Centro Sud	276	1.043	315	1.049
Emilia Centro	217	1.079	196	1.093
Emilia Nord	303	959	293	1.001
Piemonte-Liguria	323	775	329	782
Romagna-Marche	21	1.005	38	1.020
Veneto	102	647	226	671
Friuli Venezia Giulia	144	537	144	559
Lombardia	509	142	485	153
Servizi (Compreso Uff.)	42	443	31	447
ATP Atmosfera Protetta	10	24	-	-
Totale	1.947	6.654	2.057	6.775
%	22,6	77,4	23,3	76,7

RAPPORTO SOCIALE DEGLI OCCUPATI A TEMPO INDETERMINATO

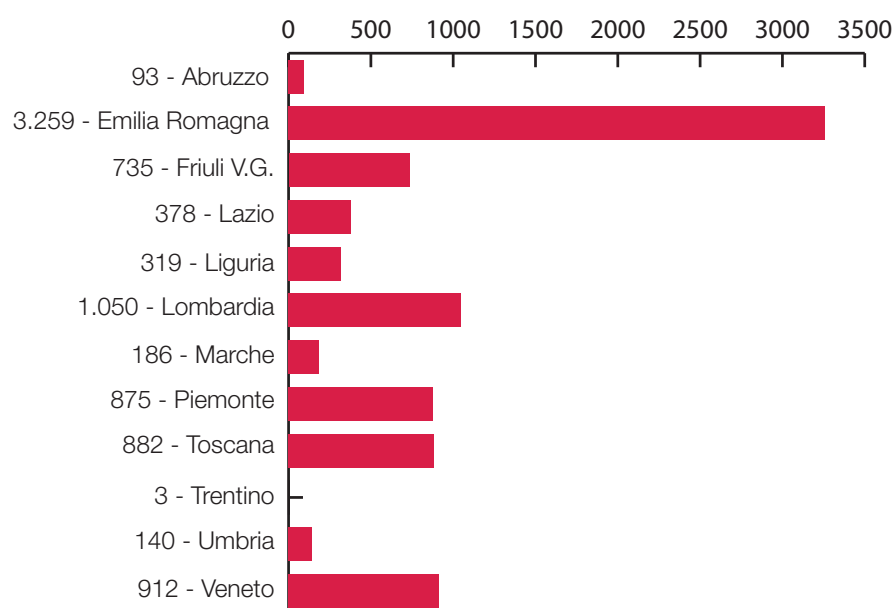


VARIAZIONE DI SOCI E DIPENDENTI NELLE DIVISIONI

Divisione Territoriale	2012 - Var numero		2012 - Var %	
	Dipendenti	Soci	Dipendenti	Soci
Centro Sud	39	6	14,1	0,6
Emilia Centro	-21	14	-9,7	1,3
Emilia Nord	-10	42	-3,3	4,4
Piemonte-Liguria	6	7	1,9	0,9
Romagna-Marche	17	15	81,0	1,5
Veneto	124	24	121,6	3,7
Friuli Venezia Giulia	0	22	0,0	4,1
Lombardia	-24	11	-4,7	7,7
Servizi (Compreso Uffici)	-11	4	-26,2	0,9
ATP Atmosfera Protetta	-10	-24	-100,0	-100,0
Totale	110	121	5,6	1,8

NUMERO DEGLI OCCUPATI A TEMPO INDETERMINATO NELLE REGIONI

Nel saldo tra entrate e uscite di personale, che determina un aumento di 231 occupati in Camst, risulta comunque superiore l'aumento del numero assoluto di soci (+121) rispetto a quello dei non soci (+110).

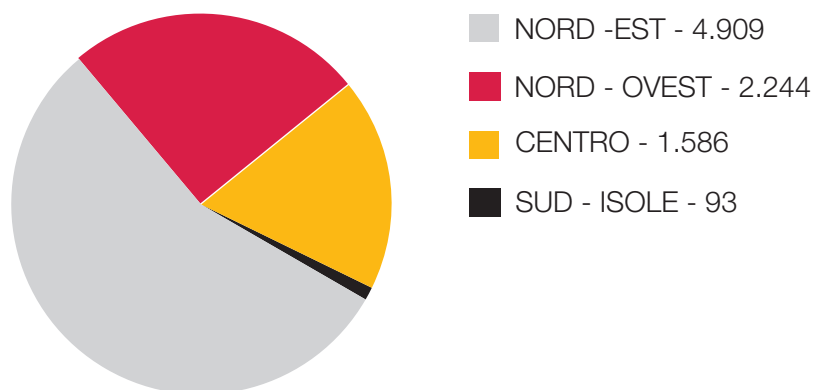


DISTRIBUZIONE E VARIAZIONE DEGLI OCCUPATI PER REGIONE E AREA GEOGRAFICA

Regione	2010	2011	2012	Var num	Var %
Abruzzo	75	72	93	21	29,2
Emilia Romagna	3.090	3.302	3.259	-43	-1,3
Friuli Venezia Giulia	698	715	735	20	2,8
Lazio	322	326	378	52	16,0
Liguria	316	310	319	9	2,9
Lombardia	499	1.022	1.050	28	2,7
Marche	155	181	186	5	2,8
Piemonte	836	867	875	8	0,9
Toscana	900	894	882	-12	-1,3
Trentino Alto Adige	3	3	3	0	0,0
Umbria	120	146	140	-6	-4,1
Veneto	757	763	912	149	19,5
Totale	7.771	8.601	8.832	231	2,7
Nord-Ovest	1.651	2.199	2.244	45	2,0
Nord-Est	4.548	4.783	4.909	126	2,6
Centro	1.497	1.547	1.586	39	2,5
Sud-Isole	75	72	93	21	29,2
Totale	7.771	8.601	8.832	231	2,7

Le crescite più consistenti di occupati si registrano, in ordine percentuale, in Abruzzo (+29%, 21 addetti), in Veneto (+19,5%, 149 addetti), in Lazio (+16%, 52 addetti) ad opera di nuovi appalti di refezione scolastica nel Comune di Priverno (LT) e Artena (RM), oltre all'acquisizione di due clienti aziendali (Ford e Terna). Inoltre da gennaio 2012 i dipendenti della società Ristorazione Viterbese sono confluiti in Camst con l'affitto di ramo d'azienda.

DISTRIBUZIONE DEGLI OCCUPATI A TEMPO INDETERMINATO PER AREA GEOGRAFICA



DISTRIBUZIONE E VARIAZIONE DEI SOCI PER REGIONE

Regione	2010	2011	2012	Var num	Var %
Abruzzo	75	72	74	2	2,8
Emilia Romagna	2.889	2.966	2.968	2	0,1
Friuli Venezia Giulia	538	568	590	22	3,9
Lazio	145	154	158	4	2,6
Liguria	259	256	265	9	3,5
Lombardia	185	331	375	44	13,3
Marche	150	159	168	9	5,7
Piemonte	551	562	560	-2	-0,4
Toscana	775	785	793	8	1,0
Trentino Alto Adige	2	3	2	-1	-33,3
Umbria	116	135	132	-3	-2,2
Veneto	631	663	690	27	4,1
Totale	6.316	6.654	6.775	121	1,8

La variazione annua nel numero dei soci per regione evidenzia il risultato di crescita in Lombardia (+44 unità). Grazie anche all'incorporazione delle attività GSI avvenuta

all'inizio dello scorso anno, la crescita dei soci in questa regione è stata superiore al 100% negli ultimi tre anni.

Evoluzione qualitativa

COMPOSIZIONE DEGLI ASSUNTI NELL'ANNO

	2010	2011	2012
Apprendisti	71	12	10
Contratti a tempo indeterminato	616	493	606
Entrati con data assunzione anteriore all'anno di riferimento (es: passaggi diretti)	38	822	156
Totale assunti	725	1.327	772
Di cui: Contratti a termine trasformati fissi	234	209	
Rapporti di lavoro a t.i. cessati nell'anno	621	497	541
Rapporti di lavoro a t.i. assunti e cessati nell'anno	60	33	28
% contratti t.i. assunti e cessati nell'anno su cessati totali	9,7	6,6	5,2

La composizione delle assunzioni nell'anno evidenzia il permanere di una dinamica del mercato del lavoro che

ancora non è ritornata ai livelli pre-crisi.

GENERE ED ETÀ DEI PASSAGGI DI QUALIFICA DELL'ANNO

	Donne	Uomini	2012	2011	2010
18-27	8	10	18	27	26
28-37	11	5	16	17	19
38-47	4	1	5	8	14
48-58	3	-	3	5	3
>58	-	-	-	-	1
Totale	26	16	42	57	63
Incid. per mille			4,8	6,6	8,1

TURN OVER: ASSUNTI E CESSATI A T. I. PER CLASSI DI ETÀ

Età	Assunti		Cessati		Saldo	
	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini
18-27	34	19	15	6	19	13
28-37	99	14	72	29	27	-15
38-47	207	29	152	23	55	6
48-58	177	11	136	18	41	-7
>58	24	2	79	11	-55	-9
Totale	541	75	454	87	87	-12

Nota: numero dei contratti a tempo indeterminato e apprendista attivati e cessati nel corso dell'anno (per classi di età)

TURN OVER: ASSUNTI E CESSATI A T. I. PER AREA GEOGRAFICA

Area	Assunti		Cessati		Saldo	
	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini
Nord-Ovest	150	28	184	23	-34	5
Nord-Est	289	34	197	56	92	-22
Centro	84	12	72	6	12	6
Sud-Isole	18	1	1	2	17	-1
Totale	541	75	454	87	87	-12

Nota: Numero dei contratti a tempo indeterminato e apprendista attivati e cessati nel corso dell'anno (per area geografica)

COMPOSIZIONE DEI CONTRATTI A TERMINE TRASFORMATI IN FISSI

	Donne	Uomini	2012	2011	2010
Quadri	1	0	1	-	-
Impiegati	13	4	17	17	22
Operai	162	40	202	190	207
Apprendisti	0	0	0	2	5
Totale C.T. assunti fissi	176	44	220	209	234
Var. %			5,3	-10,7	-

Anche il numero dei contratti a termine che vengono trasformati in rapporti a tempo indeterminato è in leggero

calo rispetto allo scorso anno (-12%).

COMPOSIZIONE DEI CONTRATTI A TERMINE TRASFORMATI IN FISSI PER REGIONE

Regione	2010	2011	2012
Abruzzo	1	3	12
Emilia Romagna	108	75	63
Friuli Venezia Giulia	25	29	28
Lazio	11	6	5
Liguria	10	2	11
Lombardia	7	29	37
Marche	4	18	8
Piemonte	18	3	3
Toscana	22	17	22
Trentino Alto Adige	1	-	-
Umbria	2	4	1
Veneto	25	23	30
Totale	234	209	220

OCCUPATI TEMPO INDETERMINATO NEI SERVIZI (COMPRESO UFFICI DI DIVISIONE)

	App	Dir	Imp	Ope	Qua	2012	2011
Presidenza e Segretario generale	-	2	4	-	1	7	8
Amministrazione e finanza	2	1	124	1	12	140	145
Pianificazione controllo/Sistemi procedure	-	1	27	-	2	30	32
Affari legali Ambiente e Sicurezza	-	1	5	-	1	7	7
Risorse umane	-	1	36	-	6	43	42
Sistemi informativi	-	1	29	-	1	31	31
Acquisti e Logistica	-	1	33	-	6	40	39
Relazioni esterne	-	1	3	-	-	4	3
Direzione Centrale Gestione Strategica	4	3	17	-	4	28	35
Direzioni Operative	-	1	11	-	7	19	4
Divisioni Territoriali	4	9	91	3	22	129	139
Totale	10	22	380	4	62	478	485

Per la prima volta da quando viene rilevato questo dato nel bilancio sociale si registra una diminuzione,

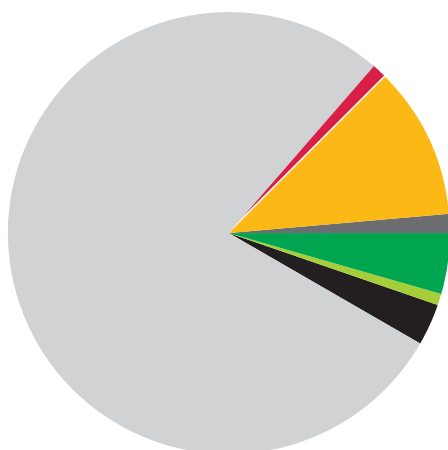
seppur contenuta nelle 7 unità, negli occupati a tempo indeterminato nel settore dei servizi centrali.

Occupazione nelle Società del Gruppo

OCUPATI A TEMPO INDETERMINATO NEL GRUPPO

Società	2010	2011	2012	Var %
Camst	7.771	8.601	8.832	2,6
GSI	864	144	136	-5,9
L&D	1.207	1.243	1.082	-14,9
Orma	205	-	-	n.a.
Descò	201	193	180	-7,2
Serimi	114	114	116	1,7
Seribo	205	219	217	-0,9
Matilde	67	66	64	-3,1
Lugo Catering	97	94	98	4,1
Ristoservice	86	88	91	3,3
Altre	306	298	329	9,4
Totale	11.123	11.060	11.145	0,8

DISTRIBUZIONE DEGLI OCCUPATI NELLE SOCIETÀ' DEL GRUPPO



■ CAMST
■ GSI
■ L&D
■ DESCO'

■ SOCIETA' MISTE CON P.A.
■ RISTOSERVICE
■ ALTRE

Formazione e stage

Vediamo di riassumere i numeri della formazione registrata da Camst nel corso del 2012. Per prima cosa vediamo le ore totali di formazione erogata e il numero di persone che hanno partecipato ad iniziative formative: 40.947 sono state le ore erogate (il dato è al netto delle ore di formazione obbligatorie per le figure degli apprendisti), 6.805 i partecipanti alle iniziative formative. Si tratta di numeri che rispecchiano quasi in fotocopia i valori del 2011 e che confermano la tendenza di Camst ad investire nella formazione.

40.947 le ore erogate, 6.805 i partecipanti alle iniziative formative.

Sono numeri che confermano la tendenza di Camst ad investire nella formazione.

Numericamente parlando la parte del leone l'ha fatta la formazione per neo assunti o di aggiornamento derivante da obblighi di legge e dai Sistemi di Certificazione volontaria. Complessivamente nelle aree della Sicurezza sul lavoro e dell'Igiene Alimentare sono state erogate poco più di 32.000 ore di formazione e sono state coinvolte quasi 6.000 persone. Di queste ore, 7.000 hanno riguardato i corsi di Antincendio e Primo Soccorso (nelle due versioni di Corso Base, 12 ore, e corso di Aggiornamento, 4 ore); 4.500 hanno riguardato l'area della sicurezza sul lavoro; 10.500 l'area Sistema Qualità e 10.000 l'area Igiene Alimentare. Per una media di formazione procapite corrispondente a poco più di 6 ore.

A queste ore nel 2012 se ne sono aggiunte altre 9.000 circa derivanti da interventi formativi specificamente progettati e pensati per sviluppare e valorizzare gli aspetti manageriali da una parte, la qualità tecnica e professionale dall'altra.

Il 2012 ha infatti registrato la progettazione e l'erogazione di più di 60 iniziative formative d'aula che hanno visto la partecipazione di più di 800 colleghi dei servizi e della produzione. Si tratta di corsi e seminari progettati e realizzati per favorire la crescita e lo sviluppo nei

partecipanti di specifiche competenze (trasversali e professionali).

Se da un lato continua a meritare una citazione la fase 2 del progetto di collaborazione con la cooperativa CIR per lo sviluppo e la valorizzazione della cultura manageriale (nel 2012 sono andate in aula 70 persone equamente divise tra Camst e Cir, per un totale di 7 iniziative formative), il 2012 va sicuramente ricordato come l'anno della campagna formativa dedicata ai direttori di locale sul People Management.

Negli ultimi anni (2010 e 2011) Camst ha lavorato alla definizione e costruzione di metodi e strumenti per aiutare le persone a gestire i propri collaboratori. E' stato prima progettato e poi implementato un sistema denominato People Management con cui assicurare la crescita professionale delle proprie risorse umane attraverso due linee di intervento: la gestione e lo sviluppo delle competenze individuali delle persone da una parte, la gestione della motivazione e del riconoscimento dall'altra. Nel 2012, per accompagnare il processo di diffusione in azienda dei nuovi metodi e strumenti, la Direzione Risorse Umane ha deciso di progettare un percorso formativo ad hoc, che consentisse al Gruppo dei Direttori di Locale (insieme al loro Direttore di Divisione) di iniziare ad acquisire familiarità con le metodologie e gli strumenti del People Management. E' stato quindi ideato un percorso formativo strutturato complessivamente su 6 giornate d'aula che ha permesso ai circa 90 direttori di locale di conoscere e adottare le nuove metodologie e i nuovi strumenti. Per favorire complessivamente il processo di "acquisizione delle nuove prassi di lavoro" (che significa sostanzialmente crescita professionale e culturale) è stata utilizzata una modalità di erogazione dell'attività formativa mista tra aula e momenti di sperimentazione on the job di quanto appreso in aula.

Formazione in aula

Una parte considerevole delle attività di formazione è stata svolta in situazione d'aula, che è la modalità che offre il maggior coinvolgimento del personale rispetto ai contenuti che vengono proposti, consentendo un confronto diretto dei partecipanti con i docenti e/o gli esperti aziendali che

trattano i diversi temi.

Ore di formazione in aula: nei dati di quest'anno sono escluse le ore di formazione degli apprendisti, la cui rendicontazione viene rinviata alla realizzazione di una

procedura che tenga conto della formazione erogata dall'Ente Regione, preposto per legge alla formazione in aula degli apprendisti. Ore e presenze degli anni precedenti sono state rese omogenee al dato 2012.

ORE DI FORMAZIONE IN AULA

Anni	2010	2011	2012
Ore presenza	48.296	41.269	40.948
Persone coinvolte	6.154	6.028	6.805

Questo dato verrà ripreso in dettaglio nella sezione dedicata al Sistema di Gestione della Qualità, nel capitolo 5, nella

quale si evidenziano i temi trattati e le categorie professionali coinvolte. (Fonte: Ufficio Sviluppo risorse umane)

ORE DI FORMAZIONE PER SETTORE AZIENDALE

Settore aziendale	Ore lavorate	Ore Formazione	Totale ore 2012	Incidenza /1000
Produzione	8.446.398	37.920	8.484.318	4,47
Servizi	1.011.828	374	1.012.202	0,37
Totale	9.458.226	38.294	9.496.520	4,03

(Fonte: Ufficio Controllo di gestione)

ORE DI FORMAZIONE PER 1000 ORE LAVORATE

Settore aziendale	2010	2011	2012
Produzione	4,91	4,27	4,47
Servizi	7,10	5,40	0,37
Totale	5,16	4,39	4,03

Consistenza dei flussi entrate-uscite di personale nel 2012

Il processo di formazione e addestramento nella sua dimensione di risorse dedicate è soggetto ai flussi di ingressi e uscite di personale.

Nella seguente tabella, che tiene conto del numero di uscite e entrate dal mercato del lavoro esterno, al netto quindi dei movimenti infragruppo, si evidenzia che la dinamica nei flussi del personale torna in positivo, quindi verso un'espansione dell'occupazione, dopo un anno in negativo.

CONSISTENZA DEI FLUSSI ENTRATE-USCITE DI PERSONALE NEL 2012

Indicatori	2010	2011	2012	Note
Uscite (*)	663	695	503	Dipendenti con contratto a tempo indeterminato o di apprendistato cessati nel periodo
Entrate (**)	698	664	725	Dipendenti assunti con contratto a tempo indeterminato o di apprendistato o trasformati a tempo indeterminato nel periodo
Organico medio periodo	7.702	8.593	8.821	Numero di dipendenti medio calcolato in base al numero di dipendenti presenti in organico alla fine di ogni mese del periodo
Tasso turnover negativo	8,6%	8,1%	5,7%	Usciti / Organico Medio; fornisce informazione sul volume di uscite che l'impresa ha gestito nel periodo considerato.
Tasso turnover positivo	9,1%	7,7%	8,2%	Entrati / Organico Medio; fornisce informazioni sul volume delle entrate che l'impresa ha gestito nel periodo considerato
Tasso turnover complessivo	17,7%	15,8%	13,9%	(Usciti + Entrati) / Organico Medio; fornisce informazione sul volume di entrate ed uscite che l'impresa ha gestito nel periodo considerato
Tasso compensazione del turnover	105,3%	95,5%	144,1%	Entrati / Usciti; il risultato se maggiore di 100 indica che c'è stato un ampliamento nell'organico dell'azienda, se invece è minore di 100 sta ad indicare che l'organico ha subito una contrazione

Nota: nei dati di entrata ed uscita dei dipendenti sono stati scorporati i dati relativi alle acquisizioni/cessazioni infra-

gruppo (fonte: ufficio organizzazione)

Il recupero sociale attraverso lo stage in azienda

La cultura aziendale di Camst, fondata sui valori della cooperazione e del lavoro, è fortemente sensibile alle esigenze dei lavoratori più svantaggiati; per questo la nostra cooperativa collabora ormai da più di 20 anni con Enti Pubblici e di Formazione professionale in progetti per il recupero di persone provenienti da situazioni di emarginazione e di disagio.

La modalità adottata per assolvere questo impegno è l'attivazione di stage lavorativi che hanno l'obiettivo di contribuire al recupero sociale delle persone in difficoltà.

Gli stage si rivolgono a quella fascia di utenti che necessitano e desiderano sperimentarsi nel mondo del lavoro, all'interno di un progetto individualto e monitorato dai Servizi Sociali competenti.

L'obiettivo è quello di consentire la concreta sperimentazione di un percorso di fuoriuscita dalla marginalità sociale che preveda una partecipazione attiva dello stagista, in un contesto lavorativo ove siano garantite le condizioni più adatte alla progressiva acquisizione di abilità e conoscenze tecniche e ove sia possibile gettare le basi per il loro continuo sviluppo.

La struttura organizzativa di Camst, caratterizzata dalla presenza di varie professionalità e dalla possibilità

di sperimentare una vasta gamma di lavorazioni, risulta particolarmente adatta a rendere proficuo questo modello d'intervento sociale. Il clima organizzativo sensibile e aperto e i valori della cooperazione offrono una disponibilità ed un'attenzione sicuramente maggiori rispetto ad altri contesti lavorativi di diversa natura economica.

Nel corso del 2012 sono state inserite in stage 88

persone portatrici di handicap fisici, psichici o sensoriali o in condizione di disagio sociale. Molti stage sono stati rinnovati dall'anno precedente o sono stati prorogati nell'anno per un periodo più lungo di quello previsto inizialmente, dimostrando con i fatti che l'esperienza di stage in azienda non è un percorso imposto e fine a se stesso ma è un'esperienza utile e realmente positiva per ambo le parti.

STAGE CON FINALITÀ SOCIALI

	2010	2011	2012
Persone portatrici di handicap	33	47	57
Persone con disagio sociale	58	10	31
Totale	91	57	88

Di seguito la suddivisione territoriale degli stage con finalità sociali nel gruppo Camst

DETTAGLIO PER DIVISIONE DEGLI STAGE CON FINALITÀ SOCIALI

	Handicap fisico/psichico	Disagio sociale
Centro Sud	4	-
Emilia Centro	3	8
Emilia Nord	12	13
Friuli VG.	21	8
Piemonte-Liguria	7	-
Romagna-Marche	2	-
Veneto	2	2
Lombardia	5	-
Totale	57	31

Gli stage per persone portatrici di handicap o in condizione di disagio sociale sono stati attivati in collaborazione con i

principali Enti con cui Camst ha rafforzato i rapporti negli anni; la tabella riporta una sintesi per tipologia dell'Ente:

ENTI CHE HANNO ATTIVATO UNO STAGE

Tipo di Ente	Numero Enti
Ausl	13
Comune	9
Servizi sociali territoriali	8
Ente di formazione	7
Scuola superiore	3
Totale	40

Lo stage: il miglior modo per conoscersi

Camst, ormai da anni, si relaziona con un elevato numero di scuole, enti di formazione e università, allo scopo di permettere un continuo scambio di conoscenze e di esperienze e di promuovere progetti innovativi. Gli stage, i tirocini formativi e i progetti di alternanza scuola-lavoro sono i prodotti più frequenti di questa fitta rete di scambi: nel 2012 Camst ha infatti ospitato, tanto nei suoi centri di produzione quanto negli uffici, 79 tra studenti delle scuole superiori, diplomati e laureati. Il rapporto di Camst con le scuole superiori si consolida ogni anno a partire dal 1995.

Oltre che attraverso le scuole, Camst attiva stage anche attraverso gli Enti di formazione e le Università

Negli ultimi anni abbiamo assistito a notevoli cambiamenti nel rapporto tra azienda e scuole, il più interessante dei quali è probabilmente il fatto che il numero di istituti che ci richiedono ogni anno di ospitare studenti in stage è andato vieppiù aumentando e diversificandosi notevolmente; infatti se 10 anni fa la maggior parte degli scambi avveniva con gli Istituti Professionali per il turismo e la ristorazione, negli ultimi 6 anni abbiamo conosciuto molti studenti provenienti dagli Istituti Tecnici del commercio e dagli Istituti Professionali per la gestione aziendale. Negli ultimi 3 anni poi questo processo di diversificazione degli istituti superiori ha portato ad instaurare collaborazioni anche con gli studenti dei Licei, Classici e Scientifici, dei territori. Questo dato fa riflettere sulla forte attrattiva che oggi Camst riesce ad esercitare sulle scuole in quanto azienda complessa ed articolata e non solo come impresa di ristorazione. A testimonianza di ciò ricordiamo che quest'anno abbiamo accolto ben 31 studenti provenienti dalle scuole superiori. Queste esperienze in azienda permettono agli studenti di verificare e sperimentare le conoscenze acquisite

attraverso il percorso scolastico e di confrontarle con le attività che quotidianamente gli si chiede di svolgere in ufficio; consentono inoltre di mettersi in gioco in un ambiente nuovo e di orientare con maggior consapevolezza le proprie scelte formative e/o professionali. La chiave del successo di queste iniziative è da ricercare nei nostri colleghi, sia degli uffici che dei locali, che negli anni sono diventati esperti nella gestione di queste esperienze di apprendimento e di crescita; ogni giorno infatti i tutor Camst dimostrano estrema disponibilità e competenza nel trasferimento delle conoscenze, ottenendo così un reale contributo da parte dei ragazzi nelle attività lavorative.

Oltre che attraverso le scuole, Camst attiva stage anche attraverso gli Enti di formazione e le Università. Nel 2012 le persone che sono arrivate in stage attraverso questi enti di formazione sono state 38.

Alcuni stage sono avviati in risposta all'esigenza di fare una esperienza concreta a conclusione di percorsi formativi post-diploma o post-laurea, altri si inseriscono nei percorsi di studio dell'alta formazione e sono indispensabili per l'acquisizione del titolo accademico. Poco differenti sono i tirocini formativi e di orientamento promossi dai Centri per l'Impiego della provincia (10 nel 2012) di riferimento e rivolti ai giovani che hanno assolto l'obbligo scolastico; queste esperienze sono regolamentate e monitorate dalla Provincia attraverso un progetto formativo e diversi momenti di verifica delle nuove competenze, permettono di sviluppare un'esperienza professionale pratica, oltre che di ottenere un certificato di competenze acquisite che valorizza ulteriormente il singolo curriculum formativo e professionale.

In ogni caso non è raro che dalla conoscenza avvenuta durante questi brevi periodi, anche all'interno del percorso scolastico, si passi all'offerta di collaborazioni con contratti di lavoro di varia durata: la possibilità di conoscenza reciproca "sul campo" fa sì che stage e tirocini formativi e di orientamento siano tra i principali bacini di selezione dei giovani.

STAGE CON FINALITÀ FORMATIVE PER IL LAVORO

Stage con finalità formative per il lavoro	2010	2011	2012
Promossi da Scuole superiori	40	20	31
Promossi dai Centri per l'Impiego	16	20	10
Promossi da Enti di Formazione Superiore	38	25	21
Promossi da Università	14	11	17
Totale	108	85	79

STAGE CON FINALITÀ FORMATIVE PER IL LAVORO PER SEDI TERRITORIALI

	Scuole superiori	Centri per l'impiego	Enti formazione	Università'
Centro Sud	-	1	1	1
Emilia Centro	-	-	8	-
Emilia Nord	4	2	3	1
Friuli VG.	7	-	2	-
Piemonte-Liguria	-	1	-	-
Romagna-Marche	1	-	-	-
Sede Villanova	17	5	-	12
Veneto	2	1	-	2
Lombardia	-	-	7	1
Totale	31	10	21	17

Nel 2012 i 79 rapporti di stage, tirocini formativi e progetti di alternanza scuola lavoro sono stati attivati in collaborazione con i principali enti con cui Camst ha

rafforzato i rapporti negli anni, di cui la tabella fornisce una sintesi per tipologia dell'Ente.

ENTI ATTIVATORI DEGLI STAGE

Enti attivatori degli stage, tirocini formativi, alternanza scuola lavoro	Numero Enti
Enti di Formazione	5
Centro Formazione Professionale	4
Centro per l'Impiego	10
IPSSAR – Scuola alberghiera	4
Altri istituti - Scuole Superiori	19
Università	17
Totale complessivo	59

Come favorire la cittadinanza organizzativa nel gruppo Camst: Welcome to Camst e Camst annozero

Camst da sempre crede nell'importanza della conoscenza del contesto aziendale in cui si lavora e nella consapevolezza della realtà valoriale dell'azienda come punto di partenza per un pieno e ricco sviluppo professionale.

Per questo motivo il 2012 promosso la sesta edizione dell'iniziativa WELCOME TO CAMST: tutto quello che avreste voluto sapere su Camst..., organizzata dalla Direzione Risorse Umane e rivolta a tutti gli impiegati assunti nell'arco degli ultimi 12 mesi all'interno del Gruppo Camst.

In questi 7 anni, dalla prima edizione del 2006, Welcome to Camst ha visto la partecipazione di 108 impiegati neo assunti

WELCOME TO CAMST si rivolge al personale neo assunto nei nostri uffici e si colloca nell'ambito del più ampio progetto di gestione dei processi di selezione, inserimento ed "accompagnamento" delle persone neo inserite nel

Gruppo Camst.

Finalizzato dunque a facilitare il processo di integrazione aziendale soprattutto nella delicata fase iniziale, il corso ha l'obiettivo di fornire strumenti per orientare in maniera efficace il comportamento organizzativo, trasferendo concetti coerenti con la nostra cultura aziendale, attraverso la conoscenza e lo sviluppo delle nostre competenze distintive.

Obiettivi complessivi del progetto:

- garantire una sempre maggiore omogeneità e coerenza dei messaggi trasmessi alle nuove risorse;
- valorizzare le competenze individuali in un'ottica di integrazione aziendale attraverso un percorso di crescita della consapevolezza;
- sensibilizzare e responsabilizzare all'auto-apprendimento e all'auto-sviluppo.

In questi 7 anni, dalla prima edizione del 2006, WELCOME TO CAMST ha visto la partecipazione di 108 impiegati neo assunti, che lavorano all'interno degli uffici della sede legale amministrativa di Camst a Villanova di Castenaso, delle sedi territoriali e delle società del Gruppo Camst. Ed ecco la suddivisione dei partecipanti alle iniziative Welcome to Camst, in base alle sedi territoriali di provenienza e alle società che fanno parte del Gruppo (nello specifico DAY Ristoservice e Bioristoro). Da notare come le edizioni 2011 e 2012 siano state composte in netta prevalenza di colleghi che lavorano nelle sedi territoriali fuori la provincia di Bologna.

PARTECIPANTI WELCOME TO CAMST

	2006	2007	2008	2009	2011	2012
Day	-	-	3	3	3	-
Divisione Centro Sud	-	1	1	1	1	1
Divisione Emilia Nord	-	-	5	1	3	1
Divisione Emilia Centro	-	-	-	2	-	-
Divisione Piemonte e Liguria	1	2	2	1	6	2
Divisione Veneto	-	1	5	1	1	1
Gsi (dal 2011* Divisione Lombardia)	-	-	2	2	2	1
Divisione Friuli	-	-	2	-	-	2
Bioristoro	-	-	-	1	-	-
Divisione Romagna Marche	-	1	-	-	-	1
Servizi Sede Villanova	12	15	11	4	2	1
Totale complessivo	13	20	31	16	18	10

Nel 2008 la Direzione Risorse Umane ha ritenuto necessario creare un percorso con gli stessi macro-obiettivi presenti nell'iniziativa WELCOME TO CAMST, ossia la conoscenza della struttura organizzativa e dei valori di Camst e lo sviluppo delle competenze trasversali ritenute distintive, ma rivolto ai nuovi colleghi già provvisti di una buona esperienza lavorativa e di un proprio bagaglio professionale.

Nasce così CAMST ANNO ZERO, iniziativa rivolta ai neo assunti "senior" che hanno spesso ruoli di gestione dei collaboratori o la responsabilità di progetti complessi e che si caratterizzano per il fatto di aver già conosciuto e vissuto realtà lavorative, spesso molto diverse da quella di Camst.

Giunti nel 2010 alla terza edizione, l'iniziativa ha continuato

a raccogliere il consenso dei partecipanti e dei loro responsabili, mantenendo la macro progettazione pianificata nel 2008 ma arricchendosi ogni anno delle esperienze degli anni precedenti. L'iniziativa, oltre a prevedere l'incontro con la direzione aziendale, ha avuto anche nel 2010 come focus la comunicazione, competenza strategica per il target di riferimento del corso: i docenti si sono basati sui principi fondamentali della comunicazione interpersonale per poi sviluppare, insieme ai partecipanti, le tematiche più importanti atte a rendere efficace la comunicazione nell'ambito lavorativo.

All'ultima edizione, di giugno 2012, hanno partecipato a CAMST ANNO ZERO 14 colleghi assunti nell'anno, provenienti da diverse divisioni territoriali del Gruppo Camst.

PARTECIPANTI CAMST ANNO ZERO

Divisioni territoriali Camst	2009	2010	2012
Divisione Centro Sud	2	1	2
Divisione Emilia Centro	-	1	-
Divisione Emilia Nord	-	3	2
Divisione Piemonte Liguria	2	-	1
Divisione Romagna Marche	-	2	-
Gsi (dal 2011* Divisione Lombardia)	2	2	1
Day Ristoservice	1	-	-
Divisione Veneto	1	-	-
Servizi Sede Villanova	3	7	8
Totale complessivo	11	16	14

Il 2012 è stato un anno di ulteriore evoluzione dei nostri progetti: le due iniziative, che negli anni passati si sono sempre svolte in periodi e sedi differenti, sono state per la prima volta programmate contemporaneamente e presso la stessa sede ma con una sostanziale differenza rispetto agli anni precedenti. La prima giornata di entrambe le iniziative, che si caratterizzava per l'aspetto istituzionale e di cittadinanza organizzativa, è stata sostituita da un evento nuovo, CAMST COOPERATIVA, CAMST IMPRESA, più articolato e complesso.

Questo evento, nato sulla scia delle diverse iniziative svoltesi nel 2012, dichiarato dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite Anno Internazionale delle Cooperative,

ha previsto, oltre all'incontro con la Direzione aziendale, un focus sui temi più attuali del mondo Cooperativo Internazionale, approfondendoli grazie alle testimonianze sia di ospiti illustri del movimento Cooperativo sia di colleghi, che hanno saputo valorizzare le differenze tra il lavorare in Camst e nelle aziende private.

L'integrazione delle tre iniziative, CAMST COOPERATIVA, CAMST IMPRESA, WELCOME TO CAMST e CAMST ANNO ZERO ha creato un forte valore aggiunto perché è riuscita a riunire nello stesso momento formativo persone, lavoratori, idee, valori, suggestioni, storia della nostra Cooperativa.

Politica per la Responsabilità sociale

In coerenza con la sua natura di impresa cooperativa Camst Soc. Coop. a R. L. si è posta l'obiettivo di valorizzare la propria responsabilità sociale adottando i criteri della norma SA8000 che disciplina un sistema di gestione per quei requisiti già individuati dal più ampio sistema legislativo, sia nazionale che internazionale, quali fondamento per ogni impresa che si dichiara socialmente responsabile.

Lo scopo è quello di creare un ambiente nel quale coloro che vi operano siano messi nelle migliori condizioni per lo svolgimento del proprio lavoro

Scopo primario del Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale, in accordo con la norma SA8000, è quello di creare un ambiente nel quale coloro che vi operano, soci e dipendenti, siano messi nelle migliori condizioni per lo svolgimento del proprio lavoro e di perseguire gli obiettivi della Missione Aziendale, così come formulata ed approvata dal Consiglio di Amministrazione nei seguenti quattro articoli:

I. Difendere e sviluppare l'occupazione dei soci. Migliorare la loro qualificazione professionale e la loro condizione sociale e lavorativa. Garantire il rispetto della loro salute, della loro integrità morale, delle loro aspirazioni culturali, civili e di partecipazione all'impresa cooperativa.

II. Realizzare proventi dalla gestione e attuare una destinazione degli utili che assicuri il massimo sviluppo degli investimenti e che riconosca l'apporto individuale di ognuno.

III. Soddisfare i bisogni dei clienti, garantendo la qualità dei prodotti, un servizio confortevole, la salvaguardia dell'ambiente. Rendere massima competitività ed

efficienza, innovando l'impresa.

IV. Perseguire e mantenere la leadership della ristorazione in Italia. Collaborare con le altre cooperative con spirito di solidarietà. Far valere in tali collaborazioni il rigore imprenditoriale. Perseguire così il rafforzamento della cooperazione sul mercato e lo sviluppo del suo ruolo sociale, nel rispetto delle tradizioni e dei patrimoni culturali locali.

Camst riconosce che i requisiti fondamentali con cui si attua il Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale sono:

- a. l'impegno diretto, continuo e permanente della Direzione;
- b. il pieno e consapevole coinvolgimento del personale dell'Azienda a tutti i livelli;
- c. il coinvolgimento dei Fornitori ai quali l'Azienda richiede di agire in sostanziale conformità ai requisiti della norma SA8000.

Nell'attuazione del Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale, l'Azienda agisce in conformità ai principi contenuti nella dichiarazione ONU dei diritti dell'uomo, nelle Convenzioni e Raccomandazioni ILO, richiamate dalla norma SA8000. Applica la legislazione nazionale del lavoro e quanto previsto dalla contrattazione collettiva nazionale e di secondo livello.

In particolare si impegna a rispettare i seguenti requisiti:

- non utilizzo di lavoro infantile e limitazioni all'utilizzo di lavoro minorile;
- non utilizzo di lavoro obbligato;
- sicurezza e salubrità dell'ambiente di lavoro;
- libertà di associazione, rappresentanza e contrattazione collettiva;
- pari opportunità per tutti i lavoratori e divieto di ogni forma di discriminazione;
- rispetto dei diritti e della personalità nelle azioni disciplinari;
- limitazioni dell'orario massimo di lavoro;

- sufficienza del salario minimo.

Il Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale SA8000 si integra con il Sistema di Gestione per la Qualità ISO 9001, per l'Ambiente ISO 14001 e per la Sicurezza OHSAS 18001 al fine di perseguire un costante miglioramento del prodotto e del servizio con attenzione alla soddisfazione del cliente, al rispetto dell'ambiente e alle condizioni di salute e sicurezza sul posto lavoro. Camst rende pubblicamente disponibile questa politica, che viene costantemente mantenuta attiva con la diffusione a tutto il personale dipendente e a tutte le parti interessate.

Sulla base di questa politica vengono definiti obiettivi specifici per il Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale in sede di riesame del sistema, nel corso del quale viene anche valutata l'esigenza di revisionare tale documento, in ottica di miglioramento continuo. Si richiede pertanto a tutto il personale dell'Azienda il massimo impegno nell'attuazione e rispetto di tutte le procedure stabilite, quale aspetto essenziale per l'efficacia del Sistema di gestione aziendale.

Villanova di Castenaso, 15/03/06





Requisiti SA8000

**Impegno
per una
società equa**





Lavoro infantile

Nell'organizzazione aziendale non viene impiegato lavoro infantile (minori di 16 anni e soggetti all'obbligo scolastico) nella manifattura di alcun prodotto o nell'erogazione di

alcun servizio; inoltre l'azienda non ammette l'utilizzo di lavoro infantile.

Azioni di RS perseguite nell'esercizio

Anche nel 2012 la Cooperativa ha destinato risorse per finanziare progetti di sostegno all'infanzia nel mondo, promossi da Istituzioni, Enti e Organizzazioni di aiuto umanitario in accordo con la politica aziendale di solidarietà

e attenzione agli interlocutori della società civile. Inoltre la Direzione favorisce l'iniziativa dei soci che si attivano per promuovere azioni di raccolta fondi da destinare agli aiuti umanitari gestiti dalle Associazioni di volontariato.

Indicatori di risultato

INIZIATIVE CULTURALI E DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Sono stati destinati per:	2010 (*)	2011	2012
Sostegno ad eventi ed Associazioni culturali e della Pubblica Amministrazione	23.461	14.424	3.820
Sostegno ad iniziative dell'Università	10.000	11.500	11.000
Sostegno di pubblicazioni a carattere culturale / educativo	-	650	250
Sostegno di progetti per istituti scolastici a pubbliche istituzioni locali	5.780	8.522	5.650
Numero iniziative	18	20	10
Contributi ad Associazioni sanitarie, assistenziali, del volontariato, di solidarietà	17.734	3.650	13.374
Numero iniziative	9	6	11
Sostegno a favore dell'infanzia	14.572	9.705	6.400
Sostegno sociale	20.400	18.900	90.974
Numero iniziative	17	11	9
Totale Euro	91.947	67.332	131.468
Totale iniziative	43	37	30

(*) L'attività operativa della Fondazione Camst ha assorbito una parte significativa dell'impegno aziendale nell'ambito

delle iniziative culturali e di solidarietà (vedi cap.6)

INDICATORI DI NON CONFORMITÀ

Numero di non conformità pertinenti	2010	2011	2012
L'indicatore è relativo alle segnalazioni inviate all'RRS, o rilevate durante le verifiche svolte dallo stesso, che vengono trattate singolarmente con opportune azioni correttive.	0	0	0

Nel corso del 2012 il terremoto che ha colpito una vasta area della regione Emilia Romagna ha attivato iniziative di solidarietà a favore di un caseificio cooperativo, la Cooperativa Razionale Novese di Modena, che è stato destinatario di una donazione da parte di Camst per la ricostruzione degli impianti produttivi, e del Comune di Crevalcore, uno dei più colpiti dal sisma, che ha ricevuto una sottoscrizione da parte dei dipendenti che hanno devoluto ore di permesso o giornate di ferie. Le somme destinate, rispettivamente 25.000 e 51.000 euro sono state inserite nel prospetto che segue alla voce 'sostegno sociale'.

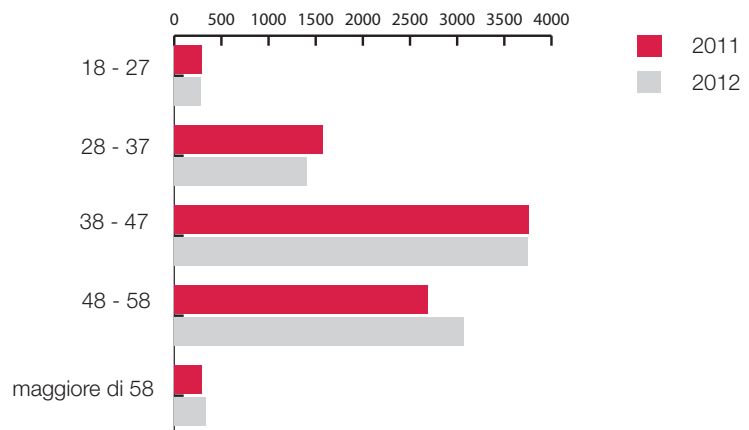
INIZIATIVE CULTURALI E DI SOLIDARIETA' SOCIALE



Nella composizione degli occupati al 31/12/2012 non risulta in forza nessun addetto con meno di 18 anni di età, sia con contratto a tempo indeterminato che con contratto a termine o di apprendistato.

In ogni caso, agli occupati con meno di 18 anni di età vengono garantite le norme giuridiche e di contratto relative alla tutela del lavoro dei minori e non sono stati esposti a lavorazioni pericolose o nocive per la loro salute.

FASCE DI ETA' DEGLI OCCUPATI A TEMPO INDETERMINATO



ETÀ DEGLI OCCUPATI IN FORZA AL 31/12

Età	2010		2011		2012	
	ti	ct	ti	ct	ti	ct
Meno di 18	-	-	-	-	-	-
18-27	301	79	287	84	281	55
28-37	1.576	91	1.577	108	1.400	102
38-47	3.451	93	3.754	105	3.752	119
48-58	2.241	32	2.691	58	3.068	48
>58	202	6	292	8	331	9
Totale	7.771	301	8.601	363	8.832	333

Legenda:
ti = tempo indeterminato
ct = contratto a termine

ETÀ DEGLI OCCUPATI A TEMPO INDETERMINATO PER QUALIFICHE

Età	Apprendista	Dirigente	Impiegato	Operaio	Quadro	Totale
Meno di 18	-	-	-	-	-	-
18-27	28	-	30	223	-	281
28-37	21	-	216	1.159	4	1.400
38-47	-	6	297	3.406	43	3.752
48-58	-	10	240	2.743	75	3.068
>58	-	6	18	296	11	331
Totale	49	22	801	7.827	133	8.832

ETÀ DEI NUOVI ASSUNTI A TEMPO INDETERMINATO

Età	2010	2011	2012	Var	Var %
Meno di 18	-	-	-	-	-
18-27	108	57	53	-4	-7,0
28-37	170	130	113	-17	-13,1
38-47	270	191	236	45	23,6
48-58	120	108	188	80	74,1
>58	19	19	26	7	36,8
Totale assunzioni t.i.	687	505	616	111	22,0
Di cui cessati nell'anno	60	33	28		
% assunzioni t.i. cessate nell'anno	8,7	6,5	4,5		

VALUTAZIONE DI AZIONI E OBIETTIVI DI RS PER L'ESERCIZIO 2012

Requisito	Azioni / obiettivi di RS	Risultato
1.1 Lavoro infantile	Mantenere l'attuale situazione nell'ambito di questo requisito.	Obiettivo raggiunto

AZIONI E OBIETTIVI DI RS PER L'ESERCIZIO IN CORSO

Requisito	Azioni e obiettivi di RS per l'anno 2013
1.1 Lavoro infantile	Mantenere l'attuale situazione nell'ambito di tale requisito.

Altri dati conoscitivi

ETÀ ED ANZIANITÀ MEDIA PER QUALIFICA (IN ANNI)

	Dir	Qua	Imp	Ope	App	2012	2011	2010
Età	53,1	49,5	42,7	44,9	26,8	44,7	44,0	43,2
Anzianità	15,0	16,6	11,9	8,0	1,7	8,5	8,1	7,6

DISTRIBUZIONE DEGLI OCCUPATI NEI SETTORI DI ATTIVITÀ (ASA) E ANZIANITÀ MEDIA PER SETTORE

Settore di attività	2011	Anzianità media	2012	Anzianità media	Var num	Var %
Scuole	3.008	6,2	3.172	6,7	164	5,5
P.E. e Interaziendali	1.593	10,0	1.522	10,6	-71	-4,5
Aziendale	1.338	8,0	1.438	8,0	100	7,5
Cucine Centralizzate	1.099	10,3	1.088	10,9	-11	-1,0
Ospedali	775	5,6	853	5,7	78	10,1
Caserme	30	3,8	28	6,0	-2	-6,7
Banchetti	22	10,3	13	13,4	-9	-40,9
Atmosfera protetta	33	7,6	-	-	n.a.	n.a.
Vending	-	-	3	2,3	n.a.	n.a.
Altri	703	11,4	715	12,2	12	1,7
Totale	8.601	8,1	8.832	8,5	231	2,7

Anche nel 2012 si registra una crescita di anzianità media degli occupati nel settore scuole, che pur essendo legato al mercato degli appalti pubblici raggiunge i 6,6 anni di anzianità media a fronte di una durata prevalente degli appalti di 3 anni. In generale la stabilizzazione del

personale occupato viene intesa anche come indice di qualificazione professionale; certamente questo aspetto contribuisce ai minori costi di formazione all'ingresso dei nuovi assunti.

Lavoro forzato e obbligato

Tutte le persone che Camst impiega prestano il loro lavoro volontariamente.

Ogni lavoratore, sia esso socio della cooperativa o meno, è provvista di un regolare contratto di assunzione (ai sensi della normativa di Legge in vigore e del C.C.N.L. del Turismo – Pubblici Esercizi per il personale non dirigente e del C.C.N.L. Dirigenti Cooperativi) o di collaborazione e

non è ammessa la pratica del lavoro in nero.

Il lavoratore sottoscrive il rapporto sociale al momento dell'assunzione, ai sensi dello Statuto della Cooperativa approvato in Assemblea generale dei soci il 16 marzo 2007, e successive modifiche agli artt. 4, 29, 34, apportate con Assemblea straordinaria del 11 marzo 2011.

Indicatori di risultato

INDICATORI DI NON CONFORMITÀ'

Numero di non conformità pertinenti	2010	2011	2012
L'indicatore è relativo alle segnalazione inviate all'RRS, o rilevate durante le verifiche svolte dallo stesso, che vengono trattate singolarmente con opportune azioni correttive.	0	0	0

VALUTAZIONE DI AZIONI E OBIETTIVI DI RS PER L'ESERCIZIO 2012

Requisito	Azioni / obiettivi di RS	Risultato
1.2 Lavoro obbligato	Mantenere l'attuale situazione nell'ambito di questo requisito.	Obiettivo raggiunto

AZIONI E OBIETTIVI DI RS PER L'ESERCIZIO IN CORSO

Requisito	Azioni e obiettivi di RS per l'anno 2013
1.2 Lavoro obbligato	Mantenere l'attuale situazione nell'ambito di tale requisito.

Altri dati conoscitivi

VERSAMENTO DEL CAPITALE SOCIALE

Il lavoratore che ha sottoscritto la "domanda di ammissione a socio" e conseguentemente, in presenza dei requisiti previsti dallo Statuto della Cooperativa, è stato ammesso con delibera del Consiglio di Amministrazione, inizia a versare la quota di capitale sociale.

Il capitale sociale, stabilito dall'Assemblea generale dei soci nella misura minima di 800 euro, viene versato tramite busta paga, scegliendo tra alcune aliquote percentuali sul netto della retribuzione mensile, a partire da un minimo dell'1%; la prima quota inoltre non può essere inferiore a 26 euro.

Il Consiglio di amministrazione ha inoltre definito le modalità, per i soci interessati, per aumentare la quota di capitale sottoscritto oltre il tetto minimo di 800 euro

deliberata dall'Assemblea dei soci e fino al valore massimo previsto dalla legge.

PRESTITO AI SOCI LAVORATORI E ANTICIPI SULLO STIPENDIO/TFR

La Cooperativa, pur ritenendo che la concessione di prestiti non rientri nella propria missione e per non creare forme di dipendenza eccessiva, prevede la concessione di prestiti personali ai soci lavoratori limitatamente a casi motivati da seri motivi di solidarietà come, ad esempio, motivi di salute, esigenza di abitazione e mobilità per lavoro.

Inoltre, come previsto dalla legge e dal C.C.N.L., prevede la concessione, quando espressamente richiesta dai lavoratori, di anticipi sullo stipendio o sul T.F.R. maturato.

PRESTITO AI SOCI LAVORATORI

Prestito ai soci cooperatori	2010	2011	2012 (*)
Prestito erogato nell'anno	-	-	126.100
Posizioni beneficiarie	-	-	47
Prestito medio erogato	-	-	2.682,98
Posizioni movimentate nell'anno	77	80	82
Posizioni esposte al 31/12	42	62	57
Totale prestito esposto	124.625,85	123.651,88	131.362,43
Var%	-0,4	-0,8	6,2

(*) Nota: dal 2012 viene introdotto il dato dell'ammontare di prestito erogato nell'anno, il numero dei soci che ne hanno beneficiato e quindi il valore medio di prestito erogato, dato che meglio si presta a valutare l'entità del ricorso a questo

servizio di politica sociale nei vari anni. Resta il dato sul totale del prestito esposto che comprende, oltre a quanto erogato nell'anno, anche le quote residue di prestito erogato in anni precedenti.

TIPOLOGIE E QUANTITÀ DI ASSENZE DAL LAVORO

Indicatori	2010	2011	2012
Ore malattia	418.164,3	454.286,2	435.437,7
Var %	3,0	8,6	-4,1
Ore sciopero	9.399,4	15.144,9	9.419,3
Var %	230,5	61,1	-37,8
Ore R.C.	397.400	565.911	512.779
Var %	-11,8	42,4	-9,4
Ore permessi di studio	443,0	746,4	472,0
Var %	-18,7	68,5	-36,8
Ore licenza matrimonio-gravi motivi familiari	9.234,1	11.234,5	11.185,9
Var %	4,8	21,7	-0,4
Ore maternità (ob/fac)	194.720,8	208.710,8	188.928,5
Var %	-8,2	7,2	-9,5
Giorni maternità/aspettativa p.p.	66.046	68.153	58.125
Var %	-	3,2	-14,7
Giorni ferie	171.223,0	193.040,2	201.833,0
Var %	-4,0	12,7	4,6

DETTAGLIO EVENTI DI MATERNITÀ E ASPETTATIVA POST-PARTO NELL'ESERCIZIO

Tipo evento	Num 2011	Gg 2011	Num 1012	Gg 2012	Med 2012	Var % gg.
N° persone in maternità	293	47.878	245	37.890	154,7	-20,9
N° persone in aspettativa p.p.	253	20.275	230	20.235	88,0	-0,2
Totale persone	416	68.153	370	58.125	157,1	-14,7
% su totale occupati	4,8	-	4,2	-	-	-
% su occupati donne	5,6	-	4,8	-	-	-

Rispetto allo scorso anno le giornate di maternità sono diminuite del 20,9% mentre le giornate di aspettativa sono rimaste pressochè invariate. Nel complesso si è avuta una

diminuzione di giornate di assenza per questi eventi del 14,7%.

Inoltre

- Non vengono impiegati lavoratori extracomunitari sprovvisti di regolare permesso di soggiorno.
- Non vengono messe in pratica misure che limitino la libertà dei lavoratori nei loro rapporti con la Cooperativa.
- La Cooperativa si impegna affinché non vengano posti in essere comportamenti lesivi della dignità dei propri dipendenti.

- Le visite mediche sanitarie sono condotte conformemente alla normativa vigente e nel rispetto della dignità del lavoratore.
- La Cooperativa inoltre non fa uso di guardie o altre forme di controllo sui lavoratori e non richiede in nessun caso al personale assunto di lasciare al momento dell'inizio del rapporto di lavoro depositi di qualsiasi tipo, in denaro o in natura, né documenti di identità in originale.

Salute e Sicurezza

La tutela della salute e sicurezza sul luogo di lavoro è un requisito fondamentale sancito da diverse leggi nazionali tra cui il recente Testo Unico per la Sicurezza D.Lgs.81/2008. In relazione a tale aspetto Camst ha scelto di dotarsi anche di un Sistema di Gestione aziendale per la salute e sicurezza sul lavoro secondo la Norma Internazionale OHSAS 18001: 2007.

Indicatori di risultato

Nel corso del 2012 è stato consolidato ed esteso il Sistema di Gestione per la Sicurezza basato sulla norma OHSAS 18001:2007 attraverso la sua copertura all'intera realtà Camst e ad alcune società del Gruppo (Lugo Caterig spa, Matilde Ristorazione srl, SE.RI.BO. srl, SE.RI.MI. srl, Descò srl, GI srl (ex King), Bioristoro srl).

Sono state condotte verifiche e controlli sia interni sia da parte dell'organismo di certificazione di parte terza Lloyd's Register. I risultati complessivi dell'attività di sorveglianza esterna ed interna sono stati complessivamente positivi.

L'attuale valutazione della prestazione di salute e sicurezza si

basa sui seguenti elementi:

sono stati analizzati tutti gli eventi infortunistici dell'anno 2012 per l'intera Società e per le società del Gruppo e sono stati effettuati confronti ed analisi relativamente alle singole aree divisionali e territoriali;

I valori infortunistici sono stati integrati dall'analisi dei dati della sorveglianza sanitaria dei medici competenti;

I punteggi acquisiti nel corso delle verifiche ispettive condotte presso le sedi, costituiscono la base per la definizione di indicatori prestazionali specifici;

le informazioni raccolte sono confluite in indicatori di risultato che fossero attinenti con la realtà aziendale e permettessero di prendere decisioni in termini di azioni di miglioramento prestazionale nell'ottica della tutela delle condizioni di salute e sicurezza degli addetti.

Complessivamente i dati dell'anno sono riportati nelle tabelle che seguono, che mostrano anche gli andamenti annuali per alcune tipologie di infortunio, sulle quali sono stati concentrati gli obiettivi dell'anno.

INDICATORI DI NON CONFORMITA'

Numero di non conformità pertinenti	2010	2011	2012
L'indicatore è relativo alle segnalazione inviate all'RRS, o rilevate durante le verifiche svolte dallo stesso, che vengono trattate singolarmente con opportune azioni correttive.	0	0	1

NUMERO DEGLI INFORTUNI

Numero infortuni	Senza itinere		Itinere		Totale	
	2011	2012	2011	2012	2011	2012
Dirigenti	-	-	-	-	-	-
Quadri	-	2	3	1	3	3
Impiegati	8	6	5	8	13	14
Operai	391	400	88	93	479	493
Apprendisti	3	5	-	1	3	6
Totale	402	413	96	103	498	516

Il numero totale degli infortuni 2012 compresi quelli occorsi in itinere, è di 516 ed è in aumento rispetto al dato dell'anno precedente sia in valore assoluto che per quanto riguarda la durata media (20,4 giornate contro 20,1 nel 2011)

Anche il dato delle ore di assenza dal lavoro per infortunio si presenta superiore all'anno precedente e fa sì che il tasso di infortunio si ripresenti allo stesso valore del 2010 dopo aver toccato un minimo storico nel 2011 (tasso infortunio totale 2012=0,50; 2011= 0,42; 2010 = 0,50).

NUMERO DEGLI INFORTUNI (LORDO ITINERE) PER QUALIFICA E GENERE

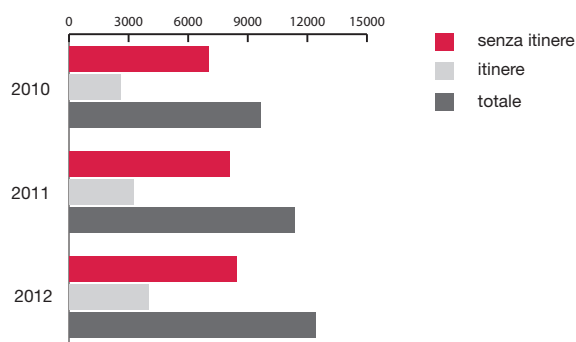
Categorie	Infortuni totale	
	F	M
Dirigenti	-	-
Quadri	2	1
Impiegati	13	1
Operai	418	75
Apprendisti	4	2
Totale	437	79
%	84,7	15,3

Indici infortunistici

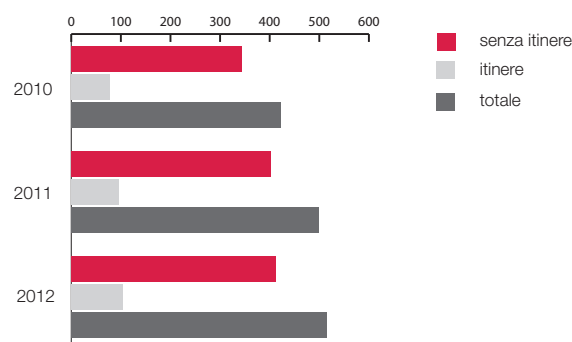
Questi indici sono costruiti secondo un criterio statistico (UNI) che si basa sul numero di infortuni rapportato alle ore lavorate per quanto riguarda l'indice di frequenza e al numero di giornate di infortunio per quello che riguarda l'indice di gravità.

I dati complessivi della prestazione in merito alla salute e sicurezza sul posto di lavoro evidenziano una certa ripresa del fenomeno infortunistico sia in termini di frequenza di accadimento sia in termini di gravità degli infortuni. Per alcuni dati specifici riguardanti gli infortuni "da taglio" e "caduta in piano" si veda anche la sezione del bilancio sociale riferita al Sistema di Gestione Ambiente e Sicurezza.

GIORNATE DI INFORTUNIO NEL TRIENNIO



NUMERO DEGLI INFORTUNI NEL TRIENNIO

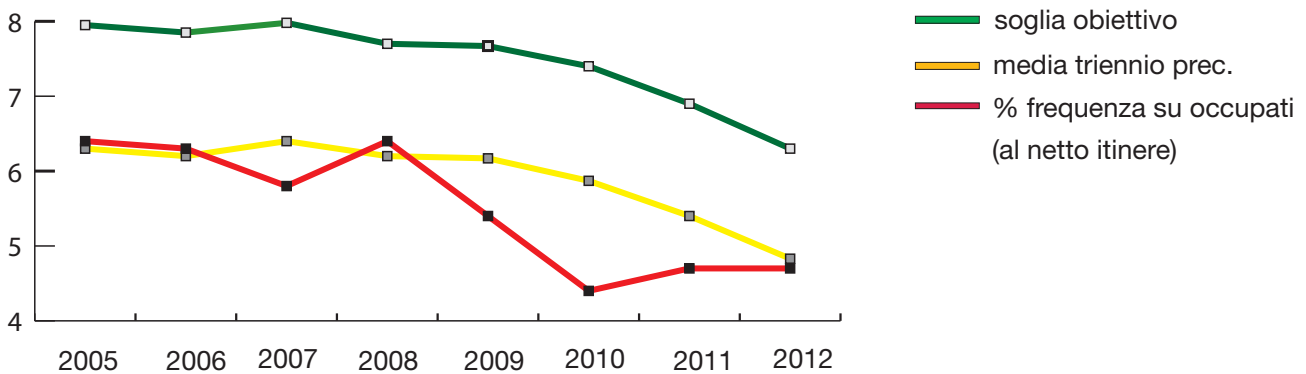


INDICI INFORTUNISTICI

Indici	2010 (*)	2011	2012
Indice di Frequenza (*)	41,21	43,60	44,14
Indice di Gravità (*)	0,84	0,88	0,9
Tasso infortunio (**)	0,50	0,42	0,50

(*) Indici delle statistiche infortuni della Direzione Risorse Umane (**) Dato di amministrazione del personale

INDICE DI EFFICACIA DELLA PREVENZIONE



Uno dei criteri adottati da Camst per considerare raggiunto l'obiettivo di efficacia nella prevenzione del fenomeno infortunistico è il seguente: l'indice percentuale di frequenza relativo (num. infortuni indennizzati/num lavoratori x100) non si deve discostare di più di 1,5 punti,

in termini assoluti, dalla media aritmetica degli indici dei tre anni precedenti. Per il 2012 l'indice (numero di infortuni al netto di itinere ogni 100 occupati) è pari a 4,7%, quindi rientra in zona di sicurezza.

VALUTAZIONE DI AZIONI E OBIETTIVI DI RS PER L'ESERCIZIO 2012

Requisito	Azioni / obiettivi di RS	Risultato
1.3 Salute e Sicurezza	Effettuare un'analisi dei dati degli infortuni per tipologia di locale, volta a valutare la fattibilità di obiettivi specifici.	Obiettivo raggiunto

AZIONI E OBIETTIVI DI RS PER L'ESERCIZIO IN CORSO

Requisito	Azioni e obiettivi di RS per l'anno 2013
1.3 Salute e Sicurezza	Mantenere l'attuale situazione nell'ambito di tale requisito.

Altri dati conoscitivi

Nel corso del 2012 è stato consolidato ed esteso il Sistema di Gestione per la Sicurezza basato sulla norma OHSAS 18001:2007 attraverso la sua copertura all'intera

realtà Camst e ad alcune società del Gruppo (Lugo Caterig spa, Matilde Ristorazione srl, SE.RI.BO. srl, SE.RI.MI. srl, Descò srl, GI srl (ex King), Bioristoro srl). Con il presente bilancio sociale inseriamo il dato degli indici di frequenza e di gravità degli infortuni anche per le società che rientrano nel Sistema di Gestione per la Sicurezza.

INDICE DI FREQUENZA DEGLI INFORTUNI SOCIETA' DEL GRUPPO CAMST

Indice di frequenza	2010	2011	2012
Bioristoro	170,2	52,99	27,71
Lugo Catering	77,13	52,14	52,49
Matilde Ristorazione	58,69	45,39	31,59
Descò	32,08	45,29	44,92
SERIBO	89,25	122,15	31,83
SERIMI	0	0	0
GI Gastronomia Italiana (ex King)	61,65	61,85	63,16
Camst	40,99	43,6	44,14

INDICE DI GRAVITA' DEGLI INFORTUNI SOCIETA' DEL GRUPPO CAMST

Indice di gravità	2010	2011	2012
Bioristoro	1,48	0,34	0,14
Lugo Catering	2,24	0,47	1,08
Matilde Ristorazione	0,5	0,41	0,66
Descò	0,67	0,84	1,74
SERIBO	0,83	1,46	0,18
SERIMI	0	0	0
GI Gastronomia Italiana (ex King)	0,72	1,18	1,89
Camst	0,84	0,88	0,9

ANDAMENTO INFORTUNISTICO AL NETTO DEGLI INFORTUNI IN ITINERE

	2010	2011	2012
Numero dipendenti	7.771	8.601	8.832
Var %	1,4	10,7	2,7
Numero infortuni	344	402	413
Var %	-16,7	16,9	2,7
Totale giorni infortunio	7.039	8.094	8.419
Var %	-0,6	15,0	4,0
Media giorni infortunio	20,5	20,1	20,4
Var %	19,3	-1,6	1,2

In modo singolare la variazione percentuale del numero di infortuni è la stessa di quella sul numero dei dipendenti (+2,7%).

ANDAMENTO DEGLI INFORTUNI IN ITINERE

	2010	2011	2012
Numero infortuni	78	96	103
Var %	-12,4	23,1	7,3
Totale giorni infortunio	2.577	3.245	4.011
Var %	-16,4	25,9	23,6
Media giorni infortunio	33,0	33,8	38,9
Var %	-4,7	2,3	15,2

(Avvertenza: la serie storica degli infortuni non viene pubblicata nel bilancio sociale perché è disponibile nei

dati statistici di dettaglio prodotti dalla Direzione Risorse Umane).

INCIDENZA PERCENTUALE DELLE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI INFORTUNIO

Principali tipologie infortunio in %	2010	2011	2012	Delta
Si e' tagliato con	21,2	19,2	9,7	-5,8
Ha compiuto un movimento incoordinato	13,4	9,0	9,3	1,7
Caduto,in piano,su	8,7	8,2	16,9	8,3
Sollevando,spostando (escluso sforzo)	10,2	9,7	5,7	-2,1
Ha messo un piede in fallo	4,1	4,5	6,4	0,2
Ha urtato contro	5,8	7,5	6,5	0,1
Si e' colpito con (getti,schizzi,liquidi)	6,4	9,5	2,5	-5,1
Colpito da (parti meccaniche, utensili)	5,5	5,5	1,8	-2,6
Sollevando, spostando (sforzo)	4,7	7,7	7,5	1,3
Si e' colpito con (parti meccaniche,utensili)	3,2	6,7	3,7	-1,7
Totale	74,1	75,7	70,0	-5,7

Nel 2012 prosegue una consistente diminuzione del peso percentuale complessivo delle principali tipologie di infortunio, con un risultato di riduzione molto evidente su quella che fino a tre anni fa era la principale tipologia,

l'infortunio da taglio, che quest'anno scende al secondo posto con una riduzione di 5,8 punti percentuali. La prima causa d'infortunio diventa la caduta in piano, che invece raddoppia il suo peso percentuale.

NUMERO DEI RAPPRESENTANTI DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA

Divisione	2010	2011	2012
Centro Sud	5	7	5
Emilia Centro - Emilia Fiere	7	7	8
Emilia Nord	4	4	3
Friuli V.G.	1	1	3
Piemonte Liguria	2	3	3
Romagna Marche	3	3	4
Veneto	2	2	2
Lombardia	-	1	1
Totale	24	28	29

INDICATORI DI CONDIZIONE LAVORATIVA

Indicatori	2010	2011	2012
Ore lavorate (*)	8.348.261,0	9.221.160,0	9.356.445,0
Var %	2,9	10,5	1,5
Ore infortunio	44.565,8	42.756,9	51.514,6
Var %	2,2	-4,1	20,5
Giornate infortunio totali (con itinere)	9.616	11.339	12.430
Var %	-5,4	17,9	9,6
Durata media (con itinere)	22,8	22,8	24,1

(*) Nota: dall'anno 2008 il numero delle ore lavorate che costituisce la base di calcolo degli indici infortunistici di Frequenza e Gravità viene tratto dalle serie statistiche pro-

dotte da la Direzione Risorse Umane, le stesse sono utilizzate per il report alla Direzione del Sistema di Gestione della Sicurezza certificato secondo la norma OHSAS 18001.

Libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva

I lavoratori, soci e dipendenti, hanno diritto di aderire alle associazioni sindacali, di eleggere propri rappresentanti sindacali e di svolgere attività sindacale.

La Cooperativa è gestita in modo da garantire e tutelare questo diritto, in particolare:

- il diritto di dar vita o aderire a qualsiasi sindacato e la possibilità di eleggere rappresentanti sindacali, garantendo tutti i diritti previsti dalla vigente normativa in materia e dal CCNL;
- il rispetto della contrattazione collettiva applicando interamente il CCNL, le contrattazioni integrative laddove previste e, in caso di necessità di deroga, provvede a concordare tali deroghe con le rappresentanze sindacali liberamente elette;
- la libera elezione di rappresentanze sindacali in tutte le proprie strutture, assicurando loro la possibilità di comunicare con gli iscritti sul luogo di lavoro, la partecipazione ad assemblee e riunioni;
- la prevenzione di qualsiasi forma di discriminazione nei confronti di iscritti o rappresentanti del sindacato;
- il diritto all'informazione in materia di cambiamenti organizzativi viene garantito secondo quanto previsto al titolo "relazioni sindacali" del CCNL Turismo e Pubblici Esercizi vigente ed eventuali previsioni inserite nella contrattazione di secondo livello.

Indicatori di risultato

INDICATORI DI NON CONFORMITA'

Numero di non conformità pertinenti	2010	2011	2012
L'indicatore è relativo alle segnalazione inviate all'RRS o rilevate durante le verifiche svolte dallo stesso, che vengono trattate singolarmente con opportune azioni correttive.	0	0	0

ORE DI ASSEMBLEA SINDACALE EFFETTUATE DAI DIPENDENTI

Descrizione Qualifica	Ore 2010	Dip 2010	Ore 2011	Dip 2011	Ore 2012	Dip 2012
Apprendista	3,5	4	6,5	5	-	-
Impiegato/a	144,3	73	257	142	287	131
Operaio/a	306,9	191	328,5	203	220	145
Quadro	5,0	2	4	4	-	-
Ore di cessati	50,0	22	13	13	10	6
Totale	509,7	292	609	367	517	282
Var %	-7,4	-16,8	19,5	25,7	-15,2	-23,2

I dati sono riferiti agli occupati a tempo indeterminato in forza al 31/12/2012, con evidenziate le ore dei t.i. che

sono cessati nel corso dell'anno.

VALUTAZIONE DI AZIONI E OBIETTIVI DI RS PER L'ESERCIZIO 2012

Requisito	Azioni / obiettivi di RS	Risultato
1.4 Libertà di associazione	Completare il coinvolgimento delle Organizzazioni Sindacali al fine di prevenire ad una soluzione condivisa per l'elezione del Rappresentante dei Lavoratori SA 8000.	Obiettivo parzialmente raggiunto

AZIONI E OBIETTIVI DI RS PER L'ESERCIZIO IN CORSO

Requisito	Azioni e obiettivi di RS per l'anno 2013
1.4 Libertà di associazione	Eleggere il nuovo Rappresentante dei Lavoratori SA 8000.

Altri dati conoscitivi

LAVORATORI ISCRITTI AD ASSOCIAZIONI SINDACALI

Associazione Sindacale	2010	2011	2012
CGIL	2.029	2.254	2.289
CISL	395	445	543
UIL	292	295	398
CISNAL	-	3	3
UGL	-	8	13
F.L.A.I.C.A. UNI	-	-	37
Altri	46	33	14
Totale	2.762	3.038	3.297
Var%	4,2	10,0	8,5

NUMERO DEI RAPPRESENTANTI SINDACALI AZIENDALI

Divisione	2010	2011	2012	F	M
Centro Sud - Toscana	30	35	39	34	5
Centro Sud - Lazio	21	21	23	20	3
Romagna Marche	29	32	35	34	1
Emilia Nord	25	24	23	21	2
Piemonte Liguria	22	29	36	33	3
Veneto	15	16	27	22	5
Emilia Centro	15	26	30	24	6
Emilia e Fiere	7	-	-	-	-
Servizi	3	12	4	3	1
Friuli VG	9	14	12	10	2
ATP atmosfera protetta	1	3	-	-	-
Lombardia	1	1	19	19	-
Totale Complessivo	178	213	248	220	28

ORE DI PERMESSO DEI DELEGATI SINDACALI

Divisione	2010	2011	2012	F	M
Emilia Centro	2.531,58	4.044,2	4.404,8	4.191	214
Servizi	1.411,0	221,5	205,5	75	131
Emilia e Fiere	39,01	-	-	-	-
Centro Sud - Toscana	529,39	698,0	636,4	481	155
Centro Sud - Lazio	544,5	531,0	416,0	348	68
Romagna - Marche	562,7	776,5	1.067,9	1.068	-
Emilia Nord	1.092,19	834,0	1.361,0	1.361	-
Veneto	393	405,0	466,0	354	112
Piemonte - Liguria	646,5	609,5	603,3	563	40
Friuli V.G.	81,02	50,0	48,7	35	14
ATP Atmosfera protetta	1.038	626,0	318,0	318	-
Lombardia	-	30,5	68,5	69	-
Altre	161	-	-	-	-
Totale	9.029,89	8.826,3	9.596,0	8.862	734
Var %	2,5	-2,3	8,7		

Discriminazione

Sono garantite pari opportunità alle persone che lavorano in azienda e non è ammessa alcuna forma di discriminazione.

I lavoratori non vengono discriminati in base a criteri di età, sesso, razza, provenienza geografica, affiliazione sindacale e/o politica, credo religioso, orientamento sessuale.

L'assenza di discriminazione e l'applicazione di criteri di pari opportunità si applica a tutti gli ambiti di relazione fra il lavoratore e il datore di lavoro, che si impegna a:

- effettuare la selezione tenendo in esclusiva considerazione elementi oggettivi come abilità, esperienza ed istruzione in relazione alle mansioni da assegnare;
- corrispondere la retribuzione ad ogni lavoratore in base alle mansioni svolte da ciascuno nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L.;
- garantire la formazione e l'addestramento a tutti, in funzione delle necessità personali e delle esigenze organizzative e gestionali;
- effettuare le promozioni in funzione delle capacità dei singoli e delle esigenze organizzative e gestionali;
- effettuare i pensionamenti in base alle norme vigenti in materia;
- effettuare i licenziamenti solo nei casi consentiti dalla Legge ed in ogni caso mai per motivi discriminatori.

Indicatori di risultato

INDICATORI DI NON CONFORMITA'

Numero di non conformità pertinenti	2010	2011	2012
L'indicatore è relativo alle segnalazione inviate alla RRS o rilevate durante le verifiche svolte dallo stesso, che vengono trattate singolarmente con opportune azioni correttive.	5	5	5

GENERE E QUALIFICA DI TUTTI GLI OCCUPATI A TEMPO INDETERMINATO

Qualifica	Donne	Donne %	Uomini	Uomini %	2012	Var D	Var U
Dirigente	2	9,1	20	90,9	22	0	-1
Quadro	53	39,8	80	60,2	133	-1	-4
Impiegato/a	708	88,4	93	11,6	801	16	9
Operaio/a	6.877	87,9	950	12,1	7.827	217	13
Apprendista	29	59,2	20	40,8	49	-18	0
Totale	7.669	86,8	1.163	13,2	8.832	214	17

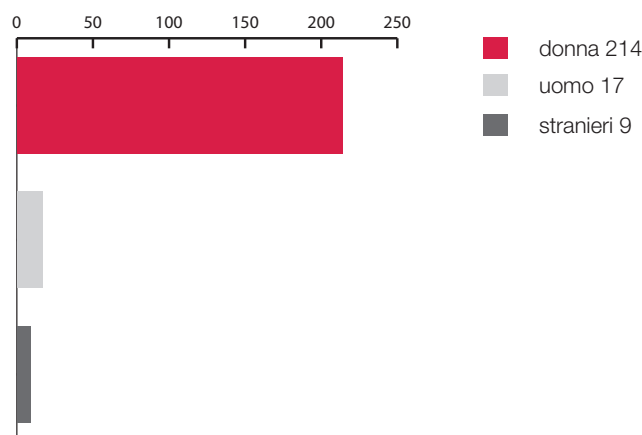
Nota: D=donne; U=uomini. Anche nel 2012 la quota percentuale di donne è aumentata di un decimo di punto (era 86,7%)

GENERE E QUALIFICA DEI LAVORATORI STRANIERI OCCUPATI A TEMPO INDETERMINATO

Qualifica	D	U	2012	2011	Var num	Var %
Quadro	1	1	2	1	1	100,0
Impiegato/a	6	-	6	4	2	50,0
Operaio/a	347	75	422	414	8	1,9
Apprendista	3	-	3	5	-2	-40,0
Totale	357	76	433	424	9	2,1
Distribuzione %	82,4	17,6	100,0	100,0	-	-
% in Camst	4,7	1,5	4,9	4,9	-	-
di cui soci	289	61	350	343	-	-
% di soci	81,0	80,3	80,8	80,9	-	-

GENERE E NAZIONALITA' NELLA VARIAZIONE ANNUA DEGLI OCCUPATI

Il numero degli occupati fissi di origine straniera al 31/12 è aumentato di 9 unità pari al 2,1%: è la prima volta da quando rileviamo questo dato che la percentuale di crescita degli stranieri è inferiore alla percentuale di crescita dell'occupazione totale (+2,7%).



DETTAGLIO MANSIONI DELLA QUALIFICA OPERAIO PER I LAVORATORI STRANIERI

Mansioni Operaio	D	U	2012	2011	2010
Addetto Servizi	291	26	317	315	271
Banconiere	6	-	6	7	6
Barista	10	3	13	16	14
Commis di sala	3	-	3	-	1
Cuoco	28	16	44	41	35
Interno di cucine	4	25	29	30	32
Operaio	4	2	6	7	6
Pizzaiolo	1	3	4	3	3
Totale	347	75	422	419	368

GENERE E QUALIFICA DEL PERSONALE ASSUNTO AI SENSI DEL COLLOCAMENTO OBBLIGATORIO (*) IN FORZA AL 31 DICEMBRE

Qualifica	D	U	2012	2011	2010
Impiegato/a	2	3	5	5	4
Operaio/a	73	25	98	102	82
Totale	75	28	103	107	86

(*) legge 68/99

VALUTAZIONE DI AZIONI E OBIETTIVI DI RS PER L'ESERCIZIO 2012

Requisito	Azioni / obiettivi di RS	Risultato
1.5 Discriminazione	Attivare ed erogare il nuovo modulo formativo rivolto ai responsabili di locale.	Obiettivo raggiunto

AZIONI E OBIETTIVI DI RS PER L'ESERCIZIO IN CORSO

Requisito	Azioni e obiettivi di RS per l'anno 2013
1.5 Discriminazione	Erogare il secondo modulo formativo rivolto ai responsabili di locale.

Altri dati conoscitivi

La quota di occupazione femminile in Camst è alta, abbondantemente superiore ai dati medi di mercato come risulta dai dati delle indagini specifiche in materia di occupazione-retribuzione, anche con riferimento alle imprese cooperative.

Nella tabella che segue, viene messa a confronto l'incidenza percentuale di occupazione femminile in Camst con quella che risulta dall'indagine retributiva per le

imprese cooperative.

Le aziende del Mercato Cooperativo partecipanti all'indagine retributiva Imprese Cooperative 2012 sono 21, di medie e grandi dimensioni, e complessivamente rappresentano 27.562 dipendenti e 11.575 milioni di euro di fatturato (il confronto è disponibile solo per le qualifiche oggetto dell'indagine).

COMPOSIZIONE E INCIDENZA OCCUPAZIONE FEMMINILE

Qualifica	% Donne 2010	% Donne 2011	% Donne 2012	% Donne 2012 indagine SCS Hay Group
Dirigente	9,1	8,7	9,1	9,7
Quadro	39,7	39,1	39,8	28,7
Impiegato/a	89,1	89,2	88,4	36,6
Operaio/a	87,7	87,7	87,9	-
Apprendista	65,4	70,1	59,2	-
Totale	86,6	86,7	86,8	30,1

COMPOSIZIONE PROFESSIONALE PER MANSIONI

L'organico dell'azienda è caratterizzato da una elevata presenza di competenze nelle preparazioni alimentari, che vengono svolte quotidianamente nelle numerose cucine

dai 1.686 cuochi.

La ristorazione che praticiamo è infatti del tipo "a legame fresco-caldo" che significa preparazioni fresche di giornata.

MANSIONI (AGGREGAZIONE DI MANSIONI PREVISTE DAL CCNL)

Mansione	2010	2011	2012	Var	Var %	Distrib %
Dirigente	22	23	22	-1	-4,3	0,2
Quadro	131	138	133	-5	-3,6	1,5
Impiegato/a	577	640	656	16	2,5	7,4
Cassiera	140	158	156	-2	-1,3	1,8
Cuoco	1.416	1.637	1.686	49	3,0	19,1
Barista	419	427	439	12	2,8	5,0
Banconiere	172	184	174	-10	-5,4	2,0
Pizzaiolo	62	69	69	0	0,0	0,8
Resp. terminale/Reparto	53	48	48	0	0,0	0,5
Cameriere	26	31	31	0	0,0	0,4
Addetto Servizi Mensa	4.396	4852	5.093	241	5,0	57,7
Altro	357	394	325	-69	-17,5	3,7
Totale	7.771	8.601	8.832	231	2,7	100,0

Tra gli aumenti di organico più cospicui, il numero dei cuochi di 49 unità pari al +3%; aumento che porta la categoria

professionale a rappresentare il 19% dell'organico totale.

IL PROCESSO DI SELEZIONE

Il processo di selezione del personale mira costantemente ad acquisire e migliorare la presenza di competenze

professionali all'interno dell'organizzazione, al fine di soddisfare le esigenze di qualità nei servizi per i nostri clienti.

COMPOSIZIONE DEI TITOLI DI STUDIO DEI DIPENDENTI FISSI

Titolo di studio	2010	2011	2012	Var	Var %	Distrib %
Laurea	170	184	193	9	3,9	2,2
Diplomi maturità /universitari	1.584	1.851	1.775	-76	-32,9	20,1
Diplomi professionali	1.235	1.080	1.234	154	66,7	14,0
Obbligo scolastico	4.159	4.461	4.659	198	85,7	52,8
Non pervenuto	623	1.025	971	-54	-23,4	11,0
Totale	7.771	8.601	8.832	231	100,0	100,0

**TITOLI DI STUDIO IN DIETOLOGIA E SCIENZE
DELL'ALIMENTAZIONE**

In particolare sono largamente presenti nei nostri

organici competenze specializzate in Dietologia ed altre competenze tecniche inerenti alle scienze dell'alimentazione.

TITOLI DI STUDIO IN DIETOLOGIA E SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

Diplomi e Lauree tecniche del settore	2010	2011	2012	Var
Dipl. Univ. Dietologia e Dietetica applicata	17	17	18	1
Dipl. Univ. Economia e Merceologia alimentare	8	8	8	-
Diploma maturita' Economo Dietista/Tecnico nutrizionista	25	29	33	4
Diploma Universitario Laurea Brevis	41	43	44	1
Laurea in scienze biologiche	9	10	11	1
Laurea Scienze e tecnologie alimentari	22	27	28	1
Totale	122	134	142	8

**TITOLI DI STUDIO DEL SETTORE
RISTORAZIONE**

Sui 1.686 occupati con mansioni di Cuoco, con diversi gradi di specializzazione e responsabilità, 393 provengono

dalla formazione professionale specifica per il settore, con una tendenza all'aumento di incidenza nel gruppo professionale del 2,3%

TITOLI DI STUDIO DEL SETTORE RISTORAZIONE

Titoli di Studio attinenti alla Ristorazione	Totale 2010	Di cui Cuochi	Totale 2011	Di cui Cuochi	Totale 2012	Di cui Cuochi
Laurea Scienze e Tecnologie alimentari	-	-	-	-	28	1
Diploma maturità Economo Dietista / Tecnico nutrizionista	25	1	29	1	33	1
Diploma Maturità Istituto Alberghiero	217	123	229	131	245	132
Diploma Professionale Istituto Alberghiero	386	241	410	252	436	259
Totale	628	365	668	384	742	393
Var %	5,7	7,4	6,4	5,2	11,1	2,3

COMPOSIZIONE PROFESSIONALE/TITOLO DI STUDIO DEI NUOVI ASSUNTI FISSI

Mansioni aggregate	Laurea e d.uni. Settore	Altra laurea	Altri diplomi maturita	Dip maturita/ prof.le settore	Altri dip prof	Obbligo scolastico	Non perv	Totale
Addetto servizi	1	4	44	16	24	331	21	441
Altre figure	-	-	5	2	2	18	1	28
Cuoco	1			23	3	74	2	103
Banconiere	-	1	-	-	-	2	-	3
Barista	-	-	3	3	1	4	-	11
Dietista	-	-	-	1	-	-	-	1
Impiegato	4	3	4	6	1	5	-	23
Dirigente	-	-	-	1	-	-	-	1
Funzionario	-	2	-	0	-	-	-	2
Pizzaiolo	-	-	-	1	-	1	1	3
Totale complessivo	6	10	56	53	31	435	25	616
Distrib%	1,0	1,6	9,1	8,6	5,0	70,6	4,1	100,0

I nuovi assunti fissi nel 2012 con Diploma di Scuola Alberghiera sono stati 53 (58 nel 2011), pari al 8,6% del totale.

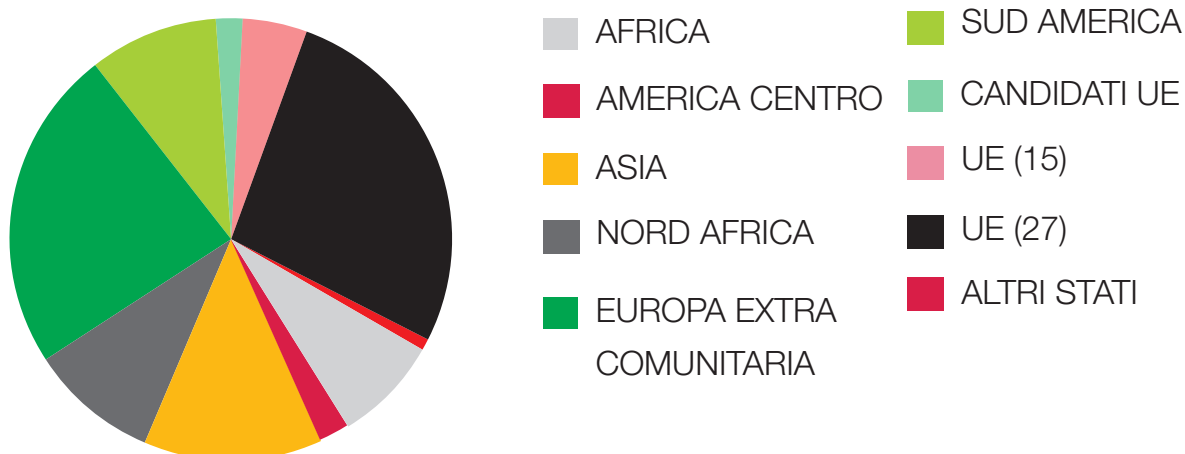
PROVENIENZA DEI LAVORATORI STRANIERI

Provenienza	2010	2011	2012	Var %
Africa	37	39	34	-12,8
America Centrale	10	11	10	-9,1
Asia	40	58	57	-1,7
Nord Africa	30	36	40	11,1
Europa extracomunitaria	112	101	103	2,0
Medio Oriente	2	2	2	0,0
Sud America	33	39	40	2,6
Candidati UE	-	9	9	0,0
Unione Europea (15)	20	19	20	5,3
Unione Europea (27)	97	109	117	7,3
Altri Stati	1	1	1	0,0
Totale	382	424	433	2,1
Var %	14,4	11,0	2,1	-
Incidenza % su tot dipe	4,9	4,9	4,9	-

La quota di lavoratori stranieri stabilmente occupati in Camst al 31/12/2012 è aumentata del 2,1%, una percentuale inferiore all'aumento complessivo di Camst che è stato del 2,7%. E' certamente un altro segnale della crisi economica in atto che non solo sta frenando

l'immigrazione, ma porta anche a ricercare altri Paesi come sbocco per la ricerca di un lavoro (i lavoratori fissi provenienti da Africa, centro America e Asia sono in diminuzione).

AREE GEOGRAFICHE DI PROVENIENZA DEI LAVORATORI STRANIERI



QUALIFICHE E RAPPORTO SOCIALE DEI LAVORATORI STRANIERI

Qualifiche lavoratori stranieri	Non socio	Socio	2012	2011	2010
Apprendista	3	-	3	5	8
Impiegato/a	2	4	6	4	5
Operaio/a	78	344	422	414	368
Quadro	-	2	2	1	1
Totale	83	350	433	424	382
%	19,2	80,8	100,0	-	-

TITOLO DI STUDIO DEI LAVORATORI STRANIERI

Titolo di studio	2010	2011	2012
Laurea	23	22	22
Diploma Universitario	8	8	7
Diploma Maturità Economo Dietista	3	3	2
Diploma Maturità Istituto Alberghiero	5	4	4
Diploma Maturità	96	100	98
Diploma Professionale Istituto Alberghiero	16	18	17
Altri diplomi professionali (3 anni)	26	27	27
Obbligo scolastico	139	161	179
Non pervenuto	66	81	77
Totale	382	424	433

Il grado di scolarità dei lavoratori stranieri è elevato: 177 (il 40%) hanno un'istruzione superiore, di questi 22 sono

laureati e 7 hanno un diploma universitario.

Pratiche disciplinari

L'Azienda rispetta l'integrità mentale, emotiva e fisica dei propri lavoratori, pertanto rifiuta l'utilizzo di qualsiasi pratica disciplinare non ammessa dalla legge e dal C.C.N.L. e in particolare di tutte quelle pratiche che possano ledere tale integrità. L'esercizio delle sanzioni disciplinari è ammesso nell'ottica del mantenimento di buoni rapporti tra lavoratori, colleghi e loro responsabili, nei confronti dei clienti e, più in generale, di quanti possono venire a contatto con l'organizzazione aziendale. L'esercizio delle sanzioni

disciplinari è regolato, sia per i soci che per i dipendenti, da quanto previsto dallo Statuto dei Lavoratori (Legge 300/70) e dal C.C.N.L. applicato e formalizzato in apposita procedura ("Sanzioni disciplinari" in archivio documenti file: Domino.doc").

Camst ha scelto di versare gli importi delle multe erogate per sanzione disciplinare all'associazione "Lega italiana lotta contro i tumori", sede di via Turati 67, Bologna.

Indicatori di risultato

INDICATORI DI NON CONFORMITA'

Numero di non conformità pertinenti	2010	2011	2012
L'indicatore è relativo alle segnalazione inviate alla RRS o rilevate durante le verifiche svolte dallo stesso, che vengono trattate singolarmente con opportune azioni correttive.	5	6	1

IMPORTI DELLE MULTE EROGATE

Anno	2010	2011	2012
Valore in euro	718,34	1.311,80	1.128,16

NUMERO E TIPOLOGIA DEI PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI ADOTTATI

Dettaglio provvedimenti disciplinari	2010	2011	2012
Richiamo scritto	120	167	117
Multe	58	84	85
Sospensioni	34	30	45
Richiamo verbale	11	14	31
Licenziamento giusta causa	8	9	12
Totale	231	304	290
Accettazione controdeduzioni	9	4	10
Annullate per accordo sindacale	2	1	-
In sospeso	-	8	4
Totale	242	317	304

VALUTAZIONE DI AZIONI E OBIETTIVI DI RS PER L'ESERCIZIO 2012

Requisito	Azioni / obiettivi di RS	Risultato
1.6 Pratiche disciplinari	Attivare ed erogare il nuovo modulo formativo rivolto ai responsabili di locale.	Obiettivo raggiunto

AZIONI E OBIETTIVI DI RS PER L'ESERCIZIO IN CORSO

Requisito	Azioni e obiettivi di RS per l'anno 2013
1.6 Pratiche disciplinari	Erogare il secondo modulo formativo rivolto ai responsabili di locale.

Orario di lavoro

La Cooperativa applica l'orario di lavoro nelle forme previste dalla Contrattazione collettiva nazionale e, laddove presenti, locale o aziendale e rispetta quanto previsto dalle leggi nazionali per quanto attiene:

- il lavoro straordinario;
- il lavoro svolto nei giorni festivi;
- il lavoro notturno;

La settimana lavorativa ordinaria è di 40 ore, in linea con

quanto previsto nel CCNL . Gli orari di lavoro settimanale inferiore alle 40 ore (part-time) sono applicati nel rispetto delle regolamentazioni contrattuali.

L'azienda garantisce che il lavoro straordinario (superiore alle 40 ore settimanali) non ecceda le 12 ore settimanali per lavoratore, che non viene richiesto se non in circostanze aziendali eccezionali e a breve termine ed è sempre retribuito con una tariffa oraria superiore a quella normale.

Indicatori di risultato

INDICATORI DI NON CONFORMITA'

Numero di non conformità pertinenti	2010	2011	2012
L'indicatore è relativo alle segnalazione inviate all'RRS o rilevate durante le verifiche svolte dallo stesso, che vengono trattate singolarmente con opportune azioni correttive.	1	0	0

TOTALE ORE LAVORATE

Ore lavorate	2010	%	2011	%	2012	%
Totale Ore lavorate	8.529.853,0	100	9.366.238,0	100	9.458.226,0	100,00
Var %	4,4	-	9,8	-	1,0%	-
di cui:						
Ore straordinarie	101.457,28	1,2	98.793,38	1,1	98.165,12	1,0
Var %	2,6	-	-2,6	-	-0,6	-
Ore supplementari	620.010,93	7,3	669.130,14	7,1	675.715,66	7,1
Var %	-2,3	-	7,9	-	1,0	-
Totale ore str-sup	721.468,21	8,5	767.923,52	8,2	773.880,78	8,2
Var %	-1,7	-	6,4	-	0,8	-
Ore interinali	76.111,00	0,9	79.312,00	0,8	55.551,00	0,6
Var %	49,8	-	4,2	-	-30,0	-

(Fonte del dato 'Totale ore lavorate': Controllo gestione. Il dato comprende le ore impiegate dalla m.o. diretta –

ordinarie, straordinarie, supplementari – e le ore di lavoro interinale; non comprende le ore di lavoro per formazione)

Si conferma nel 2012 l'efficacia delle politiche di gestione dell'orario di lavoro attraverso una più attenta gestione delle ore supplementari da parte delle Divisioni Territoriali.

Il dato complessivo del totale delle ore straordinarie – supplementari si è mantenuto pressochè costante (+0,8%), mentre è diminuito del 30% il numero delle ore interinali.

VALUTAZIONE DI AZIONI E OBIETTIVI DI RS PER L'ESERCIZIO 2012

Requisito	Azioni / obiettivi di RS	Risultato
1.7 Orario di lavoro	Alla luce dell'analisi svolta, attivare azioni mirate per la gestione delle criticità operative di alcune aree specifiche dell'azienda.	Obiettivo raggiunto

AZIONI E OBIETTIVI DI RS PER L'ESERCIZIO IN CORSO

Requisito	Azioni e obiettivi di RS per l'anno 2013
1.7 Orario di lavoro	Mantenere l'attuale situazione nell'ambito di tale requisito.

Altri dati conoscitivi

TIPOLOGIE DI ORARIO DEGLI OCCUPATI A TEMPO INDETERMINATO

Tipo orario	2011	%	2012	%	Var num	Var %
Full Time	1.810	21,0	1.771	20,1	-39	-2,2
Meno di 20 ore	2.464	28,6	2.656	30,1	192	7,8
20 ore	1.610	18,7	1.621	18,4	11	0,7
più di 20 ore	2.717	31,6	2.784	31,5	67	2,5
Totale	8.601	100,0	8.832	100	231	2,7

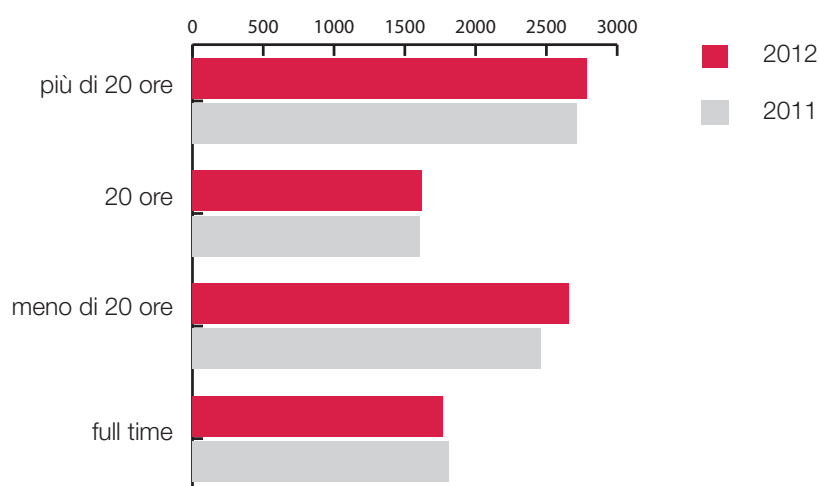
DISTRIBUZIONE DELL'ORARIO PART-TIME NELLE QUALIFICHE

Tipo orario	Apprendista	Impiegato/a	Operaio/a	Quadro	2012	2011	Var num	Var %
Meno di 20 ore	4	7	2.645		2.656	2.464	192	7,8
20 ore	9	98	1.512	2	1.621	1.610	11	0,7
Più di 20 ore	18	293	2.468	5	2.784	2.717	67	2,5
Totale 2012	31	398	6.625	7	7.061	6.791	270	4,0
Totale 2011	40	380	6.364	7	6.791			
Var num	-9	18	261	0	270			
Var %	-22,5	4,7	4,1	0,0	4,0			

TIPOLOGIE DI ORARIO DI LAVORO DEGLI OCCUPATI A TEMPO INDETERMINATO

L'incremento di organico del 2012 si concentra sul tipo orario part time, a fronte di una sensibile diminuzione del tipo full time (-2,2%).

Nel tipo orario part time il maggior aumento va al part time con meno di 20 ore che assorbe 192 unità dell'aumento complessivo pari al +7,8% di aumento del tipo orario.



DISTRIBUZIONE DELL'ORARIO FULL TIME NELLE QUALIFICHE

Qualifiche	2010	2011	2012	Var	Var %
Apprendisti	29	27	18	-9	-33,3
Operai	1.100	1.233	1.202	-31	-2,5
Impiegati	373	396	403	7	1,8
Quadri	124	131	126	-5	-3,8
Dirigenti	22	23	22	-1	-4,3
Totale	1.648	1.810	1.771	-39	-2,2
Var%	0,9	9,8	-2,2	-	-

Retribuzione

Ciascun lavoratore riceve una retribuzione proporzionata alla quantità e alla qualità del proprio lavoro e in ogni caso l'azienda applica ai propri lavoratori la retribuzione prevista dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla contrattazione di secondo livello laddove esistente. E' prevista inoltre una politica retributiva aziendale che riconosce il merito individuale e la capacità professionale espressa dalle persone nel lavoro mediante l'attribuzione di voci retributive individuali. Infine, l'azienda adotta sistemi di retribuzione variabile applicando sia la contrattazione collettiva al riguardo, che sistemi di premio individuale per il raggiungimento di obiettivi sotto forma di 'una tantum'. Il datore di lavoro versa con regolarità i contributi

previdenziali e assistenziali a favore del lavoratore.

In particolare la Cooperativa:

- garantisce a tutti, soci e dipendenti, retribuzioni eque e dignitose conformi a quanto previsto dal CCNL, prevedendo forme di integrazione ai minimi fissati dalla contrattazione collettiva nazionale in funzione delle capacità e della professionalità espresse dai singoli lavoratori.
- indica esplicitamente nella busta paga tutte le voci relative alle spettanze ed alle ritenute effettuate e, tramite il proprio Ufficio Amministrazione paghe e contributi, è a disposizione del personale per qualsiasi chiarimento in materia.

Indicatori di risultato

INDICATORI DI NON CONFORMITA'

Numero di non conformità pertinenti	2010	2011	2012
L'indicatore è relativo alle segnalazioni inviate alla RRS, o rilevate durante le verifiche svolte dallo stesso, che vengono trattate singolarmente con opportune azioni correttive.	0	0	0

Gli indici delle tabelle seguenti si basano su dati di Retribuzione annua lorda (di seguito indicata con abbreviazione: RAL) dei dipendenti in forza al 31 dicembre

2012. Gli importi di RAL elaborati per i dati utilizzati nel Bilancio sociale si riferiscono agli elementi continuativi della retribuzione.

RAPPORTO TRA LE RETRIBUZIONI PER DIPENDENTI FULL TIME RISPETTO ALLA BASE 100 (= SOLO CCNL)

Indice ral media	Operai	Impiegati	Quadri
Contratti di secondo livello 2012	100,7	111,4	109,4
Contratti di secondo livello 2011	102,2	110,6	109,2
Contratti di secondo livello 2010	102,5	113,1	106,4

(Base 100= RAL media dipendenti con solo CCNL)

La retribuzione lorda media aziendale nei contratti di secondo livello (aziendale e/o provinciale) è superiore alla retribuzione lorda media ove si applichi solamente il Con-

tratto Collettivo Nazionale di Lavoro del settore (Turismo-Pubblici esercizi), per tutte e tre le qualifiche.

RAPPORTO RETRIBUTIVO UOMO-DONNA

L'analisi di equità retributiva viene effettuata, per omogeneità di condizioni retributive, solo sui dipendenti a full time che hanno una contrattazione di secondo livello di tipo aziendale.

Secondo l'ISTAT il rapporto tra le retribuzioni lorde annue dei lavoratori iscritti all'INPS maschi e femmine è 108,8 nel 2010.

Secondo una ricerca della Commissione delle Comunità Europee, (La parità tra le donne e gli uomini - 2008), "... per quanto riguarda gli indicatori della retribuzione, della segregazione del mercato del lavoro e della presenza delle donne nei posti decisionali non si registra alcun progresso

significativo da molti anni.

Anche il divario nella retribuzione si è stabilmente assestato sul 15% dal 2003, scendendo di un solo punto dal 2000.

La segregazione settoriale e professionale basata sul genere non è dunque diminuita, e anzi in alcuni paesi è perfino aumentata; ciò sembrerebbe indicare che le donne recentemente affacciate sul mercato del lavoro sono entrate in settori e professioni dove si riscontrava già una forte presenza femminile. La presenza di donne dirigenti nelle imprese ristagna al 33%, mentre progredisce assai lentamente in campo politico; infatti appena il 23% dei parlamentari nazionali ed il 33% degli eurodeputati sono donne."

RAPPORTO RETRIBUTIVO UOMO - DONNA PER QUALIFICHE NEL TIPO CONTRATTO AZIENDALE

Indice retribuzione uomo/donna	2010	2011	2012
Operai	115,0	116,1	115,3
Impiegati	111,3	108,6	108,7
Quadri	111,2	111,5	112,1

(base 100 = RAL media donna)

VALUTAZIONE DI AZIONI E OBIETTIVI DI RS PER L'ESERCIZIO 2012

Requisito	Azioni / obiettivi di RS	Risultato
1.8 Retribuzione	Completare l'analisi di dettaglio per tutte le Divisioni Territoriali.	Obiettivo raggiunto

AZIONI E OBIETTIVI DI RS PER L'ESERCIZIO IN CORSO

Requisito	Azioni e obiettivi di RS per l'anno 2013
1.8 Retribuzione	Mantenere l'attuale situazione nell'ambito di tale requisito.

Altri dati conoscitivi

L'analisi di equità retributiva uomo-donna evidenzia che anche in Camst si riscontra un certo vantaggio delle retribuzioni medie per gli uomini, in linea con quanto si

verifica nel sistema paese e nella media delle economie europee.

RAPPORTO RETRIBUTIVO UOMO - DONNA NELLE MANSIONI DELLA QUALIFICA OPERAI

Mansioni Operai	2010	2011	2012	F	M
Chef	112,9	104,5	n.d.	-	9
Cuoco	109,5	111,8	111,6	234	456
Aiuto cuoco	107,8	106,5	103,7	75	25
Capo Bar	128,1	136,3	135,4	4	4
Barista	99,5	100,9	101,7	55	30
Banconiere	104,8	106,1	105,5	28	1
Magazziniere	113,4	106,7	105,7	2	33
Add. distribuzione e confez.	104,0	97,7	99,7	19	8
Addetto Servizi	102,7	104,6	99,1	23	9
Interno di cucine	96,1	94,8	94,9	2	5
Pizzaiolo	115,9	105,8	105,4	8	17
Resp terminale / reparto	129,6	-	131,6	3	2

(base 100 = RAL media donna, occupati full time)

DISTRIBUZIONE DEGLI OCCUPATI PER CONTRATTO DI SECONDO LIVELLO APPLICATO

Categoria contratto	2010	2011	2012	F	M
Aziendale	3.157	3.313	3.269	2.751	518
Provinciale	3.042	3.192	3.274	2.917	357
Ccnl	990	998	1.079	966	113
Prov mense	508	994	1.095	963	132
Prov pe	52	81	93	70	23
Ccnl dirigenti	22	23	22	2	20
Totale complessivo	7.771	8.601	8.832	7.669	1.163

(Ccnl settore: Turismo – pubblici esercizi)

RAPPORTI TRA LE RETRIBUZIONI ANNUE LORDE MEDIE PER QUALIFICHE E TIPO ORARIO

Qualifica	Orario 0-20	Orario 20	Orario 20-40	Media PT	Orario Full Time
Dirigenti	-	-	-	-	5,51
Quadri	-	2,40	2,24	2,98	1,95
Impiegati	1,42	1,15	1,23	1,60	1,09
Operai	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00

(Base 1,0 = media di Ral Operai)

PAGAMENTO DEGLI STIPENDI

La Cooperativa effettua mensilmente, nei giorni stabiliti, il pagamento della retribuzione secondo le seguenti modalità:

- versamento su libretto di risparmio sociale (autofinanziamento soci);

- assegno;
 - bonifico bancario;
- provvede inoltre, in caso di necessità e su richiesta del lavoratore, ad erogare anticipi sulla retribuzione del mese nelle modalità consentite.

MODALITÀ DI PAGAMENTO DELLA RETRIBUZIONE AL 31/12/2012

Modalità	Fissi	Contratti a termine
Assegni	70	60
Bonifici	7.483	435
Autofinanziamento soci	739	9
Autofinanziamento soci + bonifico	535	-
Totale	8.827	504

Totale dei pagamenti effettuati con la retribuzione del mese di Dicembre (Fissi e contratti a termine, in forza e cessati nel mese).

GLI ONERI CONTRIBUTIVI DELLA COOPERATIVA SONO GLI STESSI DELL'IMPRESA PRIVATA

Oneri contributivi	2010	2011	2012
Contributi INPS	29.722.235,65	33.911.191,40	34.804.665,19
Premio INAIL	1.357.815,29	1.467.866,56	1.611.793,63
Contributo cassa / fondo pensione Dircoop	299.581,65	353.829,12	346.501,43
Contributo Fondo pensione Cooperlavoro	190.431,57	203.114,89	204.804,61
Oneri RSM (*)	387.083,90	382.876,71	355.441,31

(*) Nota: Oneri RSM sono oneri contributivi dovuti alla Repubblica di San Marino che sono in evidenza nel bilancio Camst.

Sistema di gestione per la responsabilità sociale

Camst ha adottato un proprio Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale in conformità alla norma SA8000, certificato nel 2007 dall'organismo di Certificazione SGS, ed aggiornato nel corso del 2009 alla luce della revisione della norma SA8000:2008.

Di seguito vengono riportati gli elementi di tale Sistema.

POLITICA

Camst ha definito una propria politica aziendale in merito alla responsabilità sociale. Tale documento è stato formulato tenendo presente in primo luogo i quattro articoli della Missione Aziendale e, in secondo luogo, l'adeguamento alla norma SA8000:2008. Tale Politica è firmata dall'Alta Direzione ed è stata resa disponibile a ciascun dipendente e, tramite il Bilancio Sociale, a tutte le parti interessate.

RIESAME DELLA DIREZIONE

Sulla base della politica vengono definiti obiettivi specifici per il Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale in sede di riesame periodico del sistema.

In Camst il ruolo di Rappresentante della Direzione per il Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale è assunto dalla Direzione stessa nella persona del Segretario Generale.

RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI

In Camst il personale operativo ha scelto un proprio rappresentante tra i propri membri, con il compito di facilitare le relazioni con la Direzione in materie collegate alla Norma SA8000.

PIANIFICAZIONE E IMPLEMENTAZIONE

Sono previsti criteri per consentire a tutti i dipendenti di conoscere e comprendere i requisiti della Norma SA8000. In Camst sono stati definiti ruoli, responsabilità ed autorità pertinenti il Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale. Sono previsti criteri per il monitoraggio dell'attività e dei risultati pertinenti il Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale.

CONTROLLO DEI FORNITORI/SUBAPPALTATORI E SUBFORNITORI

Sono stabilite procedure per la valutazione e selezione dei fornitori, sulla base della loro capacità di rispondere ai requisiti della Norma SA8000; mantenere appropriate registrazioni dell'impegno alla responsabilità sociale dei propri fornitori; mantenere ragionevoli evidenze in merito alla conformità dei fornitori ai requisiti della Norma SA8000.

RECLAMI

Sono stabilite procedure per la gestione della segnalazione di reclamo mosse dai dipendenti o dalle parti interessate, nell'ambito della Responsabilità Sociale.

AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE

Sono stabilite procedure per la gestione delle azioni correttive e preventive intraprese per la rimozione delle cause di non conformità effettive o potenziali relative al Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale a seguito di problemi evidenziati durante le seguenti attività: esecuzione di audit interni; attività di qualifica e sorveglianza dei fornitori; verifiche ispettive da parte di enti di controllo o di clienti; reclami ripetitivi.

COMUNICAZIONE ESTERNA

Camst, per comunicare regolarmente a tutte le parti interessate i dati e le altre informazioni riguardanti il proprio Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale, redige annualmente il documento Bilancio Sociale. Tale documento viene presentato e approvato in sede di Assemblea dei soci.

ACCESSO ALLA VERIFICA

Camst, quando contrattualmente previsto, fornisce informazioni e permette l'accesso delle parti interessate alla verifica di conformità ai requisiti della Norma SA8000. Quando contrattualmente previsto, tale impegno è richiesto anche ai fornitori e sub fornitori.

REGISTRAZIONI

Sono stabilite procedure per la gestione delle registrazioni che attestano il regolare funzionamento del sistema di gestione per la Responsabilità Sociale e dimostrano il rispetto dei requisiti alla norma SA8000.

Azioni di RS perseguite nell'esercizio 2012

Nel corso del 2012 si è provveduto ad effettuare delle azioni volte a consolidare il Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale in un'ottica di integrazione con gli

altri sistemi di gestione, progettando un nuovo strumento informatico di anagrafiche dei fornitori che permetta di gestire i rapporti di qualifica dei fornitori in modo più efficace.

Durante l'anno è stato portato avanti il programma formativo rivolto alle Divisioni Territoriali utilizzando la nuova modalità formativa di e-learning per la formazione di aggiornamento dei livelli operativi e quella di base per i neo assunti.

Camst si è inoltre impegnata sul fronte della discriminazione femminile attraverso un progetto in collaborazione con i Centri Anti Violenza in tutta Italia. Il progetto è descritto più ampiamente nel capitolo 6 del Bilancio Sociale.

VALUTAZIONE DI AZIONI E OBIETTIVI DI RS PER L'ESERCIZIO 2012

Requisito	Azioni / obiettivi di RS	Risultato
1.9 Sistema di gestione	Perseguire il progetto di integrazione dei sistemi di gestione	Azione in corso di implementazione

AZIONI E OBIETTIVI DI RS PER L'ESERCIZIO IN CORSO

Requisito	Azioni e obiettivi di RS per l'anno 2013
1.9 Sistema di gestione	Proseguire il progetto di integrazione dei Sistemi di Gestione attraverso lo sviluppo di un nuovo strumento informatico per la gestione delle anagrafiche fornitori.

RISULTATO DELLE AZIONI /OBIETTIVI DI RS PER L'ANNO 2012

Requisito	Azioni / obiettivi di RS	Risultato
1.1 Lavoro infantile	Mantenere l'attuale situazione nell'ambito di tale requisito.	Obiettivo raggiunto
1.2 Lavoro obbligato	Mantenere l'attuale situazione nell'ambito di tale requisito.	Obiettivo raggiunto
1.3 Salute e Sicurezza	Effettuare un'analisi dei dati degli infortuni per tipologia di locale, volta a valutare la fattibilità di obiettivi specifici.	Obiettivo raggiunto
1.4 Libertà associazione	Completare il coinvolgimento delle Organizzazioni Sindacali al fine di pervenire ad una soluzione condivisa per l'elezione del Rappresentante dei Lavoratori SA 8000.	Obiettivo parzialmente raggiunto
1.5 Discriminazione	Attivare ed erogare il nuovo modulo formativo rivolto ai responsabili di locale.	Obiettivo raggiunto
1.6 Pratiche disciplinari	Attivare ed erogare il nuovo modulo formativo rivolto ai responsabili di locale.	Obiettivo raggiunto
1.7 Orario di lavoro	Alla luce dell'analisi svolta, attivare azioni mirate per la gestione delle criticità operative di alcune aree specifiche dell'azienda.	Obiettivo raggiunto
1.8 Retribuzione	Completare l'analisi di dettaglio per tutte le Divisioni Territoriali.	Obiettivo raggiunto
1.9 Sistema di gestione	Proseguire il progetto di integrazione dei Sistemi di Gestione.	Azione in corso di implementazione

INDICE AZIONI OBIETTIVI DI RS PER L'ANNO 2013

Requisito	Azioni e obiettivi di RS per l'anno 2013
1.1 Lavoro infantile	Mantenere l'attuale situazione nell'ambito di tale requisito.
1.2 Lavoro forzato e obbligato	Mantenere l'attuale situazione nell'ambito di tale requisito.
1.3 Salute e Sicurezza	Mantenere l'attuale situazione nell'ambito di tale requisito.
1.4 Libertà associazione	Eleggere il nuovo Rappresentante dei Lavoratori SA 8000.
1.5 Discriminazione	Erogare il secondo modulo formativo rivolto ai responsabili di locale.
1.6 Pratiche disciplinari	Erogare il secondo modulo formativo rivolto ai responsabili di locale.
1.7 Orario di lavoro	Mantenere l'attuale situazione nell'ambito di tale requisito.
1.8 Retribuzione	Mantenere l'attuale situazione nell'ambito di tale requisito.
1.9 Sistema di gestione	Proseguire il progetto di integrazione dei Sistemi di Gestione attraverso lo sviluppo di un nuovo strumento informatico per la gestione delle anagrafiche fornitori.



**Utali
e Servizi**
Sviluppo
del capitale
territoriale



Redditività'

REDDITIVITÀ

Euro	2010	%	2011	%	2012	%
Totale ricavi	372.217	100,00	408.872	100,0	425.016	100,00
Costi di produzione	318.459	85,56	351.935	86,07	365.664	86,04
Ammortamenti	13.628	3,66	14.177	3,47	15.050	3,54
Margine lordo	40.129	10,78	42.760	10,46	44.302	10,42
Imposte	(184)	-0,05	535	0,13	976	0,23
Risultato netto	7.481	2,01	7.079	1,73	4.209	0,99

COMPETITIVITA' ED EFFICIENZA

	2010	2011	2012
Ricavi (mln euro)	372,22	408,87	425,01
Num pasti (mln)	61,81	68,81	70,21
Num scontrini (mln)	12,94	13,02	13,43
Num Kg (derrate) (mln)	-	-	4,49
Prezzo medio pasto (*)	5,47	5,44	5,341
Prezzo medio scontrino (*)	2,63	2,65	2,75
Prezzo netto KG	-	-	3,109
Fatturato per Full Time equivalente (FTE)	69.456	69.536	71.612

(nota: I prezzi medi sono al netto dell'iva. Fonte: controllo di gestione)

Partecipazione patrimoniale e finanziaria

Prestito sociale

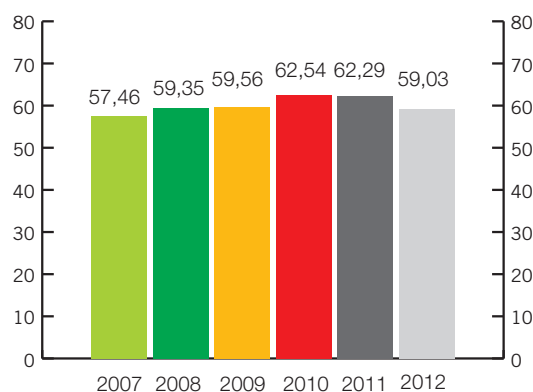
Il prestito sociale si conferma una importante fonte di finanziamento per la cooperativa. Nel 2012 si è verificata una riduzione del risparmio dei soci depositato presso la cooperativa, assecondando una tendenza più generale

alla riduzione dei risparmi delle famiglie dovuta al perdurare della difficile situazione economica.

Ricordiamo che al 31/12/2011 la situazione teneva conto dell'operazione di passaggio alla nuova procedura di gestione del prestito che ha comportato la disgiunzione

delle posizioni dei cointestari, operazione che ha richiesto la rottura di tutti i vincoli in essere al 31 dicembre. Ecco perché nella tabella per il 2011 tutto l'importo del prestito si trova alla voce "prestito ordinario". Per lo stesso motivo non sono riportate le variazioni percentuali del prestito ordinario e vincolato.

IL PRESTITO SOCIALE (MILIONI DI EURO)



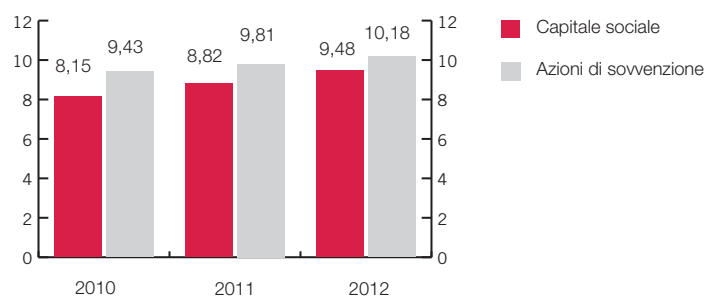
PRESTITO SOCIALE

	2010	2011	2012	Var%
Prestito Ordinario	37.109	61.311	30.783	n.a.
Prestito Vincolato	24.550	-	27.330	n.a.
Interessi accreditati	881	983	917	-7,2
Totale	62.540	62.294	59.030	-5,5

Capitale sociale e numero soci

Il capitale dei soci (capitale sociale + azioni di sovvenzione) al 31 dicembre 2012 è di euro 19.664.136,23 con un incremento annuo del 5,53%. Il numero totale dei soci è aumentato rispetto allo scorso anno con l'apporto di 56 nuove posizioni di socio cooperatore, mentre le posizioni di sovventore sono diminuite di 6 unità.

CAPITALE SOCIALE E AZIONI DI SOVVENZIONE - MILIONI DI EURO



CAPITALE SOCIALE

Capitale Sociale Euro	2010	2011	2012	Var %
Sovventori	9.433.074,33	9.810.114,25	10.185.103,66	3,8
Cooperatori	8.153.499,34	8.824.085,55	9.479.032,57	7,4
Totale	17.586.573,67	18.634.199,80	19.664.136,23	5,53

NUMERO DEI SOCI

Il numero totale dei soci è aumentato rispetto allo scorso anno con l'apporto di 56 nuove posizioni di socio cooperatore, mentre i soci sovventori sono diminuiti di 6 unità,



NUMERO SOCI

Posizioni	2010	2011	2012	Var
Sovventori	4.178	4.194	4.188	-6
Cooperatori	6.428	6.730	6.786	56
Totale	10.606	10.924	10.974	50

Distribuzione geografica dei soci sovventori

Considerando il dato della distribuzione geografica dei soci sovventori, ricavato in base alla provincia di residenza delle nostre anagrafiche, si nota immediatamente una distribuzione più ampia rispetto alle zone di insediamento della cooperativa, anche se per piccoli numeri, segno che in alcuni casi il rapporto sociale con Camst ha seguito

gli ex cooperatori nelle loro zone di residenza. Il dato di questa tabella si riferisce ai titolari di solo rapporto di sovventore, con esclusione quindi di coloro che detengono un doppio rapporto di cooperatore e di sovventore. Per tale motivo questo dato è leggermente inferiore al numero dei sovventori (totali) presentato nella tabella precedente. Se ne ricava per differenza che nel 2012 il numero di soci cooperatori che hanno anche un rapporto come sovventori è 287.

DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA DEI SOCI SOVVENTORI

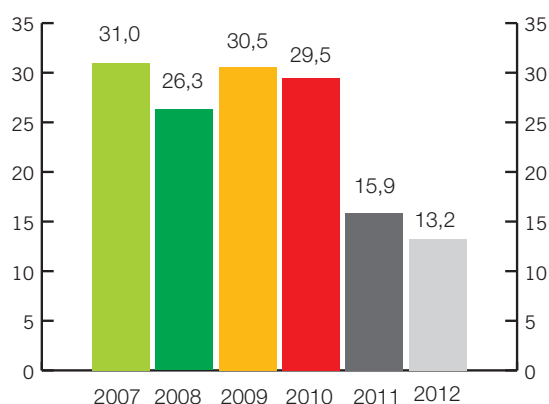
Regioni	2010	2011	2012	Var	Regioni	2010	2011	2012	Var
Abruzzo	5	7	7	0	Piemonte	121	121	123	2
Basilicata	1	1	-	-1	Puglia	8	8	7	-1
Calabria	3	3	3	0	Rsm	4	5	6	1
Campania	6	5	2	-3	Sardegna	4	3	1	-2
Emilia Romagna	3.157	3.133	3.115	-18	Sicilia	-	1	1	0
Friuli Venezia Giulia	136	148	159	11	Toscana	152	155	162	7
Lazio	12	12	12	0	Trentino	8	8	7	-1
Liguria	13	14	12	-2	Umbria	12	11	13	2
Lombardia	124	100	90	-10	Veneto	161	163	167	4
Marche	19	16	14	-2	Totale complessivo	3.946	3.914	3.901	-13

Investimenti tecnici

Nel 2012 gli investimenti si sono ridotti ulteriormente rispetto al 2011, pur assestandosi su un livello di poco superiore ai 13 milioni di euro che sono riferiti

quasi esclusivamente ad interventi di rifacimento o ammodernamento di strutture esistenti.

INVESTIMENTI TECNICI (MILIONI DI EURO)



INVESTIMENTI TECNICI

Divisione	Importo
Emilia Centro	6.312.759
Veneto	1.485.786
Direzione Servizi Camst	1.389.220
Emilia Nord	1.375.926
Centro Sud	991.149
Romagna Marche	434.958
Piemonte-Liguria	365.238
Friuli	339.187
Ce.Di.	326.917
Lombardia	226.016
Totale	13.247.156

Investimenti finanziari

La quasi totalità della liquidità del Gruppo Camst, quindi anche quella che appare nel bilancio Camst alla voce 'Investimenti finanziari', viene conferita a Finrest s.p.a. (società finanziaria controllata al 100% da Camst) che provvede ad investirla in titoli seguendo una politica improntata a "criteri prudenziali".

Tali criteri, gestiti e controllati dalla Direzione e dal Consiglio di amministrazione della stessa Finrest, definiscono la quota di titoli che possono essere acquistati in ragione del 'fattore di rischio', dove tale fattore viene valutato sulla base della solidità dell'Emittente del titolo.

Il C.d.A. di Finrest ha espressamente approvato delle linee guida con le quali viene definito l'asset allocato degli investimenti.

Dagli ultimi mesi del 2011 e fino a tutt'oggi, il criterio prudenziale per gli investimenti finanziari di Camst si è fatto

ancor più stringente: fatto 100 il totale della liquidità investita, il 90-95% viene impiegato in: obbligazioni sovranazionali (Banche di livello mondiale o Banche europee), obbligazioni governative (i titoli di stato come, ad esempio, il BTP o l'analogo tedesco BUND), obbligazioni bancarie di primari Istituti di credito italiani e depositi bancari.

Il restante 2-5% viene investito in titoli di Società private suddiviso tra obbligazioni societarie e titoli azionari.

Come si può vedere la politica degli impieghi finanziari è improntata in larga parte ad una gestione 'prudente' del risparmio a salvaguardia del capitale stesso, concedendo al massimo un 5% agli impieghi 'speculativi', cioè alle azioni di Società private, e normalmente non si arriva nemmeno a questo limite. Di queste ultime va detto che gli impieghi sono suddivisi tra più emittenti scelte tra le primarie società italiane.

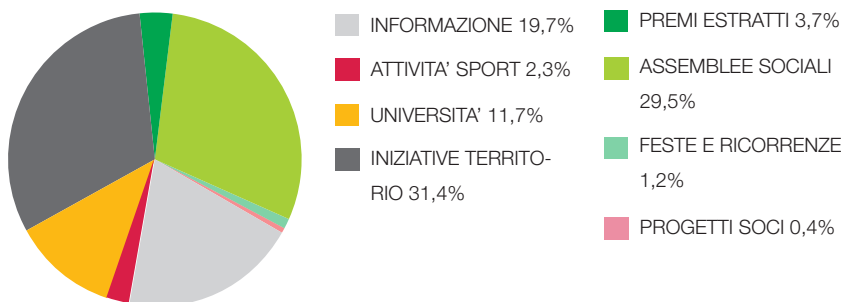
Partecipazione sociale e servizi ai soci

Le spese per attività sociali nel 2012 sono state di euro 332.329 e hanno riguardato le seguenti categorie:

- informazione: 65.567 (Refuso e Bilancio sociale);
- attività sportive: 7.632;
- contributi ai soci o figli di soci che frequentano l'università: 39.000;
- iniziative sul territorio (cene, gite e feste sociali) 104.342;
- premi in sorteggio in occasione di assemblee sociali: 12.364;
- assemblee generali di budget, bilancio e separate (comprendono i costi di nolo sale, strumentazione tecnica, pullman, lettere di invito e cene): 97.872;
- festa della donna, festa della mamma e del papà che lavorano, festa di Natale (con coinvolgimento dei figli dei soci): 4.106;
- incontri con i soci per i progetti "neo assunti" e "incontri nei locali": 1.446;
- spese di ufficio comprensive di costo del lavoro, per euro 189.787.

La partecipazione sociale si concretizza con la presenza dei soci in occasione della presentazione del budget e in particolar modo con l'Assemblea Generale di Bologna dove viene approvato il Bilancio di Esercizio. Questa assemblea viene preceduta dalle assemblee separate nei vari territori in cui i partecipanti eleggono i loro delegati per quella generale di Bilancio. La presenza complessiva dei soci alle assemblee di bilancio nel 2012 è stata di 1.753, suddivisi in 1.487 cooperatori e 266 sovventori.

SUDDIVISIONE DELLE SPESE PER ATTIVITA' SOCIALI



ATTIVITÀ SOCIALI PER CATEGORIE

CATEGORIE	2010	2011	2012
Informazione	51.244	57.613	65.567
Attività sportive	38.334	5.376	7.632
Contributo per studi università	34.300	39.700	39.000
Iniziative sul territorio	96.354	98.150	104.342
Premi in sorteggio	8.034	7.500	12.364
Assemblee sociali di Bilancio	96.322	109.446	97.872
Feste per ricorrenze	3.569	4.254	4.106
Progetti di ascolto dei soci	7.977	1.279	1.446
Totale	336.135	323.318	332.329

Utile d'esercizio

L'utile d'esercizio 2012 è stato di euro 4.208.505.

Ai soci viene distribuita una quota dell'utile di bilancio per un totale di 982.266 euro.

In particolare l'utile distribuito ai soci è formato dal dividendo pari al 3,0% e dalla rivalutazione pari al 2,0% del capitale versato.

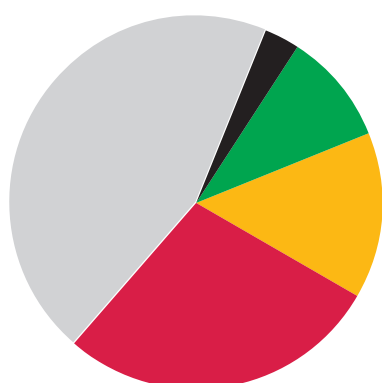
Il dividendo viene liquidato ai soci dopo l'assemblea di bilancio mentre la rivalutazione va ad aumentare il valore del capitale versato. Su dividendi e rivalutazione si applica un'imposta del 20%.

Un importo di 126.255 euro dell'utile, viene versato al fondo mutualistico per lo sviluppo dell'economia cooperativa. Il restante utile, pari a 3.099.983 euro, rimane a riserva indivisibile.

DESTINAZIONE DELL'UTILE DI ESERCIZIO

Destinazione dell'utile di esercizio	2012	Percent.
Riserva ordinaria	1.262.551	30%
Fondo mutualistico	126.255	3%
Riserva straordinaria	1.837.432	
Dividendi soci operatori	284.519	3%
Dividendi soci sovventori	304.838	3%
Totale dividendi	589.357	
Rivalutaz. soci operatori	189.680	2%
Rivalutaz. soci sovventori	203.230	2%
Totale rivalutazione	392.911	
<hr/>		
Totale riserva	3.099.983	74%
Totale ai soci	982.266	23%
Fondo mutualistico	126.255	3%
Utile	4.208.504	100%

DESTINAZIONE DELL'UTILE DI ESERCIZIO



■ RISERVA ORDINARIA - 30%

■ RISERVA STRAORDINARIA 43,7%

■ FONDO MUTUALISTICO - 3%

■ DIVIDENDI AI SOCI - 3% SU CAPITALE - 589.357 EURO

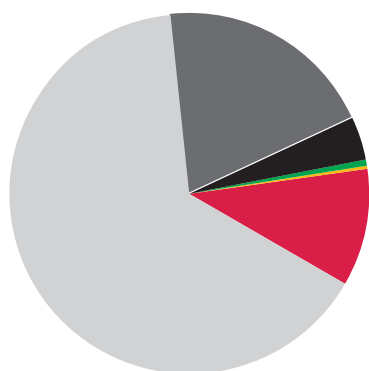
■ RIVALUTAZIONE AI SOCI - 2,0% SU CAPITALE: 392.909 EURO

Valore Aggiunto

VALORE AGGIUNTO

Il valore aggiunto è stato così calcolato (in euro):	2010	2011	2012
Totale ricavi	372.216.893	408.871.798	425.015.967
Consumi materie prime	123.615.899	133.213.844	141.777.502
Servizi/beni terzi/on.div.	54.859.123	61.377.955	65.198.985
Valore aggiunto lordo	193.741.871	214.279.999	218.039.480
Ammortamenti	17.208.602	18.313.524	19.346.201
Valore aggiunto netto	176.533.269	195.966.475	198.693.279
Costo del lavoro	159.474.404	177.992.843	182.945.876
di cui stipendi ai soci	127.941.565	134.503.028	141.108.506
Contributi associativi	475.892	474.340	464.532
Imposte e tasse	7.189.246	8.358.999	8.620.490
Erogazioni sociali	389.331	345.831	397.361
Risultato operativo	9.004.396	8.794.462	6.265.020
Gestione finanziaria	1.523.787	1.715.339	2.056.517
Risultato netto gestionale	7.480.609	7.079.123	4.208.503

RIPARTIZIONE DEL VALORE AGGIUNTO



STIPENDI SOCI
 STIPENDI NON SOCI
 IMPOSTE

AI SOCI: EROGAZIONI SOCIALI
 DIVIDENDI E RIVALUTAZIONE
 MOVIMENTO COOPERATIVO
 AZIENDA

Situazione patrimoniale

Per l'esercizio 2012 si evidenzia un patrimonio di:

Capitale sociale: 19.664

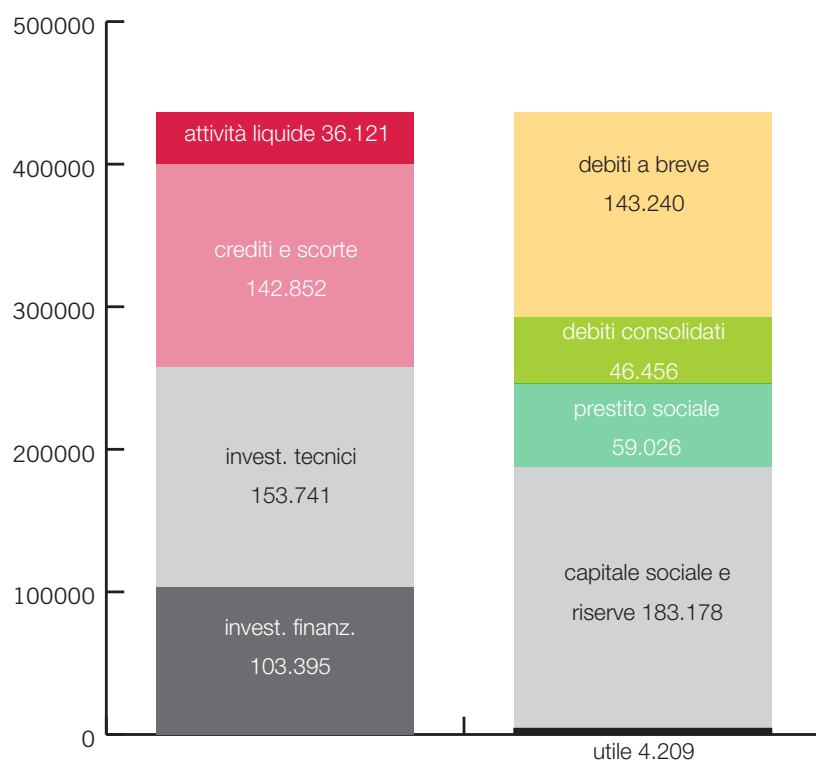
Riserve e fondi assimilabili: 163.500

Utile: 4.209

Totale: 187.378

Con un incremento sul 2011 di 3,8 milioni.

SITUAZIONE PATRIMONIALE CAMST - MIGLIAIA DI EURO

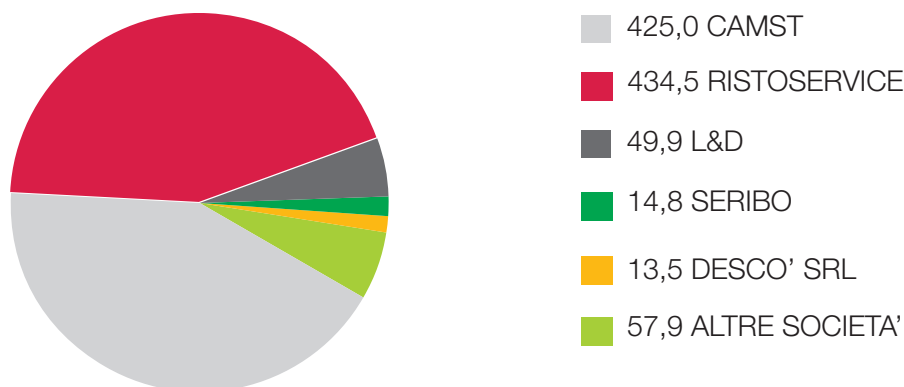


Il Gruppo Camst

FATTURATO DEL GRUPPO

Società	2010	2011	2012
Ristoservice	368.065	424.117	434.545
Camst	391.332	408.872	425.016
Lohmeier & Deimel	49.276	53.903	49.985
Seribo	15.465	15.362	14.857
Desco' Srl Uninominale	13.666	13.930	13.557
GI Gastronomia Italiana Srl (ex King)	6.479	6.281	9.557
Summertrade Srl	9.066	9.144	8.959
Se.Ri.Mi. Srl	8.606	8.560	8.116
Lugo Catering Spa	7.715	7.783	7.823
Matilde Ristorazione Srl	5.392	5.505	5.298
Gerist Srl	4.947	4.282	4.638
Bioristoro Srl	3.859	3.779	3.840
I 2 Castelli Srl	3.207	3.364	3.433
G.S.I. Risorse Srl	-	-	2.948
G.S.I. Spa A Socio Unico	31.051	4.851	1.300
Ristofutura Srl	-	-	1.124
Adriamatic Srl Uninominale	603	726	743
C8M Vending	-	-	123
Convivia Srl	6.795	6.120	-
Aetas	1.584	1.562	-
Ristoraz. Viterbese	526	430	-
Orma	12.404	-	-
Camst 2000 Do	438	-	-
Totale Gruppo	940.478	978.571	995.862

RICAVI DELLE VENDITE GRUPPO CAMST - 995,8 MILIONI EURO



Occupazione a tempo indeterminato

Nel 2012 l'occupazione a tempo indeterminato nel Gruppo risulta in leggero aumento di 85 unità pari al +0,8%). Il risultato di crescita occupazionale in Camst (+231 unità) è determinato da nuove acquisizioni.

CAMST E SOCIETÀ CONTROLLATE

Società	2010	2011	2012
Camst	7.771	8.601	8.832
Camst (Rep San Marino)	88	84	86
Gsi	864	144	136
Orma	205	0	0
Descò	201	193	180
Lohmeir (D)	1.207	1.243	1.082
Ristoservice	86	88	91
Gerist	33	34	33
Party International	0	0	0
Finrest	4	4	4
Adriamatic srl	9	11	13
King srl	41	42	80
Camst 2000 Doo (SLO)	-	0	0
Totale Camst e controllate	10.509	10.444	10.537
Var num	282	-65	93
Var %	2,8	-0,6	0,9

SOCIETÀ MISTE CON LA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

Società	2010	2011	2012
Seribo	205	219	217
Lugo Catering	97	94	98
Matilde	67	66	64
Serimi	114	116	112
Bioristoro	32	32	31
Totale miste con P.A.	515	527	522
Var num	6	12	-5
Var %	1,2	2,3	-0,9

SOCIETÀ COLLEGATE

Società	2010	2011	2012
I Due Castelli	44	42	42
Summertrade	55	47	44
Totale collegate	99	89	86
Var num	6	-10	-3
Var %	6,5	-10,1	-3,4

TOTALE GRUPPO

	2010	2011	2012
Dipendenti t.i.	11.123	11.060	11.145
Var num	294	-63	85
Var %	2,7	-0,6	0,8



**Qualità,
Servizi
e Ambiente**
Siamo tutti
stakeholder



Il mercato della ristorazione in Italia

Il mercato della Ristorazione Fuori Casa (RFC) ha un valore di 50,2 miliardi di euro ed eroga circa 6,0 miliardi di pasti. È strutturato in due macro aree:

- Ristorazione Collettiva, con una quota di mercato pari al 13,4%, dal valore di 6,74 miliardi di euro
- Ristorazione Commerciale, con una quota di mercato pari all'86,6%, dal valore di 43,46 miliardi di euro.

Mediamente all'anno in Italia si consumano circa 100 pasti fuori casa pro capite per un valore di circa 830 euro (*), escludendo le bevande servite da sole che valgono circa 10 miliardi di euro e fanno pertanto salire il consumo medio

annuo a circa 1.000 euro.

A dicembre del 2011 negli archivi delle Camere di Commercio italiane risultavano attive nella ristorazione 304.563 imprese (fonte Fipe), di cui:

- bar e altri esercizi simili senza cucina: 141.764
- ristoranti e attività di ristorazione mobile: 159.938
- imprese che svolgono attività di banqueting, di fornitura di pasti preparati e di ristorazione collettiva: 2.861.

La ristorazione strutturata, composta da grandi società di ristorazione collettiva e catene di ristorazione commerciale, rappresenta in valore quasi 9,5 miliardi di euro pari al 19% del valore complessivo e al 24% del volume.

IL MERCATO ITALIANO DELLA RISTORAZIONE FUORI CASA

Mercato italiano ristorazione fuori casa	Quota di mercato	Valore mrd	N. pasti mrd
Ristorazione collettiva	13,43%	6,74	1,6
Ristorazione commerciale	86,57%	43,46	4,4
Totale mercato cfc	100%	50,20	6,0

Fonte Gira Foodservice 2012 - (*) Elaborazione Ufficio Marketing su dati Gira Foodservice 2012

NOTA METODOLOGICA: i dati di mercato dei diversi segmenti sono espressi per la ristorazione collettiva in termini di mercato servito mentre nelle precedenti versioni

la dimensione era stata espressa per mercato potenziale, comprendendo sia il mercato servito sia la parte di mercato non raggiunta dalle società di ristorazione collettiva.

MERCATO ITALIA DELLA RISTORAZIONE FUORI CASA - 2012



- 13,4% RISTORAZIONE COLLETTIVA
- 86,6% RISTORAZIONE COMMERCIALE

La ristorazione Collettiva

Il mercato della Ristorazione Collettiva vale circa 6.700 milioni di euro, eroga più di 1.600 milioni di pasti e registra la presenza di circa 1.200 operatori strutturati con 70.000 lavoratori impiegati. Le società di Ristorazione Collettiva coprono il 55% del mercato in volume e il 62% del mercato in valore. Rispetto al 2010 si registra una crescita a valore del 1,8%, mentre a volume si osserva una diminuzione dello 0,7%.

Le società di Ristorazione Collettiva coprono il 55% del mercato in volume e il 62% del mercato in valore. Rispetto al 2010 si registra una crescita a valore dell'1,8% mentre a volume si osserva una diminuzione dello 0,7%

Il mercato si presenta sempre più concentrato. Il Gruppo Elixor ha acquisito la concorrente Gemeaz Cusin (ora Gemeaz Elixor), ha incorporato la controllata Concerta, mentre Copra Elixor (altra azienda del gruppo Elixor) ha incorporato per fusione (novembre 2011) Globalchef Srl, Barberis Srl, Xeniaristò Srl, Copra Med Srl e Madel Srl. Grazie a queste operazioni il Gruppo Elixor è diventato leader nella ristorazione collettiva in Italia.

Le dinamiche evolutive del settore sono determinate dai recenti provvedimenti legislativi (legge di stabilità di ottobre 2012) che avranno un impatto negativo sulla domanda finale:

- aumento di un punto percentuale dell'IVA sulla somministrazione che passerà dal 10 all'11%, con inevitabili ripercussioni anche sulla domanda finale;
- raddoppio (dal 5 al 10%) del taglio dell'ammontare dei corrispettivi dei contratti di fornitura del sistema

sanitario (spending review);

- annullamento di tutte le manovre contro i ritardi di pagamento delle pubbliche amministrazioni.

La spending review ha inoltre imposto alle Regioni di definire processi di razionalizzazione delle reti ospedaliere, in modo da evitare duplicazioni di funzioni e mantenimento di presidi sottoutilizzati. In tal senso il decreto legge prevede una riduzione dello standard di posti letto portandolo a 3,7 per 1000 abitanti, di cui però lo 0,7 resta vincolato alla lungodegenza e alla riabilitazione.

TREND 2012

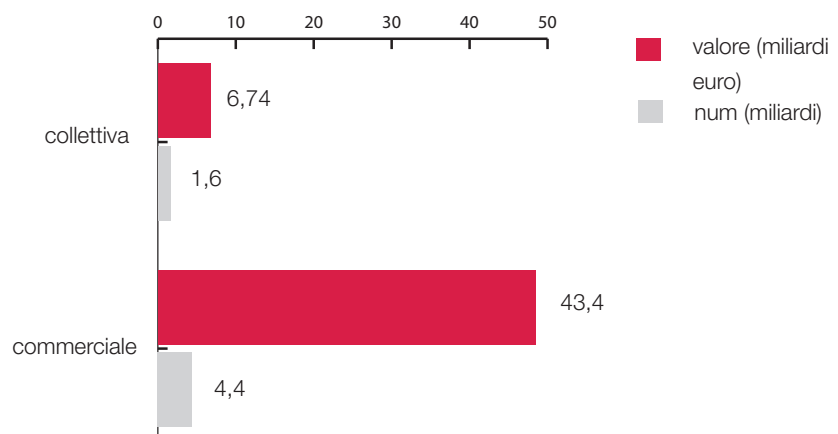
La ristorazione collettiva appaltata registra variazioni del fatturato positive dovute all'incremento dei prezzi, mentre si riduce il numero di pasti erogati. In particolare si registra un forte calo dei pasti nel segmento aziendale (numerose le aziende che riducono i propri organici o chiedono l'intervento della CIG, in misura superiore rispetto al 2011), compensato solo in parte dalla crescita dell'appalto nel segmento scolastico e in quello militare/istituzionale. Più contenuto il calo del segmento sanitario.

AZIENDALE

Il segmento della ristorazione aziendale servito dalle società di ristorazione collettiva ammonta nel 2011 a 490 milioni di pasti, per un valore stimato superiore a 1.800 milioni di euro.

Il segmento aziendale, che ancora rappresenta il business principale per numerose aziende, ha evidenziato una forte contrazione dei pasti forniti causata da:

NUMERO E VALORE DEI PASTI FUORI CASA - 2012



- aumento del tasso di disoccupazione: a fine 2011 il tasso di disoccupazione si attesta all' 8,9% (8,2% nel 2009);
- elevato ricorso alla CIG: nel 2010 le aziende italiane hanno richiesto un miliardo e 200 mila ore di cassa integrazione, nel 2011 si è scesi a 900 milioni, ma nel 2012 si è tornati sopra il miliardo di ore;
- espulsione delle imprese in difficoltà dal mercato: tra il 2009 e il 2011, si contano 33.000 fallimenti (Cerved), più di 12.000 tra il 2010 e il 2011; i fallimenti sono aumentati in tutte le forme giuridiche, con una crescita più sostenuta tra le società di capitali, maggiori quindi le conseguenze in termini di posti di lavoro persi. Colpiti

tutti i settori e tutto il territorio nazionale.

Purtroppo non si vedono segni di miglioramento a breve:

- nel 2012, secondo il centro studi di Confindustria: "la situazione di crisi sul fronte dell'occupazione è destinata a perdurare. Le aspettative delle imprese, sia nel manifatturiero sia nei servizi, indicano nei prossimi mesi ulteriori riduzioni di manodopera a causa della ricaduta nella recessione e delle ristrutturazioni";
- sempre secondo Confindustria a fine 2012, con un calo previsto del Pil dell'1,6%, saranno oltre un milione i posti cancellati e 800 mila i lavoratori che avranno perso il posto di lavoro dal 2008;
- i tagli alla spesa pubblica previsti dal Governo colpiscono

RISTORAZIONE COLLETTIVA: FATTURATO SETTORIALE E QUOTE DELLE AZIENDE

Aziende	2010		2011		2012		% Variazione 2011 vs 2010	% Variazione 2012 vs 2011	Cagr% 2012 Vs 2010
	Mn. Euro	%	Mn. Euro	%	Mn. Euro	%			
Elior (gruppo economico) *(a)	583,0	13,9	643,6	14,7	677,0	15,2	10,4	5,2	7,8
Sodexo italia	370,4	8,8	375,4	8,6	368,0	8,3	1,3	-2,0	-0,3
Camst (gruppo economico) *(b)	287,4	6,9	321,4	7,4	353,3	8,0	11,8	9,9	10,9
Cir	275,0	6,5	342,0	7,8	350,0	7,9	24,4	2,3	12,8
Compass group Italia	246,6	5,9	250,6	5,7	249,0	5,6	1,6	-0,6	0,5
Pellegrini	181,7	4,3	188,0	4,3	190,0	4,3	3,5	1,1	2,3
Serenissima Ristorazione	164,6	3,9	184,6	4,2	180,5	4,1	12,2	-2,2	4,7
La Cascina (gruppo economico)	124,3	3,0	134,3	3,0	159,7	3,6	8,0	18,9	13,3
Dussmann Service	126,9	3,0	113,2	2,6	116,8	2,6	-10,8	3,2	-4,1
Serist Servizi Ristorazione	100,0	2,4	103,5	2,4	102,5	2,3	-3,5	-1,0	-1,2
Innova	45,1	1,1	44,5	1,0	44,0	1,0	-1,3	-1,1	-1,2
Altri	1695,0	40,4	1683,9	38,4	1649,2	36,9	-0,7	-2,1	-1,4
Totale	4200,0	100,0	4385,0	100,0	4440,0	100,0	4,4	1,3	2,8

Fonte Databank – dicembre 2010 – dicembre 2012

*(a) Elior ha incorporato per fusione Concerta a gennaio 2012, mentre Copra Elior ha incorporato per fusione (novembre 2011) Globalchef Srl, Barberis Srl, Xeniaristò Srl, Copra Med Srl e Madel Srl. Inoltre, Elior Ristorazione nel 2012 ha acquisito Gemeaz Elior (ex Gemeaz Cusin)

*(b) Attenzione: i dati riportati per il Gruppo Camst

(Camst+Descò) pubblicati sul report DataBank 2012 differiscono dai valori pre-consuntivi 2012 disponibili al momento della redazione di questo documento. Secondo i dati interni il segmento della Ristorazione Collettiva nel 2012 vale 340 milioni di euro con un tasso di crescita del 5,8% rispetto al 2011 e un CAGR% del 8,8% sul 2010.

in maniera significativa il personale della Pubblica Amministrazione: -20% dirigenti, -10% altro personale e uffici più piccoli. Verrà inoltre ridotto lo spazio previsto per ogni impiegato: tra i 12 e i 20 metri quadrati a persona nei palazzi di nuova costruzione e tra i 20 e i 25 negli altri.

La perdita di potere d'acquisto dei lavoratori ha aumentato il tasso di frequentazione dei ristoranti aziendali, che cercano di risparmiare sostituendo la ristorazione commerciale con quella aziendale.

TREND 2012

Il segmento aziendale, che ancora rappresenta il business principale per numerose aziende, pur evidenziando la contrazione dei pasti forniti, ha attenuato il suo calo grazie all'acquisizione di fruitori che hanno preferito la ristorazione collettiva rispetto alla ristorazione commerciale (soprattutto tradizionale) grazie al prezzo più contenuto (il costo della ristorazione commerciale può essere superiore da 2 a 4 volte al costo della collettiva). (fonte DataBank 2012)

SCOLASTICA

La ristorazione scolastica pubblica e privata ammonta nel 2011 a 320 milioni di pasti, per un valore stimato di circa

1.300 milioni di euro.

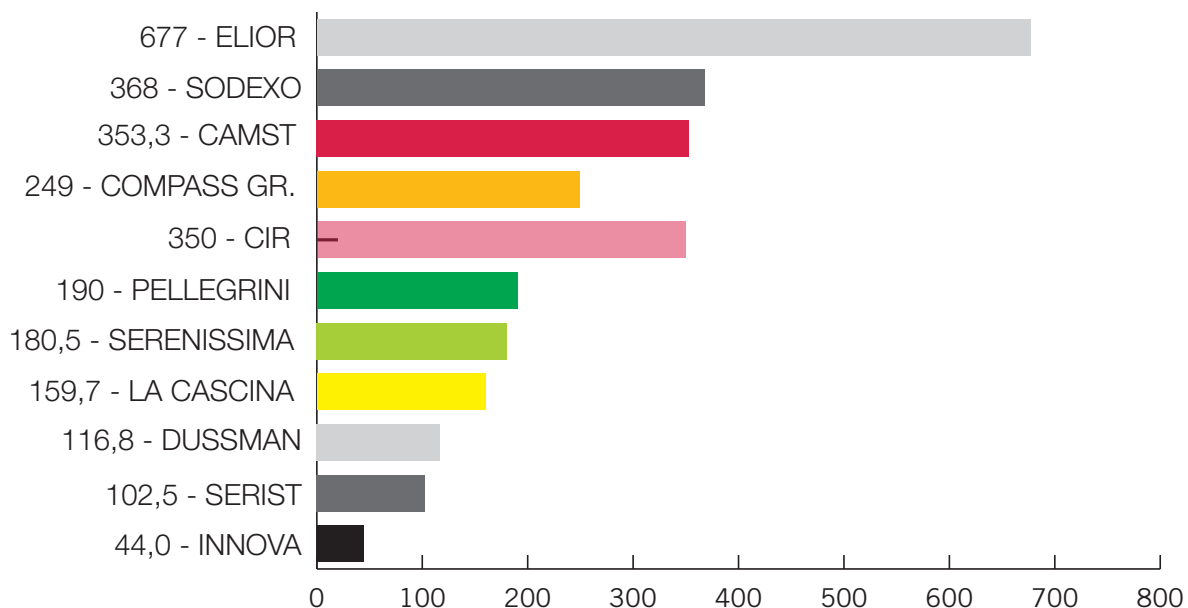
Il numero di utenti si mantiene complessivamente stabile: lieve incremento degli alunni nelle scuole d'infanzia, dovuto prevalentemente all'incremento degli alunni extracomunitari (+7%) e flessione del numero degli iscritti nelle scuole secondarie di secondo grado e nelle università.

Il numero delle strutture è invece diminuito, causa accorpamenti, sono circa 450 infatti le strutture soppresse (dato Istat 2009-2010).

Le criticità del settore sono dettate anche in questo caso dalla crisi economica e di conseguenza dalle manovre del governo per arginare la spesa pubblica:

- riduzione degli organici: si profilano ancora tagli al personale ottenuti attraverso una razionalizzazione dei plessi scolastici, un riassetto degli insegnanti di "sostegno" e degli insegnanti distaccati in altre funzioni;
- riduzione dei costi di gestione delle scuole: dal 2013/2014 il ministero conta di ridurre drasticamente la spesa (attualmente di 400 milioni di euro) tramite l'esternalizzazione dei servizi di pulizia, l'acquisto di beni e servizi online, l'uso di energie rinnovabili e del Voip (Voice Over IP);
- riassetto della rete scolastica: dopo il dimensionamento della rete scolastica voluta dal precedente governo,

IMPRESE DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA - FATTURATO 2012 (mln euro)



la spending review ha imposto alle regioni di rivedere ulteriormente la propria rete;

- riorganizzazione della struttura territoriale: per tagliare la spesa è prevista “una progressiva riduzione dell’articolazione provinciale” dei provveditorati;
- snellimento della struttura centrale: riduzione del 10% degli affitti e dei costi di gestione degli immobili utilizzati, con l’intenzione di dimezzarli entro il 2014;

Il segmento aziendale ha attenuato il suo calo grazie all’acquisizione di fruitori che hanno preferito la ristorazione collettiva rispetto alla ristorazione commerciale (soprattutto tradizionale) grazie al prezzo più contenuto

- virtualizzazione del ministero attraverso la dematerializzazione documentale;
- riduzione degli organici dei dirigenti ministeriali.

TREND 2012

Il settore Istruzione è appaltato per il 67,5% in volume e per il 69% in valore; dal 2010 il tasso di penetrazione delle SRC è cresciuto ad un ritmo piuttosto sostenuto: 4,6% a volume e 6,1% a valore. Gli operatori, nonostante le criticità del settore, continuano a considerarlo un mercato molto interessante di sviluppo.

SANITÀ

La ristorazione in questo mercato vale quasi 1.400 milioni di euro a fronte di 250 milioni di pasti erogati. Nel 2010 (ultimo dato disponibile del Ministero della Salute) si conferma nel complesso il trend decrescente degli ultimi anni:

- diminuzione dei ricoveri e delle giornate di degenza rispetto al 2009 (380.000 ricoveri e 1,5 mln giornate in meno);
- riduzione consistente anche del Day Hospital sia per

acuti (160.000 ricoveri in meno) che per la riabilitazione (-2,8%);

- lieve crescita del Day Surgery.

TREND 2012

Sul settore Sanità si prevede una ulteriore riduzione dei ricavi dovuta:

- in primo luogo alla revisione dei contratti pregressi, voluta dalla spending review;
- in secondo luogo alla riduzione dei pasti, non solo imputata alla flessione dei ricoveri ma anche alla diminuzione del numero dei dipendenti;
- infine, la razionalizzazione della rete ospedaliera richiesta dal governo alle regioni potrebbe ridurre il numero di presidi.

WELFARE

La ristorazione del segmento Welfare ha un valore di 1.482 milioni di euro corrispondenti a circa 400 milioni di pasti. Nell’ultimo anno si è registrato un lieve calo rispetto al passato, motivato dalle politiche di austerità richieste dal governo. La scarsità di risorse comporta che, nonostante l’allargamento della popolazione anziana e non autosufficiente, il numero degli istituzionalizzati cresca molto lentamente.

La ristorazione segue naturalmente un andamento crescente, ma a ritmi molto modesti, non certo proporzionali all’aumento della popolazione non autosufficiente e bisognosa quindi di strutture di protette. Cresce invece la penetrazione delle SRC che in questo settore sempre più diffusamente, si abbina ad altri servizi (da quelli delle pulizie a quelli alberghieri, etc..) Per il futuro tuttavia occorrerà valutare gli impatti della spending review.

ALTRE COLLETTIVITÀ

Complessivamente il mercato delle Altre Collettività vale circa 730 milioni di euro ed eroga più di 285 milioni di pasti. A fronte di una sostanziale stagnazione per Esercito (dato 2011 - nel 2012 il segmento caserme risulta in crescita) e Carceri, le Comunità Religiose incrementano il servizio ristorativo ai loro ospiti, in particolare agli indigenti. Il mercato delle Altre Collettività presenta tuttavia margini molto bassi ed un livello molto elevato di autogestioni, spesso di scarso interesse per le società di ristorazione collettiva.

La ristorazione commerciale

Il mercato della Ristorazione Commerciale vale più di 43 miliardi di euro, eroga più di 4,3 miliardi di pasti ed è composto da più di 210.000 unità ristorative di dimensioni e caratteristiche di servizio molto varie: ristoranti, snack bar, ristorazione rapida e self service, alberghi e complementari, trasporti, siti.

Le Catene nel 2010 coprivano il 12,5% del mercato in volume e il 9,8% in valore e crescevano con un tasso del 5,6% medio annuo in volume. Anche nel 2012 il mondo della Ristorazione Commerciale Moderna (comprende tutte le aziende presenti sul territorio con più ristoranti sotto un'unica insegna) ha retto meglio, rispetto ai ristoranti tradizionali, le pizzerie ed i bar.

A fronte di un sensibile calo di pasti erogati dalle tradizionali formule di ristorazione, si assiste ad un calo più contenuto dei pasti serviti dalle formule di ristorazione veloce a fronte di un fatturato in calo del 3,3%.

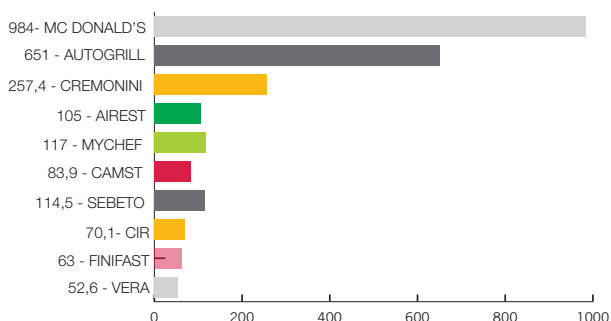
I punti di forza si basano sulla caratterizzazione dell'offerta, sulla specializzazione dei prodotti, facilmente identificabili da chi li consuma e, soprattutto, sulla rapidità del servizio offerto e dal prezzo contenuto. Inoltre, la ristorazione commerciale moderna continua ad avvantaggiarsi del numero di nuove aperture (in particolare grazie al franchising), anche se in rallentamento rispetto al 2011. Il clima di incertezza percepito dai consumatori e l'attuazione

di misure di politica economica volte al consolidamento dei conti pubblici, stanno fortemente penalizzando la spesa per consumi fuori casa. L'area maggiormente colpita è quella della ristorazione nei trasporti, all'interno della quale stanno riportando consumi in calo tutti i canali. Particolarmente penalizzata la ristorazione autostradale (-8,3% rispetto al 2011) a causa della forte contrazione del traffico autostradale, seguita dalla ristorazione ferroviaria (-5,8%) e aeroportuale (-4%). Più contenuto il calo della ristorazione urbana (-0,8%) ma solo grazie alle nuove aperture. Anche nel 2013, a seguito delle persistenti difficoltà sul mercato del lavoro e della debolezza del reddito disponibile, i consumi fuori casa, e di conseguenza anche quelli legati ai settori in esame, continueranno a registrare volumi (in termini di pasti consumati) ancora in calo.

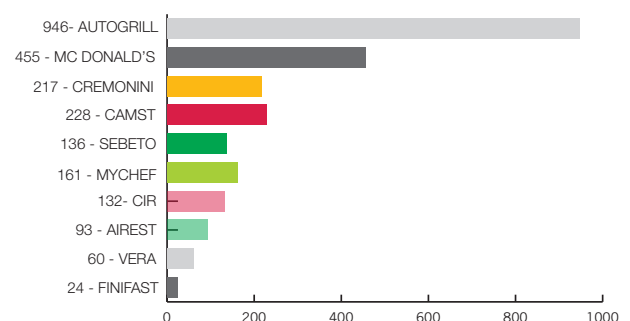
TREND 2012

Il 2012 si è rivelato un anno molto negativo per la formula dei self service, in particolare per i locali degli indipendenti si è trattato di una vera debacle: l'innalzamento delle spese di gestione, il rincaro degli affitti e la flessione della domanda hanno prodotto numerose chiusure. La crisi non ha fatto che accelerare e mettere in evidenza la parabola discendente di questa formula ristorativa, anche se la funzione di questi locali resiste abbastanza nella fascia oraria della pausa pranzo.

IMPRESSE DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE _ FATTURATO 2012
(mln euro)



IMPRESSE DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE - NUMERO LOCALI 2012



Fonte Databank – dicembre 2010 – dicembre 2012

(*) Nota: i dati riportati per il Gruppo Camst (Camst+Descò) pubblicati sul report DataBank 2012 differiscono dai valori pre-consuntivi 2012 disponibili al momento della redazione di questo documento. Secondo i dati interni il

segmento della Ristorazione Commerciale vale nel 2012 98,6 milioni di euro con un tasso di crescita di -1,8% rispetto e al 2011.

RISTORAZIONE COMMERCIALE

Aziende	2010		2011		2012		% Variazione fatturato 2012 VS 2011	Localizzazione
	Mn. euro	N Pdv	Mn. euro	N Pdv	Mn. euro	N Pdv		
Mc Donald's	904,0	402,0	972,0	425,0	984,0	455,0	1,2	Centri urbani, Centri commerciali, Autostrade, Aeroporti, Stazioni ferroviarie
Autogrill	708,2	519,0	715,0	944,0	651,0	946,0	-9,0	Centri urbani, Centri commerciali, Fiere, Autostrade, Strade a scorrimento veloce, Aeroporti, Stazioni ferroviarie
Cremonini	244,5	205,0	258,1	221,0	257,4	217,0	-0,3	Centri urbani, Aeroporti, Stazioni ferroviarie
My Chef	114,0	178,0	120,8	155,0	117,0	161,0	-3,1	Centri commerciali, Autostrade, Aeroporti, Stazioni ferroviarie
Sebeto	n.d.	n.d.	110,9	n.d.	114,5	136,0	3,2	Centri urbani, Centri commerciali, Fiere, Autostrade, Aeroporti
Airest	112,8	101,0	116,3	103,0	105,0	93,0	-9,7	Centri commerciali, Autostrade, Aeroporti, Stazioni ferroviarie
Camst (Gruppo Economico) (*)	94,6	184,0	100,4	199,0	83,9	228,0	-16,4	Centri urbani, Centri commerciali, Fiere
Cir	70,0	117,0	70,6	126,0	70,1	132,0	-0,7	Centri urbani, Centri commerciali, Strade a scorrimento veloce
Finifast	67,9	23,0	68,5	22,0	63,0	24,0	-8,0	Autostrade, Aeroporti
Vera	56,0	63,0	54,5	60,0	52,6	60,0	-3,5	Centri commerciali

Fonte Databank – dicembre 2012

(*) Nota: i dati riportati per il Gruppo Camst (Camst+Descò) pubblicati sul report DataBank 2012 differiscono dai valori pre-consuntivi 2012 disponibili al momento della redazione di questo documento. Secondo i dati interni il

segmento della Ristorazione Commerciale vale nel 2012 98,6 milioni di euro con un tasso di crescita di -1,8% rispetto e al 2011.

Servizi offerti ai Clienti

Camst vanta importanti elementi distintivi e notevoli punti di forza in quanto si propone al Cliente con soluzioni flessibili del servizio, qualità della proposta gastronomica, attenzione all'innovazione tecnologica.

La centralità del Cliente è un valore importante perché soddisfare le esigenze dei propri Clienti è una leva decisiva nell'ottica di migliorare la performance del servizio in termini di qualità ed eccellenza.

L'attenzione particolare, quindi, che Camst dedica alla progettazione e alla realizzazione dei servizi personalizzati e rivolti ai Clienti dei differenti segmenti del mercato,

evidenzia una spiccata propensione all'investimento per ottimizzare, migliorare ed integrare l'offerta di servizio proposta. Soprattutto nel caso di pubbliche amministrazioni offrire un servizio in global service garantirebbe la completa gestione dei servizi ottenuti in appalto, garantendo al Cliente un unico interlocutore.

I principali servizi di ristorazione sono:

- gestione diretta presso i locali in appalto o di proprietà;
- gestione veicolata dei pasti prodotti presso le Cucine Centralizzate;
- rivendita di derrate.

GESTIONI

Dettaglio per aree d'affari	2010	2011	2012
Scuole			664
Aziende			502
Ospedali			139
Pubblici esercizi			111
Interaziendale			44
Cu.ce			33
Caserme			19
Colonie			8
Banchetti			4
Prodotti gastronomici			3
Vending			2
Totale	1.292	1.438	1.529

Nel corso degli anni Camst ha differenziato e arricchito la gamma delle soluzioni proposte al Cliente strutturando anche società miste pubblico-private con pubbliche amministrazioni.

Oltre ai servizi di ristorazione in senso stretto, Camst offre ulteriori servizi integrativi attinenti, complementari e di supporto alla ristorazione come:

- progettazione di impianti produttivi, cucine, ristrutturazioni e interventi di riqualificazione delle strutture già esistenti; piani di autocontrollo compatibili con i principi dell'HACCP e di interventi mirati alla riduzione dell'impatto ambientale;
- formazione mirata e continuativa rivolta alle risorse;
- project financing;

- supporto tecnico-informatico per la gestione e il monitoraggio informatizzato;
- customer satisfaction: gestione di indagini sulla qualità percepita dagli utenti del servizio;
- consulenza per la stesura di programmi dietetici e di menù;
- gestione integrata: manutenzione ordinaria e straordinaria, disinfestazione, derattizzazione, pulizia e sanificazione anche degli ambienti.

Gestione Diretta

L'erogazione del servizio comporta l'organizzazione e la gestione di tutte le fasi del ciclo produttivo in loco

usufruendo di locali, impianti ed attrezzature di proprietà del cliente.

La gestione diretta di una cucina è la risultante di una serie di fattori fondamentali: preparazione e professionalità del personale, scelta e controllo delle derrate alimentari, presentazione e qualità dei cibi, studio e pianificazione dei menù, igiene e cura dell'ambiente, attenzione massima alle esigenze del cliente consumatore e committente.

I menù variano giornalmente e in riferimento alle stagioni, garantendo un'ampia possibilità di scelta. I dietisti Camst possono disegnare il menù in funzione dei bisogni alimentari dei destinatari e sulla base dei principi di equilibrio alimentare.

Servizio ospiti: Camst prevede inoltre la possibilità di gestire un servizio foresteria per gli ospiti con menù completi e personalizzati.

Gestione veicolata

E' l'erogazione del servizio di ristorazione con pasti trasportati presso i locali della committenza.

La produzione dei pasti avviene in un centro di cottura (cucina centralizzata), esterno ai locali del committente, presso cui vengono poi trasportati in appositi contenitori termici, sporzionati e distribuiti agli utenti consumatori (solo distribuzione in caso di pasti confezionati e trasportati in monoporzione).

Il servizio viene garantito dal Lunedì alla Domenica nelle fasce orarie del pranzo e della cena in orari concordati. Presso il centro di produzione è operativa una struttura di segreteria per il ricevimento ordini che vengono trasmessi direttamente dal cliente scegliendo in base al menù settimanale. Il processo di ordinazione è attivo ogni giorno fino alle ore 15.30 del giorno precedente il consumo.

Rivendita di derrate

Il servizio prevede la fornitura di tutte le derrate alimentari e non, necessarie al funzionamento di cucine gestite da altri. La fornitura di derrate alimentari con prezzo unitario riferito a pasto e / o giornata alimentare permette al cliente di eliminare i rischi nella fase di

acquisto e di trasformazione derivanti dalla lavorazione delle materie prime.

Attività progettuale

A fronte di una lunga esperienza, Camst è in grado di mettere a disposizione dei propri clienti specifiche attività progettuali di supporto al completamento del servizio proposto, per valorizzare:

- il locale: definizione dei layout cucine, area distribuzione e sala consumo;
- l'offerta di servizio proposta: selezione dei fornitori di materie prime, formazione del personale, organizzazione del lavoro, supporto per il raggiungimento delle autorizzazioni per l'avvio dei lavori (sanitaria, incendi,...).

Finanziamento

Camst è in grado di offrire alla propria clientela opportunità di finanziamento investendo in attività dedicate alla ristorazione, attraverso molteplici forme come il patto di riservato dominio, il leasing ecc.)

Supporto tecnico informatico

Il progetto "Camst" incontra due direttive principali: quella dedicata ai servizi sociali in genere e quella rivolta ai servizi scolastici. Nel caso di servizi scolastici, i parametri di riferimento spaziano dalle problematiche legate alla prenotazione dei pasti, all'organizzazione dei trasporti,



alla definizione del diritto allo studio, alla gestione delle graduatorie riferite alle scuole d'infanzia, alla gestione contabile amministrativa di bollettazione, riscossione e recupero crediti secondo i bisogni dei diversi enti locali. Tutti i dati registrati sono disponibili per eseguire elaborazioni statistiche, stampe e visualizzazioni.

Project financing

E' un accordo contrattuale col quale un finanziamento iniziale, assicurato da un soggetto privato (il promotore), rende possibile la realizzazione di opere pubbliche o di pubblica utilità (ivi comprese quelle riferite alla ristorazione). Il Project financing è disciplinato dalla legge 18/11/98, n.415 Merloni ter.

Società miste pubblico privato

Camst ha i requisiti ed è interessata a partecipazione a gare d'appalto indette dalla Pubblica Amministrazione per la costituzione di società miste pubblico privato (sia come socio di maggioranza che di minoranza) per la gestione di servizi dedicati alla ristorazione scolastica e collettiva. Esempi concreti sono rappresentati da Lugo Catering con il comune di Lugo (RA) e comuni limitrofi, Serimi con il comune di Mira (VE), Bioristoro con il comune di Grugliasco (TO), Seribo con il comune di Bologna e Matilde con diversi comuni della provincia di Bologna.

Magnosfera, Tavolamica, Gustami e Camst Cafè: le insegne Camst a servizio dei Clienti

- Offerta ampia e diversificata ogni giorno: dai piatti della tradizione ai nuovi sapori, tante ricette preparate con gli ingredienti migliori per poter scegliere ogni giorno tra tante gustose proposte.
- Cottura al momento: il forno per le pizze, la zona barbecue per carne, pesce e verdure, per offrire tutto il sapore dei piatti preparati al momento.
- Velocità e cortesia nel servizio: la sicurezza della freschezza e della qualità con tutti i vantaggi di un servizio veloce, sempre cortese e professionale.

MAGNOSFERA è il concept Camst dedicato al servizio

di ristorazione self service e snack bar nei luoghi ad alto traffico, come centri commerciali e centri città. Strutturato in isole gastronomiche per ottimizzare la fruibilità, offre un'ampia scelta tra primi e secondi piatti, griglia, piatti unici, pizza. L'ambiente è moderno e curato nei dettagli, sia nella scelta dei materiali che nella comunicazione.

TAVOLAMICA è il format Camst dedicato alla ristorazione self service nelle aree industriali e artigianali, rivolto in particolare ai lavoratori che pranzano fuori casa. Strutturato per rispondere a tutte le esigenze della pausa pranzo, offre una proposta ampia e variegata sia per chi può concedersi un attimo di relax, sia per chi ha poco tempo ma non vuole rinunciare al gusto. L'ambiente è accogliente, caldo e funzionale, ideale per rendere la pausa pranzo fuori casa un momento il più possibile piacevole e rilassante.

GUSTAMI è il concept Camst dedicato ad un servizio di ristorazione dinamico e flessibile con soluzioni sia di snack bar che di ristorazione veloce. Un ambiente moderno e stuzzicante, da vivere ogni volta in modo diverso. Perfetto per un caffè, una colazione, uno spuntino o un aperitivo, con piatti sfiziosi da gustare in massima rapidità senza rinunciare alla qualità e alla tradizione della cucina italiana.

CAMST CAFÈ è il servizio di caffetteria Camst. Ideale

CAMST *café*

tavolamica

Gustami
BAR CUCINA E CHIACCHIERE

magnosfera
RISTORANTE PIZZERIA BAR

per colazioni, snack, break per un pranzo veloce e leggero o anche solo per concedersi un buon caffè, è presente in diverse location quali centri commerciali, centri storici, quartieri fieristici, poli ospedalieri ed universitari. Il design è moderno e accogliente con arredi ispirati alle tonalità calde del rosso e del wengè.

Carta OK

Vantaggi per le aziende e benefici per i titolari.

Carta ok è la carta prepagata e ricaricabile, funzionale sostituto dei contanti, dotata di un microchip con il quale viene memorizzato il credito caricato aggiornando lo scontrino dopo ogni transazione.

Può essere utilizzata e ricaricata nei locali Camst abilitati su tutto il territorio nazionale.

E' il pratico servizio offerto per velocizzare tutte le operazioni di pagamento in cassa sostituendo contante, bancomat e altre carte di credito.

Uno strumento con importanti valenze strategiche: per questo motivo è stato avviato un progetto di riqualificazione per una maggiore valorizzazione presso i nostri clienti.

Camst Vending

È la proposta Camst che arricchisce l'offerta dei servizi per la ristorazione. Qualità, affidabilità, orientamento al cliente, presenza capillare sul territorio sono i plus caratteristici di Camst che contraddistinguono il servizio di ristorazione automatica.

Le chiavi di successo del business

- Soluzioni di prodotto: la linea COFFEE BREAK propone caffè pregiato da gustare puro o composto con latte o cioccolato e un'ampia scelta di bevande calde tra cui orzo, cioccolato, latte e té, mentre la linea SNACK TIME offre snack sfiziosi dolci e salati, bibite fresche gasate e non, prodotti di gastronomia scelti;
- un ambiente costruito attorno al consumatore: progettazione di aree relax personalizzate per valorizzare la pausa caffè/snack e ricreare un'oasi di confort e piacere per un break rigenerante;
- assistenza cliente: formazione continua di personale dedicato all'assistenza cliente, capace di rispondere con tempestività ad ogni esigenza;
- innovazione tecnologica: installazione di distributori

automatici di ultima generazione, efficienti e in linea con le norme CE sull'igiene, promettendo a tutte le tipologie di clienti costanza e qualità del servizio.

A supporto del business sono stati predisposti materiali per la comunicazione commerciale al fine di supportare la proposta a clienti e potenziali e diversi format di personalizzazione dei distributori, per rafforzare il brand Camst Vending.

Produzione di prodotti in ATP

Il confezionamento di un prodotto in ATP (atmosfera protetta) consiste nella sostituzione all'interno della vaschetta dell'aria costituita da ossigeno, anidride carbonica e azoto con una miscela di solo azoto e anidride carbonica. L'assenza di ossigeno garantisce un prolungamento della durata del prodotto (così detta shelf life), diminuendo l'invecchiamento e la proliferazione di muffe e batteri.

Servizio Freebeverage

Camst aiuta l'ambiente con il servizio Freebeverage che consente di ridurre l'impatto ambientale delle bevande confezionate. Il servizio freebeverage viene utilizzato da Camst per oltre 1.400.000 pasti annui. Viene fornito da General Beverage e consiste nella distribuzione self service a consumo libero di acqua microfiltrata naturale e gassata, succhi e bevande naturali, bibite gassate, bevande equo e solidali.

La Tavola Buona

Che cos'è "La Tavola Buona"?

"La tavola buona" è una linea di piatti che nasce dall'esigenza di valorizzare la performance di servizio offerto nei ristoranti aziendali presso Clienti particolarmente interessati a sensibilizzare i propri dipendenti ai valori delle corrette e sane abitudini alimentari.

Il progetto promuove un nuovo modo di mangiare in maniera corretta senza dover rinunciare al piacere della buona cucina: per questo motivo sono state ideate ricette gustose ed equilibrate dal punto di vista alimentare, ispirate all'antica tradizione culinaria italiana e ai principi della piramide alimentare della dieta mediterranea.

La sostenibilità ambientale nell'offerta di ristorazione

Da tempo Camst, caratterizzata da una molteplicità di attività di ristorazione e da una "varietà" dimensionale delle strutture gestite, ha fatto proprio il principio dello sviluppo sostenibile nella progettazione e nella realizzazione dei propri servizi di ristorazione.

Di seguito illustriamo le principali caratteristiche della nostra offerta che riguardano aspetti di responsabilità sociale.

Camst applica la Legge 155/2003, la cosiddetta "legge del Buon Samaritano". Si tratta di recuperare gli esuberanti di alimenti ad alta deperibilità, eccedenti l'ordinaria produzione e distribuirli ai bisognosi

Promuovere un consumo etico per Camst significa:

Un minor impatto ambientale

- utilizzo di prodotti biologici o a lotta integrata, aumentando la diminuzione dell'uso di antiparassitari, fertilizzanti chimici e diserbanti;
- eliminare i prodotti OGM che rappresentano un gravissimo pericolo per la biodiversità e i cui effetti sull'organismo, non ancora ben definiti, sembrano non essere del tutto sicuri;
- uso del packaging ecosostenibile (gli imballi rappresentano il 35% del peso totale dei rifiuti solidi urbani ed il 40% del loro volume);
- effettuare una raccolta differenziata dei rifiuti, come preludio al loro riciclo, che significa risparmio di materie prime, di energia e quindi minore inquinamento;
- riduzione degli sprechi;

- adozione di menù ad andamento stagionale: un prodotto fuori stagione ha un pesante impatto ambientale, sia che provenga da serre (consumo di energia per il riscaldamento), sia che provenga da altro emisfero (consumo di energia per il trasporto, per la conservazione e per l'utilizzo di imballaggi inquinanti);
- Camst applica la Legge 155/2003, la cosiddetta "legge del Buon Samaritano" che consiste nel recuperare gli esuberanti di alimenti ad alta deperibilità, eccedenti l'ordinaria produzione e distribuirli ai bisognosi individuati dall'amministrazione comunale.

Gestire l'impresa nel rispetto della società e dell'ambiente

I macro-obiettivi definiti dalla Direzione e condivisi dal Management aziendale sono individuati in:

- favorire lo sviluppo dell'Azienda nel completo rispetto delle Leggi e della normativa a carattere ambientale;
- massimizzare l'utilizzo delle risorse rinnovabili (materie ed energia);
- operare in una logica di processo che consenta il continuo miglioramento delle performance aziendali;
- ricercare e sviluppare nuovi processi e impianti che utilizzino le migliori tecnologie disponibili dal punto di vista della protezione ambientale;
- promuovere la sensibilizzazione e la formazione del personale relativamente alle problematiche ambientali;
- coinvolgere ed informare i nostri partner/fornitori e la comunità locale dell'impegno in campo ambientale, valutando con sensibilità le esigenze e le istanze delle nostre controparti interne ed esterne.

Analisi degli aspetti ambientali

Vengono trattate di seguito le modalità che hanno impatto sull'ambiente derivanti da un servizio di ristorazione, con la descrizione degli obiettivi adottati dalla Direzione Aziendale.

Risparmio energetico

In riferimento all'obiettivo di risparmio delle energie, l'atteggiamento di Camst è individuare soluzioni e incentivare comportamenti nella gestione quotidiana di impianti e attrezzature che evitino sprechi e usi scorretti delle fonti di energie, attraverso specifiche disposizioni agli addetti e soprattutto nella fase di progetto di nuove strutture ed impianti.

Smaltimento rifiuti

Nella logica del recupero di materiali quali Carta, Vetro, Alluminio, Camst offre la disponibilità a sviluppare procedure atte al trattamento specifico degli stessi in un'ottica di recupero, valutandone opportunamente i costi.

E' stata adottata una procedura di qualifica dei prodotti di detergenza mediante l'analisi delle schede di sicurezza. L'acquisto centralizzato consente l'applicazione di tale procedura sul 100% dei prodotti

Residui da olii di cottura

Attenzione specifica è riservata allo smaltimento dei residui di olii di cottura, per i quali sono state definite disposizioni riguardanti i comportamenti richiesti al personale.

Riciclo Imballaggi

In riferimento all'attuazione della direttiva regionale 94/62/CE. relativa al miglioramento qualitativo dei rifiuti di imballaggio, Camst ha introdotto un'articolata disciplina volta a prevenire e a ridurre l'impatto ambientale degli imballaggi e ad aumentare il loro recupero.

Utilizzo di prodotti ecologici

In questo ambito l'attività aziendale si pone l'obiettivo di utilizzare prodotti per la detergenza a basso impatto ambientale. Per questo è stata adottata una procedura di qualifica di tali prodotti che vengono selezionati attraverso l'analisi delle schede di sicurezza. L'acquisto centralizzato consente l'applicazione di tale procedura sul 100% dei prodotti per la detergenza acquistati da Camst e che privilegia prodotti con biodegradabilità superiore al 90% e con assenza di fosforo.

Prodotti "usa e getta" ecologici

In questo ambito Camst è in grado di fornire prodotti usa e getta biodegradabili (es. piatti di polpa di cellulosa), in relazione alle situazioni di servizio che lo richiedono.

Altri aspetti di impatto ambientale

Altri aspetti che impattano con l'ambiente rappresentano elemento di controllo e di miglioramento delle performance tecnico- organizzative di Camst:

- emissioni in atmosfera.

Le emissioni in atmosfera convogliate derivanti da lavorazioni gastronomiche sono a scarso impatto con l'ambiente.

E' posta attenzione alla manutenzione dei mezzi utilizzati per il trasporto pasti al fine di mantenere efficienti i mezzi anche dal punto di vista della emissione dei gas di combustione.

- Scarichi in fognatura.



Per quanto riguarda gli scarichi in fognatura Camst prevede sui propri impianti periodiche pulizie dei pozzetti e dei degrassatori tramite aziende autorizzate e controlli analitici sulla qualità dei reflui conferiti in fognatura.

- Rumore.

L'attenzione che Camst pone al rumore emesso all'esterno in presenza di unità di trattamento aria e/o impianti di condizionamento/riscaldamento è valutato in fase di progettazione ed acquisto degli impianti stessi, tenendo conto del progresso tecnologico esistente.

Il requisito più importante per ottenere un ridotto impatto ambientale nella veicolazione dei pasti è la prossimità del centro di produzione ai luoghi di consumo

- Automezzi a ridotto impatto ambientale

A questo proposito giova ricordare che il requisito più importante per ottenere un ridotto impatto ambientale nella veicolazione dei pasti è la prossimità del centro di produzione ai luoghi di consumo.

Inoltre, per l'erogazione dei pasti alle scuole che prevedono la veicolazione degli stessi ai plessi scolastici, possono essere utilizzati automezzi a ridotto impatto ambientale (doppia alimentazione Benzina/Metano), mentre la programmazione del giro giornaliero per la distribuzione dei pasti ai plessi scolastici viene studiata nell'ottica del minor numero di chilometri percorsi; la

formazione ambientale dei trasportatori prevede la miglior gestione delle manutenzioni dei mezzi e lo spegnimento degli stessi nei momenti di inattività.

Ulteriori scelte di RS nell'offerta di ristorazione

UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI

Le nuove tendenze della nutrizione indicano che per alimentarsi in modo corretto non basta tenere conto solo delle calorie e del contesto matematico dei principi nutritivi, quali carboidrati, grassi e proteine, ma occorre privilegiare la qualità. Il "buon cibo" deve essere ricco di principi vitali, privo di alimenti negativi (es. grassi idrogenati), che sono tra le cause di alcune delle patologie tipiche dei paesi industrializzati. Camst partecipa da oltre a 10 anni in qualità di socio al CCPB (Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici), organismo che certifica i prodotti in base alle normative del Reg. Cee 2092/91.

IL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Il commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale: il suo scopo è quello di promuovere giustizia sociale ed economica e sviluppo sostenibile attraverso il commercio, la formazione, la cultura e l'azione politica. Camst ha iniziato da alcuni anni ad adottare i prodotti.

LA PASTA BIOLOGICA A MARCHIO "LIBERA TERRA"

Dal novembre 2005 Camst ha introdotto nella sua offerta di ristorazione la pasta biologica prodotta con marchio "Libera Terra", nell'ambito di un progetto di solidarietà e collaborazione con le cooperative che coltivano i terreni

confiscati alle mafie. Il metodo di coltivazione scelto sin dall'inizio è quello biologico e le produzioni sono tutte artigianali, al fine di garantire la bontà e la qualità dei prodotti che conservano il sapore antico della tradizione.



COMUNICAZIONE AMBIENTALE ALL'UTENZA

L'attività è finalizzata al coinvolgimento dell'utenza mediante la distribuzione di materiale illustrativo dedicato ai bambini che stimola la loro curiosità e li guida verso l'adozione di comportamenti e di abitudini che favoriscano la sostenibilità ambientale. Il materiale in distribuzione ai bambini, realizzato a fumetti, costituisce gioco e divertimento, garantendo inoltre l'apprendimento attraverso l'introduzione di personaggi in cui eventualmente il bambino può riconoscersi e quindi recepire più facilmente i messaggi trasmessi.

SERVIZIO FREEBEVERAGE

Camst aiuta l'ambiente con il servizio Freebeverage che consente di ridurre l'impatto ambientale delle bevande confezionate, attraverso la riduzione delle confezioni di plastica per le bottiglie e del trasporto su gomma delle stesse, con conseguente riduzione delle emissioni di CO2. Il servizio Freebeverage viene utilizzato da Camst per oltre 1.400.000 pasti annui, consiste nella distribuzione self service a consumo libero di acqua microfiltrata naturale e gassata, succhi e bevande naturali, bibite gassate, bevande equo e solidali.

QUANTITÀ DI RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE OTTENUTO DA CAMST CON IL SERVIZIO FREEBEVERAGE

	2010	2011	2012
Numero pasti annui con servizio freebeverage	1.458.533	1.366.195	1.625.413
di cui: bevande con materie prime certificate Fairtrade	-	318.879	330.918
Prevenzione rifiuti in kg	53.607	50.000	60.000
Prevenzione trasporti in tonnellate	2.241,7	2.100	2.500
Prevenzione Co2 in tonnellate	54,7	51,2	61
Prevenzione consumo petrolio in tonnellate (1)	-	48,79	58

(I dati di impatto ambientale si basano su stime del fornitore General Beverage; nota 1: si riferisce al quantitativo di

petrolio necessario alla produzione delle bottiglie in pvc)

Recupero dei pasti non somministrati

Questa attività è finalizzata al recupero e alla redistribuzione delle derrate alimentari non distribuite (frutta, pane, merendine confezionate, budini), contenendo così la produzione di rifiuti e attivando un sistema di collegamento donatore-ricevente in funzione della logistica e dei fabbisogni definiti. Tale attività viene svolta attraverso la stipula di apposite convenzioni con gli enti destinatari (Onlus), individuate da Camst con la collaborazione delle Amministrazioni Comunali, che si fanno carico del ritiro presso le varie scuole delle derrate alimentari in eccedenza. Il ritiro delle eccedenze alimentari avviene lo stesso giorno del loro recupero; in particolare Pane e Frutta vengono recuperati non oltre le 2 ore successive al termine della distribuzione nei vari refettori.

L'attività di recupero delle eccedenze alimentari presso le scuole è caratterizzata dalle seguenti macroattività: selezione e raccolta; riconfezionamento in contenitori adeguati; redazione documento di Donazione (ovvero del documento di trasporto); carico e trasporto; scarico e consegna presso l'ente assistenziale.

Il recupero dei pasti non somministrati può essere destinato anche al consumo animale: di comune accordo con le autorità competenti e le associazioni operanti sul territorio, vengono stabilite le tipologie di prodotti che possono essere recuperate per l'alimentazione degli animali, mentre le rimanenti vengono gestite a parte (attraverso il ciclo differenziato dei rifiuti). Tale attività viene svolta attraverso la stipula di apposite convenzioni con le associazioni accreditate presso le varie ASL che si fanno carico del ritiro presso le varie mense individuate.

RECUPERI EFFETTUATI DA GESTIONI CAMST

Onlus beneficiarie	Pane	Primi	Secondi	Contorni	Frutta	Kg Totale
Caritas (BO)	-	2.417,5	1.285,5	2.037,8	-	5.740,8
Associazione Banco Alimentare del Lazio ONLUS (Roma)	100	-	-	-	-	100
Mensa diocesana di Udine (UD)	-	150	70,2	100,3	-	320,5
Associazione Banco Alimentare Emilia Romagna (Imola)	-	678,2	26	109,8	-	814,0
Totale	100	3.245,7	1.381,7	2.247,9	-	6.975,3

Quantità espresse in Kg

RECUPERI EFFETTUATI PER ACCORDO CON LA P.A. CLIENTE

Amministrazione Cliente	Pane	Primi	Secondi	Contorni	Frutta	Totale
San Mauro Torinese (TO)	152	-	-	-	5	157
Moncalieri (TO)	907	-	-	-	852	1.759
Torino	4.275	-	-	-	2.104	6.379
Poirino (TO)	-	-	-	-	-	-
Pecetto (TO)	188	-	-	-	57	245
Savona	1.187	-	-	-	1.506	2.693
Totale	6.709	-	-	-	4.524	11.233

La raccolta dei prodotti riepilogata in questa tabella viene effettuata da Banco Alimentare (quantità espresse in Kg) e riguarda diverse refezioni scolastiche della Divisione Piemonte Liguria.

Onlus beneficiarie del progetto Buon Samaritano: in provincia di Torino: Piccola casa Divina Provvidenza; Mensa del Povero di S. Antonio; Parrocchia S. Antida; Sermig; Parrocchia S. Luca.

In provincia di Savona: Centro Accoglienza Buon Pastore di Varazze; Scuola S.M. Rossello di Savona; Fondazione Caritas Onlus di Savona; A.I.S.M. Savona; Parrocchia SS. Trinità di Savona; Parrocchia San Paolo di Savona.

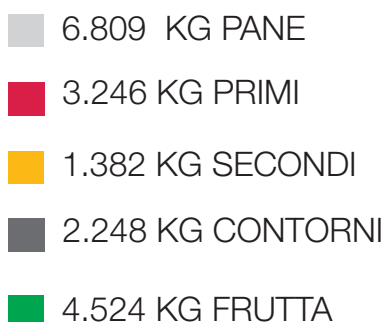
Nel corso del 2012 Camst ha sottoscritto un accordo quadro nazionale con il Banco Alimentare per il recupero delle eccedenze alimentari dai locali Camst, ai fini di solidarietà sociale - L.155 del "Buon Samaritano". L'obiettivo dell'accordo è quello di dare alle Divisioni un riferimento territoriale del Banco Alimentare che in caso di necessità gestisca, con procedure e modalità amministrative condivise e validate, la donazione dei generi alimentari ancora commestibili.

Non si tratta di un accordo di esclusiva quindi Camst può collaborare anche con altre organizzazioni del recupero alimenti.

RIEPILOGO DEI RECUPERI EFFETTUATI NEI LOCALI CAMST (IN KG)

	Pane	Primi	Secondi	Contorni	Frutta	Totale
Totale	6.809	3.246	1.382	2.248	4.524	18.208

RECUPERO PASTI IN CAMST - DATO ANNUO IN KG



Recupero prodotti da Ce.Di.

A partire da luglio 2011 la Direzione Acquisti ha avviato un progetto di razionalizzazione del 'vrac' (sigla che identifica una zona del magazzino dove vengono stoccati in modo controllato i prodotti non conformi in attesa di smaltimento) e di riduzione dei costi annuali di smaltimento, mediante cessione delle derrate alimentari ad enti no profit attivi sul territorio della provincia di Bologna.

Tale attività ha coinvolto le Onlus Pubblica Assistenza di Casalecchio di Reno e Centro Tutela Fauna di Sasso Marconi.

Sono state cedute gratuitamente alle Onlus, previa verifica della qualità igienico-sanitaria della matrice alimentare, le

derrate con imballi o confezioni lacerate non vendibili ed eccedenze di giacenza prossime alla scadenza e non utilizzabili all'interno della nostra catena distributiva.

Al Centro Tutela Fauna sono state cedute le derrate non idonee al consumo umano e i sottoprodotti di origine animale di categoria 3 che sono state impiegate per l'alimentazione degli animali selvatici, in ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente.

Lo schema sottostante riporta i dati relativi alle cessioni di derrate non conformi ad enti no profit, attivi sul territorio della provincia di Bologna, per il 2012.

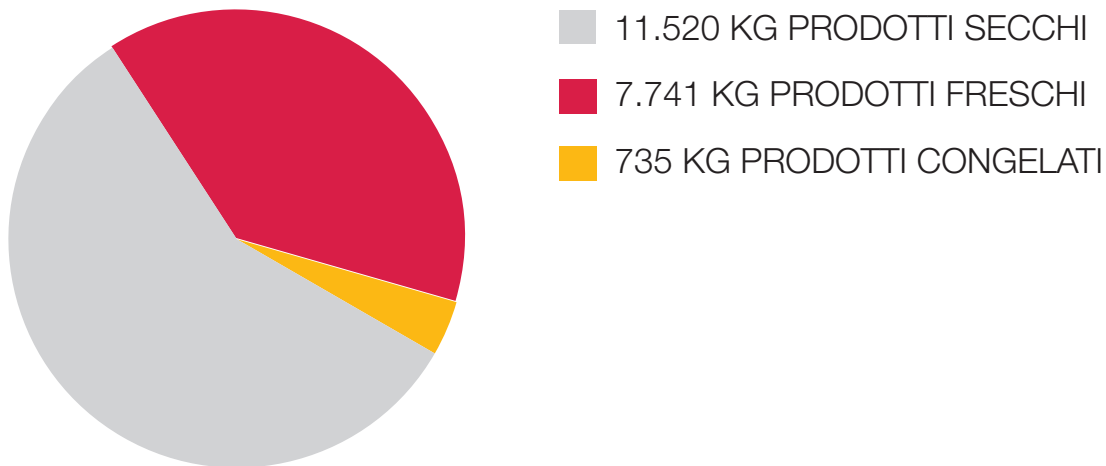
I dati si riferiscono alla attività di cessione ordinaria.

RECUPERO PRODOTTI NON CONFORMI DA CE.DI.

Onlus beneficiarie	Prodotti secchi (pasta, conserve, olio) con confezioni rotte kg	Prodotti freschi (carne e lattiero caseari) kg	Prodotti congelati kg	Kg Totale
Pubblica Assistenza di Casalecchio	7.810	540	-	8.350
Centro tutela Fauna (*)	953	6.951	518	8.422
Fondazione San Petronio	2.757	250	217	3.224
Totale	11.520	7.741	735	19.996

(*) I prodotti freschi e congelati destinati al Centro Tutela Fauna sono esclusivamente sottoprodotti di origine animale.

RECUPERO PRODOTTI DA CE.DI. - DATO ANNUO IN KG



Recupero prodotti da manifestazione Family Day

Tra i recuperi effettuati nel 2012 va compreso il quantitativo proveniente dalla manifestazione del Family

Day e destinato a diverse Associazioni di beneficenza. La donazione più consistente è stata effettuata a favore dei campi profughi per le popolazioni dell'Emilia colpite dal terremoto (Associazione Servizi per il volontariato Modena).

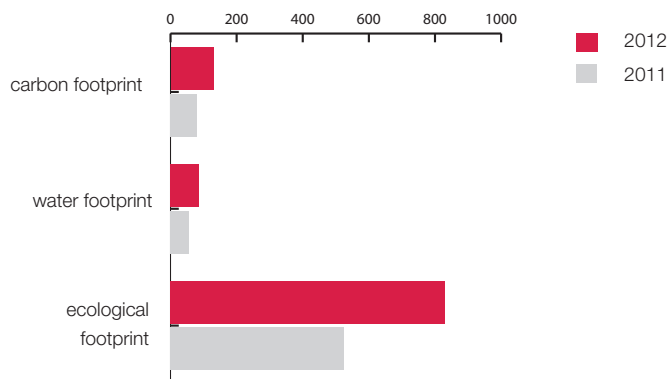
RECUPERO PRODOTTI DA MANIFESTAZIONE FAMILY DAY

Onlus beneficiarie	Prodotti Lunch box in KG (panino salume o verdure, insalata riso o farro, cous-cous o cima)
Antoniano onlus	25,2
Associazione Amici di Piazza Grande onlus	880,8
Associazione Banco alimentare della Lombardia Danilo Fossati onlus	4.920
Associazione Servizi per il volontariato Modena	7.800
Associazione solidarietà onlus	472,8
Centro accoglienza La Rupe onlus	571,2
Ente Pubblica Assistenza Casalecchio di Reno	380,4
Fondazione banco alimentare Emilia Romagna onlus	1.372,8
Fondazione San Petronio	187,2
Fraternità cristiana opera di Padre Marella	139,2
L'Arca associazione volontariato onlus	386,4
Parrocchia San Rocco Ravenna	124,8
Opera Santa Teresa del Bambin Gesù Ravenna	62,4
Totale	19.996

Impronta ambientale dei recuperi effettuati

Sulla base di questi dati sono stati stimati i valori dell'Impronta di Carbonio, dell'Impronta Idrica e dell'Impronta Ecologica equivalenti ai prodotti recuperati, attraverso un modello di stima realizzato da Last Minute Market srl e descritto in sintesi nella nota metodologica che segue. In sostanza i dati forniscono la quantità di risorse utilizzate, e quindi non sprecate, per produrre una certa quantità e qualità di alimenti.

IMPRONTA AMBIENTALE EQUIVALENTE DEI PRODOTTI NON SPRECATI (IN MIGLIAIA)



RISORSE AMBIENTALI NON SPRECAE (DATO ANNUO)

	Carbon Footprint (Kg di CO2 equivalente)	Ecological Footprint (m2 globali H2O + terreno)	Water Footprint (m3 di acqua)
Totale 2012	130.151	85.194	828.845
Totale 2011	81.000	55.000	526.000
Totale 2010	30.384	30.000	252.000

Carbon Footprint (m3 di acqua) Ecological Footprint (Kg di CO2 equivalente) Water Footprint (m2 globali H2O + terreno)

NOTA METODOLOGICA

Per effettuare la valutazione degli impatti ambientali sono stati scelti tre 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. I tre indicatori scelti sono il carbon footprint, l'ecological footprint e la water footprint:

- la carbon footprint misura la quantità totale di gas ad effetto serra immessi in atmosfera lungo l'intero ciclo di vita di un prodotto o servizio;
- l'impronta ecologica misura le superfici di mare e di terra necessarie per rigenerare le risorse consumate durante il ciclo di vita di un prodotto;
- la water footprint corrisponde al volume totale di acqua utilizzata per la produzione di un determinato bene.

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. Si è quindi resa necessaria un'operazione di semplificazione che ha portato ad adottare 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 varietà di frutta cruda presenti in bibliografia (37 varietà).

Le attività di educazione alimentare

Una pratica consolidata di coinvolgimento degli Stakeholder nella Scuola

E' buona prassi, ormai consolidata da tempo, considerare le attività di educazione alimentare come un elemento integrato nel servizio di ristorazione scolastica proposto da Camst ai clienti del segmento di riferimento.

Le attività di educazione alimentari vengono sempre gestite in un'ottica di stretta collaborazione con gli Enti preposti e coinvolgono più figure a diversi livelli: bambini utenti del servizio, insegnanti, famiglie, istituzioni e operatori della ristorazione.

Con “educazione alimentare” intendiamo l'intervento complessivo rivolto ai bambini, caratterizzato da iniziative, interventi di animazione, integrati con l'offerta di sussidi didattici

Intendiamo per “educazione alimentare” tutti gli interventi rivolti a diversi interlocutori, caratterizzati da una continuità temporale e basati sulla qualità del servizio fornito, il cui obiettivo è quello di diffondere cultura alimentare.

Gli interventi si esprimono in iniziative informative ed educative rivolte innanzitutto ai bambini, utenti del servizio, spesso integrate con la distribuzione di materiale didattico a supporto degli insegnanti, pensate per le diverse fasce di età presenti nei diversi gradi della scuola. A seconda della disponibilità e dell'interesse della scuola e del Committente, si attivano progetti ed interventi di educazione alimentare perfettamente integrati con le altre attività didattiche previste per l'anno scolastico: questo rende l'intervento meno estemporaneo e più produttivo garantendo maggiore incisività dei temi affrontati. Di particolare importanza sono gli interventi rivolti agli insegnanti, finalizzati a sensibilizzarli alle problematiche

connesse all'alimentazione in età evolutiva e, successivamente all'acquisizione degli strumenti necessari a realizzare i progetti educativi: dai corsi di aggiornamento su tematiche specifiche inerenti all'alimentazione, all'offerta di impianti metodologici che possono facilitare l'utilizzo di materiale didattico con i bambini.

Infine le iniziative di educazione alimentare rivolte alle famiglie, pensate per rendere più trasparenti i criteri che orientano la refezione scolastica e per approfondire gli aspetti legati all'alimentazione dei bambini, che interessano e coinvolgono direttamente i genitori.

Gli interlocutori nella ristorazione scolastica

Tutte le iniziative che Camst propone per contribuire ad una corretta educazione alimentare e a diffonderne la cultura, puntano a coinvolgere tutti i diversi interlocutori proponendosi come partner attento alle loro problematiche ed esigenze.

Infatti in un'ottica di condivisione, tutte le attività vengono presentate agli insegnanti ed ai dirigenti scolastici, realizzate per gli alunni attraverso la produzione e distribuzione di materiale didattico a supporto degli insegnanti (pubblicazione o attività di laboratorio) e condivise con i genitori in un momento di incontro/festa a consuntivo del lavoro svolto durante l'anno scolastico.

Flessibilità ed esperienza

Tutte le proposte sono quindi aperte e flessibili al fine di consolidare un'azione educativa che potrà configurarsi come modifica comportamentale, volta a rimuovere atteggiamenti sbagliati ed a promuovere l'acquisizione di sane abitudini alimentari.

Queste iniziative, che si realizzano sulla base di esperienze maturate in quasi 40 anni di attività nella refezione scolastica, si attuano in modo diffuso durante l'anno scolastico presso le refezioni in gestione con un confronto continuo da parte dell'Amministrazione.

Sono momenti concreti di informazione e formazione, ma

anche di confronto con l'utenza che servono a stabilire un rapporto concreto con gli Stakeholder, siano essi i bambini, i genitori, gli operatori scolastici e le istituzioni. I progetti che vengono realizzati, sempre in stretta collaborazione con le Amministrazioni Comunali, tengono conto di un'esigenza della realtà territoriale in cui si collocano oppure sono iniziative che Camst progetta e propone al mondo scolastico, con l'obiettivo di valorizzare il consumo del pasto come momento di socializzazione.

Dialogo aperto con famiglie e istituzioni

Per costruire un dialogo con i comuni committenti e le famiglie degli utenti, Camst realizza Carte in Tavola, la carta dei servizi dedicata alla ristorazione scolastica.

Carte in tavola.



CARTA DEI SERVIZI CAMST | RISTORAZIONE SCOLASTICA

La pratica pubblicazione illustra le modalità con cui si intende e si realizza il servizio e i valori alla base della preparazione di un pasto equilibrato e di qualità. Semplicità, chiarezza e facilità d'uso, fanno di "Carte in Tavola" un momento di assoluta trasparenza e confronto con tutti gli attori coinvolti nel delicato e prezioso tema della cultura alimentare. Camst organizza interventi formativi ed informativi rivolti ad utenti finali, insegnanti e famiglie, focalizzati su temi

attinenti all'alimentazione.

L'obiettivo è informare e formare l'utenza in merito agli argomenti affrontati.

Gli incontri sono curati e coordinati nel contenuto da Camst, che attiva figure professionali come il tecnologo alimentare, il dietista e il nutrizionista; un'opportunità importante per sensibilizzare ai temi della corretta e sana alimentazione.

Camst promuove visite guidate, solitamente in collaborazione con il Committente, presso le cucine centralizzate di riferimento, rivolte alle famiglie degli utenti. È un'importante occasione per verificare direttamente l'intera filiera della produzione del pasto (selezione materie prime e fornitori – modalità di lavorazione delle preparazioni gastronomiche - organizzazione logistica e distributiva e del servizio) e confrontarsi con cuochi, dietisti, responsabili dei refettori e tecnici della qualità.

Ivo il gigante Camst

Uno strumento per comunicare in modo coordinato i valori aziendali a diversi interlocutori

Da sempre vicino al tema dell'educazione alimentare, Camst intende la refezione scolastica come "luogo educativo" e fondamentale nella costruzione di una sana relazione con il cibo, coinvolgendo più attori: bambini, insegnanti, famiglie e istituzioni.

Al centro di uno scenario narrativo, Ivo il gigante Camst è il personaggio che rappresenta Camst nel segmento della ristorazione scolastica, pensato come guida esperta che accompagna grandi e piccoli alla scoperta del mondo del cibo, dell'alimentazione e di chi se ne occupa.

Nasce dallo studio attento di un team dedicato e composto da diverse figure professionali, in particolare il Prof. Del Toma*, referente Camst per la validazione dei contenuti nutrizionali. L'intreccio di più competenze professionali ha dato ad Ivo espressione, voce e contenuto per dialogare con adulti e bambini nel modo più appropriato.

Il gigante della ristorazione è sinonimo di genuinità e qualità per scuole e famiglie, mentre per gli insegnanti è l'efficiente collaboratore con il quale affrontare i temi attinenti all'alimentazione, fornendo preziosi consigli nei contenuti didattici legati al cibo.

Dal nome, breve e facile da memorizzare, Ivo parla ai bambini e trasmette loro i messaggi in modo divertente e immediato. È un gigante dotato di lunghe braccia e

gambe che gli permettono di muoversi con straordinaria rapidità e flessibilità per raccogliere gli ingredienti migliori e trasformarli in pasti da distribuire ai bambini nelle scuole. Il suo mondo è fatto di grandi oggetti, storie e consigli, in un percorso fantastico dove i bambini sono i protagonisti e possono imparare divertendosi. Attraverso attività, strumenti e giochi stimola nei bambini la sperimentazione, la ricerca, la curiosità per le cose nuove ed inaspettate. Promuove indirettamente la consapevolezza, la condivisione, la responsabilità, la multiculturalità, la partecipazione e la sostenibilità all'interno della comunità scolastica.

** Presidente Onorario Associazione Italiana Dietetica e Nutrizione Clinica - Primario Emerito ASL "San Camillo-Forlanini", Roma Docente di Scienza dell'Alimentazione Università Campus Biomedico, Roma*

Le pubblicazioni con Giunti Editori

Camst, da sempre a fianco delle scuole nei progetti di educazione alimentare, propone ogni anno spunti di riflessione per affrontare in classe temi attinenti all'alimentazione e non solo. Grazie ad una collaborazione con Giunti Editore cresciuta negli anni, Camst ha sviluppato, in esclusiva con la prestigiosa casa editrice, alcune pubblicazioni dedicate ai bambini: un modo per divertirli e stimolarli giocando e allo stesso tempo sensibilizzarli al grande tema dell'alimentazione, affrontando diversi argomenti.

Camst ha inoltre selezionato e promosso letture di valore educativo, da svolgere durante l'anno scolastico in classe con l'insegnante, per accompagnare i piccoli in un percorso di crescita e guidarli nelle piccole ma grandi scelte che toccano tematiche importanti come l'agricoltura, il commercio di prodotti che provengono da Paesi lontani, l'importanza di rispettare regole comuni per tenere lontane ingiustizie e prepotenze, l'energia e i comportamenti corretti per non sprecarla, la raccolta e il riciclo dei rifiuti per un ambiente pulito e i consigli per salvare un bene prezioso come l'acqua.



Il Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare

Il sistema di gestione aziendale ha capitalizzato un'elevata capacità progettuale, capacità che deriva dall'interscambio culturale esistente nell'impresa e che le deriva dalle diverse attività svolte (ristorazione commerciale, ristorazione congressuale, gestioni dirette, catering).

Su questo piano, in relazione alle esigenze del cliente, Camst è in grado di progettare la struttura produttiva, la tipologia del servizio, la struttura del menù, l'organizzazione del lavoro, la logistica.

Particolare attenzione viene posta nel mettere a disposizione i dati relativi all'attività di verifica sul proprio Sistema per la Qualità per dare la massima trasparenza all'esterno delle metodologie di lavoro utilizzate

La gestione del servizio fa perno su un'organizzazione che privilegia il presidio del ciclo produttivo e di assistenza al cliente da parte del Direttore dei Locali di ristorazione.

Ulteriore tassello organizzativo è costituito da una struttura interna di Qualità e Sicurezza Alimentare che ha il compito di garantire il monitoraggio e il miglioramento continuo del Sistema per la Qualità e la Sicurezza Alimentare Aziendale.

Lo staff di Qualità e Sicurezza Alimentare, composto da tecnici qualificati, rappresenta un servizio di supporto tecnico-scientifico in materia di "qualità totale" ed igiene degli alimenti al servizio di tutte le funzioni aziendali e delle Società del Gruppo.

Particolare attenzione è rivolta all'attività commerciale e alle funzioni direttive per le quali la funzione Qualità e Sicurezza Alimentare rappresenta uno strumento prezioso per rispondere al bisogno del cliente-utente di un continuo miglioramento della qualità del prodotto-servizio offerto,

nonché alla richiesta di informazioni e crescita conoscitiva sulle tematiche della sicurezza alimentare.

La Politica per la Qualità

Particolare attenzione viene posta da parte delle Società del Gruppo Camst nel mettere a disposizione di tutte le parti interessate i dati relativi all'attività di verifica sul proprio Sistema per la Qualità e la Sicurezza Alimentare. Con tale impegno Camst e le Società del Gruppo intendono dare la massima trasparenza all'esterno delle metodologie di lavoro utilizzate.

Questo obiettivo è chiaramente espresso nella "Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare", documentata in apposito documento, sottoscritto dal Segretario Generale. La Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare della Camst in particolare:

- definisce gli orientamenti strategici per la Qualità, che costituiscono il riferimento per la definizione di obiettivi misurabili in una logica di miglioramento continuo;
- impegna ogni operatore Camst ad essere parte di una missione più complessiva nel perseguire la soddisfazione del cliente;
- impegna Camst a mettere in atto un sistema di gestione HACCP mirato al presidio dei rischi igienico-sanitari che, attraverso opportune fasi di prevenzione e controllo, assicuri i più elevati standard di sicurezza alimentare.

Il valore del certificato di approvazione del Sistema Qualità Aziendale

Il certificato di approvazione del Sistema di Gestione Aziendale per la Qualità e per la Sicurezza Alimentare attesta che Camst possiede una serie importante di requisiti. In particolare da evidenza che Camst:

- applica in modo corretto l'autocontrollo, nel rispetto del Reg. CE 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- possiede una Politica per la Qualità e per la Sicurezza alimentare;

- pianifica gli obiettivi per la Qualità e per la Sicurezza alimentare;
- possiede ed applica specifiche procedure: per i processi relativi al Cliente; per la pianificazione della progettazione e dello sviluppo dei servizi di ristorazione; per l'approvvigionamento; per la realizzazione del prodotto e l'erogazione di servizi; per la gestione delle risorse umane; per il controllo dei dispositivi di monitoraggio, di misurazione e di miglioramento (verifiche ispettive interne; campionamento ed analisi di materie prime, prodotti finiti e tamponi ambientali; ecc.); per la gestione delle Non Conformità, delle Azioni Correttive, delle Azioni di Miglioramento, delle Azioni Preventive, dei Reclami e per l'Analisi dei Dati.

La revisione della norma UNI EN ISO 9001 e la pubblicazione della nuova norma UNI EN ISO 22000:2005

Nel novembre 2008, la norma UNI EN ISO 9001:2000 viene revisionata e alle aziende già certificate viene dato il termine del novembre 2010 per adeguare il proprio Sistema Qualità alla nuova revisione.

Nel novembre 2009, a fronte del sempre crescente numero di allerte che coinvolgono la filiera agroalimentare, Camst decide di dotarsi di un Sistema di Gestione per la Qualità e per la Sicurezza Alimentare in grado di garantire il monitoraggio dei rischi igienico-sanitari della produzione alimentare a partire dalla selezione e controllo sulle materie prime acquisite e sui fornitori.

Nel maggio 2010, il Lloyd Register Quality Assurance (LRQA) valuta il Sistema di Gestione per la Qualità e per la Sicurezza alimentare Camst conforme alle nuove norme UNI EN ISO 9001:2008 e UNI EN ISO 22000:2005.

Pertanto, alla data attuale le Società del Gruppo Camst con Sistema di Gestione per la Qualità e per la Sicurezza alimentare conforme alle norme UNI EN ISO 9001:2008 e UNI EN ISO 22000:2005 sono: Camst Soc. coop. a r. l., Lugo Catering, Bioristoro, I Due Castelli e SE.RI.MI.

Nel febbraio 2011, Camst decide di affidare i servizi di certificazione del proprio Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare all'Ente di Certificazione Bureau Veritas.

In ottemperanza alle decisioni della Direzione Aziendale dal febbraio 2012 il Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare viene integrato con il Sistema di Gestione della Rintracciabilità interna con lo scopo di:

- facilitare la verifica di specifiche informazioni circa i prodotti distribuiti;
- dimostrare la capacità aziendale di tracciare e rintracciare le materie prime alimentari e i materiali a contatto con gli alimenti distribuiti ai Clienti committenti;
- consentire l'attivazione rapida di procedure mirate di ritiro/ricambio dal mercato dei prodotti non conformi che assicurino azioni tempestive volte alla tutela del consumatore finale e al raggiungimento di un elevato livello di sicurezza alimentare;

Nel maggio 2012, l'Ente di Certificazione Bureau Veritas (BV) valuta il Sistema di Gestione della Rintracciabilità interna Camst conforme alla norma internazionale UNI EN ISO 22005:2008

- soddisfare le richieste contenute nei Capitolati d'appalto dei Clienti committenti;
- accrescere la soddisfazione dei propri clienti individuati nei committenti e nella collettività consumatrice.

Nel maggio 2012, l'Ente di Certificazione Bureau Veritas (BV) valuta il Sistema di Gestione della Rintracciabilità interna Camst conforme alla norma internazionale UNI EN ISO 22005:2008.

Il Sistema Gestione Qualità: le verifiche

Tutti i dati relativi all'attività di verifica, elaborati statisticamente, consentono di valutare periodicamente (almeno con cadenza semestrale) l'idoneità dei processi produttivi, le caratteristiche dei prodotti e l'efficacia del Sistema di Autocontrollo e del Sistema per la Qualità e la Sicurezza Alimentare Aziendale. Elaborati da Qualità e

Sicurezza Alimentare, tali dati sono messi a disposizione della Direzione Aziendale, del Cliente, degli Enti Ufficiali del

controllo (ASL, NAS, ecc.) e dell'Ente di Certificazione.

DATI STATISTICI RELATIVI AL MONITORAGGIO SU PROCESSI PRODOTTI ED ATTREZZATURE

Attività di Monitoraggio su Processi, Prodotti ed Attrezzature	2010	2011	2012
Verifiche ispettive ai locali	118	139	165
Indagini microbiologiche su alimenti al consumo	2.385	2.513	2.260
Indagini su materie prime	1.054	1.317	1.126
Tamponi ambientali	3.190	3.301	3.003
Visite Ispettive ai Fornitori	9	18	15

(Fonte: Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare)

Dati statistici relativi all'attività di formazione e addestramento svolta in Camst

Per monitorare l'attività di formazione e addestramento per il personale Camst si è fatto riferimento a:

- tipologia di personale Camst coinvolto;

- numero di persone coinvolte;
- numero di ore dedicate.

Nelle tabelle seguenti sono sintetizzati i dati consuntivi della attività formativa aziendale, rispettivamente per tipologia e numero di persone coinvolte e per monte ore dedicate.

NUMERO PERSONE COINVOLTE

Tipologia personale coinvolto	2010	2011	2012
Dirigenti	13	14	10
Direttori	79	94	91
Cuochi Responsabili	583	517	587
Operatori locali	5.154	5.150	6.004
Personale uffici	310	244	179
Personale addetto verifiche ispettive interne	15	9	6
Totale	6.154	6.028	6.805

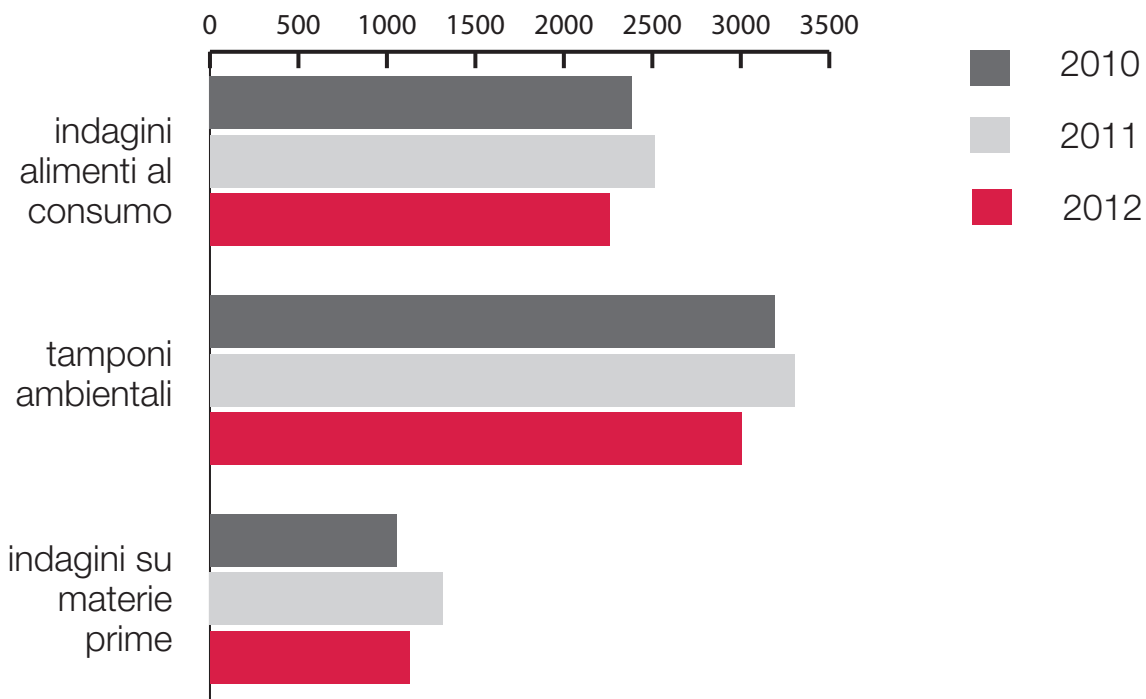
(Fonte: Responsabile Formazione)

NUMERO ORE

Tipologia personale coinvolto	2010	2011	2012
Dirigenti	368	291	362
Direttori	2.663	1.859	3.492
Cuochi Responsabili	7.173	3.643	3.580
Operatori locali	32.210	30.195	29.812
Personale uffici	5.427	5.047	3.624
Personale addetto verifiche ispettive interne	455	234	77
Totale	48.296	41.269	40.948

(Fonte: Responsabile Formazione)

NUMERO DEI MONITORAGGI SUI PROCESSI



Politica per l'Ambiente e la Sicurezza

In coerenza con la propria Missione Aziendale, Camst Soc. Coop. a r.l. intende contribuire alla protezione dell'ambiente e alla tutela della salute e sicurezza sul posto di lavoro, in accordo con le necessità del contesto socio-economico in cui opera e considerando i rischi e gli impatti ambientali derivanti dalla propria attività.

Pertanto Camst si impegna a:

AMBIENTE

- operare in modo conforme a tutte le leggi, i regolamenti ambientali nazionali e regionali e altri requisiti volontariamente sottoscritti ed applicabili alla propria organizzazione;
- perseguire il miglioramento continuo delle prestazioni ambientali tramite l'individuazione, l'aggiornamento e la valutazione periodica degli aspetti ambientali significativi;
- prevenire l'inquinamento ambientale anche tramite la responsabilizzazione e il coinvolgimento dei propri dipendenti e dei propri fornitori;
- ottimizzare l'uso delle risorse naturali, in particolare i consumi di energia elettrica e di gas metano, attraverso un impiego razionale delle stesse per salvaguardare l'ambiente;
- attuare iniziative mirate alla gestione ecosostenibile dei rifiuti, anche incrementando la raccolta differenziata;
- attuare iniziative di miglioramento nella gestione delle acque reflue prodotte in fase di lavorazione;

SALUTE E SICUREZZA

- operare in modo conforme a tutte le leggi e agli altri requisiti volontariamente sottoscritti ed applicabili alla propria organizzazione;
- perseguire il miglioramento continuo ai fini della tutela della salute e sicurezza sul posto di lavoro tramite la valutazione dei rischi delle singole mansioni e la conseguente misurazione dei risultati ottenuti;
- prevenire i potenziali incidenti, gli infortuni e le malattie professionali sul posto di lavoro, anche tramite la responsabilizzazione e il coinvolgimento dei propri dipendenti (informazione / formazione) e dei propri

fornitori;

- diminuire gli infortuni nei siti produttivi, in particolar modo quelli relativi al taglio e alla caduta;
- introdurre procedure per la gestione dell'igiene del lavoro aziendale svolta dal medico competente ai fini della tutela della salute dei lavoratori.

Per perseguire tali impegni, Camst ha stabilito di attuare un Sistema di Gestione Ambientale e per la Sicurezza conforme rispettivamente alle norme UNI EN ISO 14001:2004 e OHSAS 18001:2007; detti sistemi di gestione faranno capo alla Direzione Qualità Sicurezza e Affari Legali come rappresentante della direzione aziendale.

Camst rende pubblicamente disponibile questa politica, che viene costantemente mantenuta attiva con la diffusione a tutto il personale dipendente e a tutte le persone che lavorano per conto di essa.

Sulla base di questa politica i dirigenti delegati definiscono obiettivi specifici in tema di Gestione Ambientale e per la Sicurezza i quali dovranno essere applicati in ogni realtà produttiva, in sede di riesame del sistema, nel corso del quale viene anche valutata l'esigenza di revisionare tale documento, in ottica di miglioramento continuo.

Si richiede pertanto a tutto il personale dell'Azienda il massimo impegno nell'attuazione e rispetto di tutte le procedure stabilite, quale aspetto essenziale per l'efficacia del Sistema di Gestione Ambientale e della Sicurezza.

Il Rapporto di analisi ambientale per i siti produttivi

L'analisi ambientale costituisce il primo passo per intraprendere quelle azioni che possono contribuire alla protezione dell'ambiente in modo coerente con le necessità del contesto socio-economico del sito considerato.

Lo scopo dell'analisi è identificare accuratamente e valutare conseguentemente gli aspetti ambientali sia diretti che indiretti delle proprie attività, prodotti e servizi,

che hanno o possono avere un impatto significativo sull'ambiente e definire quali aspetti ambientali il sito Camst in studio può tenere sotto controllo e sui quali comunque può esercitare influenza.

Per l'indagine ambientale vengono utilizzate le seguenti tecniche:

- interviste ai direttori di locale e agli operatori diretti a svolgere l'attività (cuochi, addetti lavaggio e preparazione materie prime, addetti al confezionamento e allo sporzionamento dei pasti, addetti servizi mensa, magazzinieri, addetti alle pulizie, ecc);
- riesame delle registrazioni, attraverso controlli mirati sulla documentazione da compilare e conservare a cura del direttore di locale, per mantenere attiva e funzionale la procedura attivata con la certificazione ambientale;
- ispezioni sul posto, a qualsiasi orario della giornata, per vedere tutte le fasi della lavorazione e poter dare una valutazione migliore;
- misurazioni dirette sul posto.

IL RAPPORTO DI ANALISI AMBIENTALE PER I SITI PRODUTTIVI CAMST

	2010	2011	2012
Numero siti provvisti di rapporto analisi ambientale	547	547	Totalità locali Camst

L'analisi ambientale serve ad effettuare una valutazione della situazione dei Locali in rapporto all'ambiente in termini di impatto potenziale del ciclo produttivo sull'ambiente. Questi sono: emissioni in atmosfera, scarichi

idrici, gestione rifiuti e scarti di lavorazione, contaminazione del terreno, consumo delle risorse naturali e delle materie prime, consumi energetici, rumore, vibrazione, odore, inquinamento atmosferico, incidenti ambientali.

Azioni per l'Ambiente perseguite nell'esercizio 2012

Nel corso del 2012 è stato consolidato ed esteso il Sistema di Gestione per l'Ambiente basato sulla norma ISO 14001:2004 attraverso la sua copertura all'intera realtà Camst e ad alcune società del Gruppo (Lugo Catering spa, Matilde Ristorazione srl, SE.RI.BO. srl, SE.RI.MI. srl, Descò srl, GI Gastronomia Italiana srl (ex King), Bioristoro srl).

Sono state condotte verifiche e controlli sia interni sia da parte dell'organismo di certificazione di parte terza Lloyd's Register. I risultati complessivi dell'attività di sorveglianza esterna ed interna sono stati complessivamente positivi.

L'attuale valutazione della prestazione ambientale si basa sui seguenti elementi:

- sono stati considerate per la parte energetica 176 strutture;
- anche quest'anno il confronto dei dati raccolti è avvenuto su tipologie di locali molto simili;
- le informazioni raccolte sono confluite in indicatori di risultato che fossero attinenti con la realtà aziendale e permettessero di prendere decisioni in termini di azioni di miglioramento prestazionale.

Indicatori di risultato

Nella tabella sono riportati i dati complessivi della prestazione ambientale sulla base delle considerazioni sopra esposte.

CONSUMI DI ENERGIA

Tipo di energia	Q.tà/Pasto 2010	Q.tà/Pasto 2011	Q.tà/Pasto 2012
Mc gas metano	0,126	0,127	0,124
Var%	6,47	0,8	-2,70
Kwh en. elettrica	0,775	0,763	0,870
Var%	-2,11	-1,56	7,47

UTENZE GAS METANO INTERESSATE DALLA RILEVAZIONE

Gas metano	2010	2011	2012
Num utenze	120	127	132
Var%	7,14	5,8	3,9
Num Pasti	36.972.459	38.494.110	38.429.587
Var%	1,8	4,1	-0,2
Consumi mc.	4.659.621	4.900.350	4.760.207
Var%	8,38	5,2	-2,9

UTENZE ENERGIA ELETTRICA INTERESSATE DALLA RILEVAZIONE

Energia elettrica	2010	2011	2012
Num utenze	132	143	141
Var%	15,8	8,3	-1,4
Num Pasti	36.262.307	40.883.265	35.708.765
Var%	9,5	12,7	-12,7
Consumi kWh.	28.117.950	31.205.000	31.051.900
Var%	7,23	10,98	-0,5

RACCOLTA RIFIUTI IN CAMST

Categorie (Kg)	2010	2011	2012
Fanghi	2.642.620	1.874.170	1.762.890
Var %	31,7	-29,1	-5,9
Olii e grassi commestibili	121.629	121.951	140.668
Var %	-3,9	0,3	15,3
Imballaggi vari	957.990	847.805	753.386
Var %	32,4	-11,5	-11,1
Altri materiali	218.141	350.390	153.871
Var %	19,7	60,6	-56,1
Totale	3.940.380	3.194.316	2.810.814
Var %	29,7	-18,9	-12,0
Perc. totale rifiuti avviati a recupero	35,7	43,5	38,1

VALUTAZIONE DI AZIONI E OBIETTIVI PER L'AMBIENTE NELL'ESERCIZIO 2012

Rif. Politica	Aspetti ambientali	Obiettivi	Traguardi	Risultati ottenuti
1	Conformità alle leggi	Estensione del Sistema di Gestione Ambiente e Sicurezza	Superamento con esito positivo della verifica dell'organismo di Certificazione Lloyd's per il mantenimento della certificazione ISO 14001 e OHSAS 18001	Esito positivo nelle verifiche di sorveglianza dell'organismo di certificazione del SISTEMA ISO 14001 e OHSAS 18001 OBIETTIVO RAGGIUNTO
2	Miglioramento prestazione per l'ambiente	Maggiore facilità di controllo del Sistema di Gestione	Aumento del numero di verifiche ispettive comprendenti aspetti ambientali	Numero complessivo verifiche comprendenti aspetti ambientali: - anno 2011: 255 - anno 2012: 251 OBIETTIVO NON RAGGIUNTO
2	Miglioramento prestazione per l'ambiente	Maggiore facilità di gestione del Sistema di Gestione	Aumento del numero di azioni preventive e di miglioramento	Numero AP/AM Ambiente 2011:13 Numero AP/AM Ambiente 2012: - 5 OBIETTIVO NON RAGGIUNTO
3	Sensibilizzare il personale alla protezione dell'ambiente	Estensione del personale raggiunto da una formazione specifica	Stampare e diffondere l'opuscolo sull'ambiente e/o renderlo disponibile sul portale Camst net per consultazione	Elaborazione del quaderno informativo "Vivere l'ambiente". Sua pubblicazione sia su portale Camst net sia in forma cartacea. OBIETTIVO RAGGIUNTO
3	Sensibilizzare il personale alla protezione dell'ambiente	Estensione del personale raggiunto da una formazione specifica	Procedere alla realizzazione di un processo di formazione mirata in relazione a specifiche tematiche inerenti la protezione dell'ambiente	Aggiornamento procedura interna di "Gestione Risorse Umane" comprendente processo di formazione inerente tematiche ambientali OBIETTIVO RAGGIUNTO
3-6	Prevenzione inquinamento	Diminuzione del numero di casi di superamento limiti di legge scarichi idrici	Completamento della mappatura di possibili interventi tecnico-economici per il rispetto della conformità e per il miglioramento della prestazione	Mappatura dei possibili interventi tecnico-economici per il rispetto della conformità e per il miglioramento in fase di completamento. OBIETTIVO PARZIALMENTE RAGGIUNTO
4	Consumo di energia elettrica	Riduzione del consumo di energia elettrica	Riduzione del 2% dei consumi a pasto di energia elettrica	Aumento del 7,54% dei consumi di energia elettrica a pasto. OBIETTIVO NON RAGGIUNTO
4	Parco automezzi aziendali	Aumento del numero di automezzi meno inquinanti (es. euro 4 o euro 5)	Aumento del 2 % degli automezzi aziendali appartenenti alle categorie meno inquinanti (es. euro 4 e euro 5)	Aumento dal 50.4% al 57.0% degli automezzi aziendali meno inquinanti (es. euro 4 e 5). OBIETTIVO RAGGIUNTO
4	Parco automezzi aziendali	Aumento del numero di automezzi che utilizzano metano	Quota automezzi aziendali alimentati a metano > 5 % dell'intero parco automezzi	% automezzi alimentati solo a metano pari a 5.4 del totale parco automezzi. OBIETTIVO RAGGIUNTO
4	Consumo di gas metano	Riduzione del consumo di gas metano, tramite campagna dedicata al risparmio energetico	Riduzione del 2% dei consumi a pasto di gas metano	Riduzione del 3,93% dei consumi di gas metano a pasto. OBIETTIVO RAGGIUNTO
5	Generazione di rifiuti	Aumento della % di recupero rifiuti	Aumento del 2 % della percentuale di rifiuto avviata a recupero rispetto a quella avviata a smaltimento sulla totalità dei rifiuti prodotti	Rifiuti speciali avviati a recupero (R) – 2011 = 43.5 % Rifiuti speciali avviati a recupero (R) – 2012 = 38.1 % OBIETTIVO NON RAGGIUNTO
5	Generazione di rifiuti	Riduzione rifiuti alla fonte ed aumento della % di recupero	Attivazione progetto di analisi del processo di gestione rifiuti all'interno delle diverse tipologie di locali, nell'ottica della definizione di azioni di miglioramento specifiche	Progetto attuato e completato. OBIETTIVO RAGGIUNTO

AZIONI E OBIETTIVI PER L'AMBIENTE: ESERCIZIO IN CORSO

Rif. Politica	Aspetti ambientali	Obiettivi	Traguardi
1	Conformità alle leggi	Mantenimento del Sistema di Gestione Ambiente e Sicurezza	Superamento con esito positivo della verifica dell'organismo di Certificazione Lloyd's per il rinnovo della certificazione ISO 14001 e OHSAS 18001.
2	Miglioramento prestazione per l'ambiente	Maggiore facilità di controllo del Sistema di Gestione	Aumento del numero di verifiche ispettive comprendenti aspetti ambientali.
2	Miglioramento prestazione per l'ambiente	Maggiore facilità di controllo del Sistema di Gestione	Aumento del numero di azioni preventive e di miglioramento
2	Miglioramento prestazione per l'ambiente	Maggiore facilità di controllo del Sistema di Gestione	Adozione di un sistema di controllo e registrazioni mediante strumenti informatici
3-6	Prevenzione inquinamento	Prevenire possibili superamenti dei limiti di legge sugli scarichi idrici	Completamento della mappatura di possibili interventi tecnico-economici per il rispetto della conformità e per il miglioramento della prestazione.
3-6	Prevenzione inquinamento	Prevenire possibili superamenti dei limiti di legge sugli scarichi idrici	Sistema di mappatura e controllo informatico dei rapporti di analisi emessi dai laboratori
4	Consumo di energia elettrica	Riduzione del consumo di energia elettrica	Riduzione del 2% dei consumi a pasto di energia elettrica.
4	Parco automezzi aziendali	Aumento del numero di automezzi meno inquinanti (es. euro 4 o euro 5)	Aumento del 2% degli automezzi aziendali appartenenti alle categorie meno inquinanti (es. euro 4 e euro 5)
4	Parco automezzi aziendali	Aumento del numero di automezzi che utilizzano metano	Quota automezzi aziendali alimentati a metano > 6% dell'intero parco automezzi
4	Consumo di gas metano	Riduzione del consumo di gas metano, tramite campagna dedicata al risparmio energetico.	Riduzione del 2% dei consumi a pasto di gas metano
5	Generazione di rifiuti-Camst	Aumento della % di recupero rifiuti	Aumento del 2% della percentuale di rifiuto avviata a recupero rispetto a quella avviata a smaltimento sulla totalità dei rifiuti prodotti.
5	Generazione di rifiuti Società Gruppo Camst	Aumento della % di recupero rifiuti	Aumento del 5% della percentuale di rifiuto avviata a recupero rispetto a quella avviata a smaltimento sulla totalità dei rifiuti prodotti.

Azioni per Salute e Sicurezza perseguite nell'esercizio 2012

Nel corso del 2012 è stato consolidato ed esteso il Sistema di Gestione per la Sicurezza basato sulla norma OHSAS 18001:2007 attraverso la sua copertura all'intera realtà Camst e ad alcune società del Gruppo (Lugo Catering spa, Matilde Ristorazione srl, SE.RI.BO. srl, SE.RI.MI. srl, Descò srl, GI Gastronomia Italiana srl (ex King), Bioristoro srl).

Sono state condotte verifiche e controlli sia interni sia da parte dell'organismo di certificazione di parte terza Lloyd's Register. I risultati complessivi dell'attività di sorveglianza esterna ed interna sono stati complessivamente positivi. L'attuale valutazione della prestazione di salute e sicurezza si basa sui seguenti elementi:

- sono stati analizzati tutti gli eventi infortunistici dell'anno 2012 per l'intera società e per le Società del Gruppo e

sono stati effettuati confronti ed analisi relativamente alle singole aree divisionali e territoriali;

- i valori infortunistici sono stati integrati dall'analisi dei dati della sorveglianza sanitaria dei medici competenti;
- i punteggi acquisiti nel corso delle verifiche ispettive condotte presso le sedi costituiscono la base per la definizione di indicatori prestazionali specifici;
- le informazioni raccolte sono confluite in indicatori di risultato che fossero attinenti con la realtà aziendale e permettessero di prendere decisioni in termini di azioni di miglioramento prestazionale, nell'ottica della tutela delle condizioni di salute e sicurezza degli addetti.

Indicatori di risultato

Nell'allegato sono riportati i dati della prestazione relativa alla Salute e Sicurezza elaborati sulla base delle considerazioni sopra esposte.

INDICATORI DI NON CONFORMITA'

Indice Frequenza per tipo infortunio	2010	2011	2012	Var %
Si è tagliato con	8,70	8,35	9,08	8,7
Caduto in piano su	3,57	3,58	4,17	16,5
Sollevando, spostando (s/sforzo)	4,17	4,23	2,89	-31,7
Si è colpito con getti, schizzi, liquidi	2,62	4,12	3,21	-22,1
Ha urtato contro	2,38	3,25	4,28	31,7
Ha compiuto un movimento incoordinato	5,48	3,90	3,95	1,3
Sollevando, spostando (c/sforzo)	1,91	3,36	3,21	-4,5

Indice Gravità per tipo infortunio	2010	2011	2012	Var %
Si è tagliato con	0,15	0,14	0,13	-7,1
Caduto in piano su	0,13	0,08	0,13	62,5
Sollevando, spostando (s/sforzo)	0,09	0,10	0,1	0,0
Si è colpito con getti, schizzi, liquidi	0,03	0,05	0,03	-40,0
Ha urtato contro	0,05	0,08	0,09	12,5
Ha compiuto un movimento incoordinato	0,14	0,06	0,1	66,7
Sollevando, spostando (c/sforzo)	0,04	0,06	0,08	33,3

VALUTAZIONE DI AZIONI E OBIETTIVI PER SALUTE E SICUREZZA NELL'ESERCIZIO 2012

Rif. Politica	Aspetti salute e sicurezza	Obiettivi	Traguardi	Risultati ottenuti
1	Conformità alle leggi	Estensione del Sistema di Gestione Ambiente e Sicurezza	Superamento con esito positivo della verifica dell'organismo di Certificazione Lloyd's per il rinnovo della certificazione ISO 14001 e OHSAS 18001	Esito positivo nelle verifiche di rinnovo ed estensione certificato condotte dall'organismo di certificazione del SISTEMA ISO 14001 e OHSAS 18001 OBIETTIVO RAGGIUNTO
2	Miglioramento prestazione per la sicurezza	Maggiore facilità di controllo del Sistema di Gestione	Aumento del numero di verifiche ispettive comprendenti aspetti di sicurezza sul lavoro	Numero complessivo verifiche comprendenti aspetti ambientali: - anno 2011: 255 - anno 2012: 251 OBIETTIVO NON RAGGIUNTO
2	Miglioramento prestazione per la sicurezza	Maggiore facilità di controllo del Sistema di Gestione	Aumento del numero di azioni preventive e di miglioramento	Numero AP/AM Sicurezza 2011:15 Numero AP/AM Sicurezza 2012: 5 OBIETTIVO NON RAGGIUNTO
2	Integrazione dei Sistemi di Gestione Aziendali	Migliorare integrazione con gli altri Sistemi di Gestione	Continuare il percorso intrapreso relativo all'elaborazione di procedure integrate in relazione a: • gestione documentazione • valutazione fornitori • gestione contratti • gestione risorse umane e formazione • segnalazioni dalle parti interessate	Integrazione di alcune procedure esistenti tra i sistemi di gestione esistenti. Processo ancora in corso per diversi aspetti. OBIETTIVO PARZIALMENTE RAGGIUNTO
3	Sensibilizzare il personale alla sicurezza del lavoro	Estensione del personale raggiunto da una formazione specifica	Procedere alla realizzazione di un processo di formazione mirata in relazione a specifiche tematiche inerenti la sicurezza sul lavoro	Nuovo processo di formazione in merito agli aspetti sicurezza sul lavoro. OBIETTIVO RAGGIUNTO
3	Sensibilizzare il personale alla sicurezza del lavoro	Estensione del personale raggiunto da una formazione specifica	Procedere ad ulteriore pubblicazione sul portale Camstnet di materiale divulgativo nell'ambito della sicurezza	Elaborazione e pubblicazione di nuovo materiale informativo in merito alla sicurezza sul lavoro, ancora in corso OBIETTIVO NON RAGGIUNTO
4	Infortuni nei siti produttivi	Indice di frequenza (IF) e gravità (IG) e durata media (DM) degli infortuni (*) (al netto degli infortuni in itinere)	Mantenere i dati infortunistici complessivi Camst all'interno degli intervalli • IF 40-45 • IG 0,8-1,0	IF Camst 2012 = 44.14 IG Camst 2012 = 0.90 DM = 20,4 OBIETTIVO RAGGIUNTO
4	Infortuni relativi a tipologie specifiche: • taglio (cod.23) • caduta (cod.72)	Mantenere i risultati sugli infortuni relativi al taglio e alla caduta	Mantenere i dati annuali e semestrali degli infortuni entro tali valori: • Taglio: IF<10 • IG< 0,13 • Caduta: IF<4,0 • IG< 0,09	IF taglio I sem 2012=7.79 IF taglio II sem 2012=10.59 IF taglio intero 2012=9.08 OBIETTIVO PARZ. RAGGIUNTO IG taglio I sem 2012=0.10 IG taglio II sem 2012=0.16 IG taglio intero 2012=0.13 OBIETTIVO PARZ. RAGGIUNTO IF caduta I sem 2012=4.79 IF caduta II sem 2012=3.45 IF caduta intero 2012=4.17 OBIETTIVO PARZ. RAGGIUNTO IG caduta I sem 2012=0.17 IG caduta II sem 2012=0.07 IG caduta intero 2012=0.13 OBIETTIVO PARZ. RAGGIUNTO

VALUTAZIONE DI AZIONI E OBIETTIVI PER SALUTE E SICUREZZA NELL'ESERCIZIO 2012

Rif. Politica	Aspetti salute e sicurezza	Obiettivi	Traguardi	Risultati ottenuti
4	Infortuni relativi a tipologie specifiche: <ul style="list-style-type: none"> • sollevamento e spostamento (con o senza sforzo (cod. 16 e 22), • movimento incoordinato (cod. 19) 	Miglioramento dei risultati sugli infortuni relativi ai sollevamenti e spostamenti e movimenti incoordinati	Mantenere i dati annuali e semestrali degli infortuni entro tali valori: Sollevamento spostamento: IF<5,0 • IG<0,10 Movimenti incoordinati: IF<5,0 • G<0,10	IF soll e spost (no sforzo) - I sem 2012=3.00 IF soll e spost (no sforzo) II sem 2012=3.45 IF soll e spost (no sforzo) intero 2012=2.89 OBIETTIVO RAGGIUNTO IG soll e spost (no sforzo - I sem 2012=0.06 IG soll e spost (no sforzo) II sem 2012=0.09 IG soll e spost (no sforzo) intero 2012=0.10 OBIETTIVO RAGGIUNTO IF soll e spost (si sforzo) - I sem 2012=3.60 IF soll e spost (si sforzo) II sem 2012=2.99 IF soll e spost (si sforzo) intero 2012=3.21 OBIETTIVO RAGGIUNTO IG soll e spost (si sforzo - I sem 2012=0.11 IG soll e spost (si sforzo) II sem 2012=0.10 IG soll e spost (si sforzo) intero 2012=0.08 OBIETTIVO PARZ. RAGGIUNTO IF movim incoor I sem 2012=3.20 IF movim incoor II sem 2012=5.30 IF movim incoor intero 2012=3.95 OBIETTIVO PARZ. RAGGIUNTO IG movim incoor I sem 2012=0.07 IG movim incoor II sem 2012=0.11 IG movim incoor intero 2012=0.10 OBIETTIVO PARZ. RAGGIUNTO

AZIONI E OBIETTIVI PER SALUTE E SICUREZZA: ESERCIZIO IN CORSO

Rif. Politica	Aspetti salute e sicurezza	Obiettivi	Traguardi
1	Conformità alle leggi	Mantenimento del Sistema di Gestione Ambiente e Sicurezza	Superamento con esito positivo della verifica dell'organismo di Certificazione Lloyd's per il rinnovo della certificazione ISO 14001 e OHSAS 18001
2	Miglioramento prestazione per la sicurezza	Maggiore facilità di controllo del Sistema di Gestione	Aumento del numero di verifiche ispettive comprendenti aspetti di sicurezza e salute sul lavoro
2	Miglioramento prestazione per la sicurezza	Maggiore facilità di controllo del Sistema di Gestione	Aumento del numero di azioni preventive e di miglioramento
2	Miglioramento prestazione per la sicurezza	Maggiore facilità di controllo del Sistema di Gestione	Adozione di un sistema di controllo e registrazioni mediante strumenti informatici
2	Integrazione dei Sistemi di Gestione Aziendali	Migliorare integrazione con gli altri Sistemi di Gestione	Continuare il percorso intrapreso relativo all'elaborazione di procedure integrate in relazione a: <ul style="list-style-type: none"> • gestione documentazione • valutazione fornitori • gestione contratti • segnalazioni dalle parti interessate
3	Sensibilizzare il personale alla sicurezza del lavoro	Estensione del personale raggiunto da una formazione specifica con particolare riferimento a soggetti apicali (preposti e dirigenti)	Procedere alla realizzazione di un processo di formazione mirata in relazione a specifiche tematiche inerenti la sicurezza sul lavoro per determinati ruoli aziendali
3	Sensibilizzare il personale alla sicurezza del lavoro	Estensione del personale raggiunto da una formazione specifica	Procedere ad ulteriore pubblicazione sul portale Camstnet di materiale divulgativo nell'ambito della sicurezza sul lavoro
4	Infortuni nei siti produttivi	Indice di frequenza (IF) e gravità (IG) e durata media (DM) degli infortuni (al netto degli infortuni in itinere)	Mantenere i dati infortunistici complessivi Camst all'interno degli intervalli IF <44 • IG 0,8-1,0
4	Infortuni relativi a tipologie specifiche: • taglio (cod.23) • caduta (cod. 72)	Mantenere i risultati sugli infortuni relativi al taglio e alla caduta	Mantenere i dati annuali e semestrali degli infortuni entro tali valori: Taglio: IF<10 • IG<0,13 Caduta: IF<4,0 • IG<0,09
4	Infortuni relativi a tipologie specifiche: • sollevamento e spostamento (con o senza sforzo (cod.16 e 22), • movimento incoordinato (cod. 19)	Miglioramento dei risultati sugli infortuni relativi ai sollevamenti e spostamenti e movimenti incoordinati	Mantenere i dati annuali e semestrali degli infortuni entro tali valori: Sollevamento spostamento (con sforzo): IF<4,0 • IG<0,10 Sollevamento spostamento (no sforzo): IF<4,0 • IG<0,10 Movimenti incoordinati: IF<5,0 • IG<0,10
4	Infortuni nei siti prodotti Gruppo Camst	Indice di frequenza (IF) e gravità (IG) e durata media (DM) degli infortuni (al netto degli infortuni in itinere)	Mantenere i dati infortunistici complessivi Gruppo Camst all'interno degli intervalli: Bioristoro: IF<30 • IG<0,3 Lugo Catering: IF<50 • IG<1,0 Matilde Ristorazione: IF<30 • IG<0,5 Descò: IF< 5 • IG<0,5 SERIBO: IF<30 • IG<0,5 Serimi: IF= 0 • IG=0,0 GI (ex King): IF<60 • IG<1,0

Altri dati conoscitivi per l'Ambiente

Se consideriamo i consumi nelle tre tipologie di locali principali riscontriamo, come logico attendersi, una maggiore efficienza nel processo produttivo delle Cucine Centralizzate, in particolare per i consumi di energia elettrica.

Nota: 1) nel computo dell'energia elettrica KWh si considerano solo quelli delle utenze produttive; vengono pertanto esclusi Uffici e Magazzini in quanto non producono pasti e quindi non parametrizzabili;
2) il numero utenze invece è inteso come utenze sia correlate ai pasti che non, per cui il valore dato/utenze non ha significato realistico.

ALTRI DATI CONOSCITIVI PER L'AMBIENTE

Cucine Centralizzate 2012	Gas Metano	Var % gas	Energia Elettrica	Var % Enel
Num Pasti	26.349.069	-	24.936.276	-
Q.tà Consumo	2.627.743	-	13.657.600	-
Num locali	38	-	36	-
Consumo a Pasto 2012	0,100	-5,70	0,548	5,81
Consumo a Pasto 2011	0,106	10,86	0,518	5,72
Consumo a Pasto 2010	0,095	-0,68	0,490	1,86

Il consumo a pasto è espresso in metri cubi per il gas metano e in kwh per energia elettrica

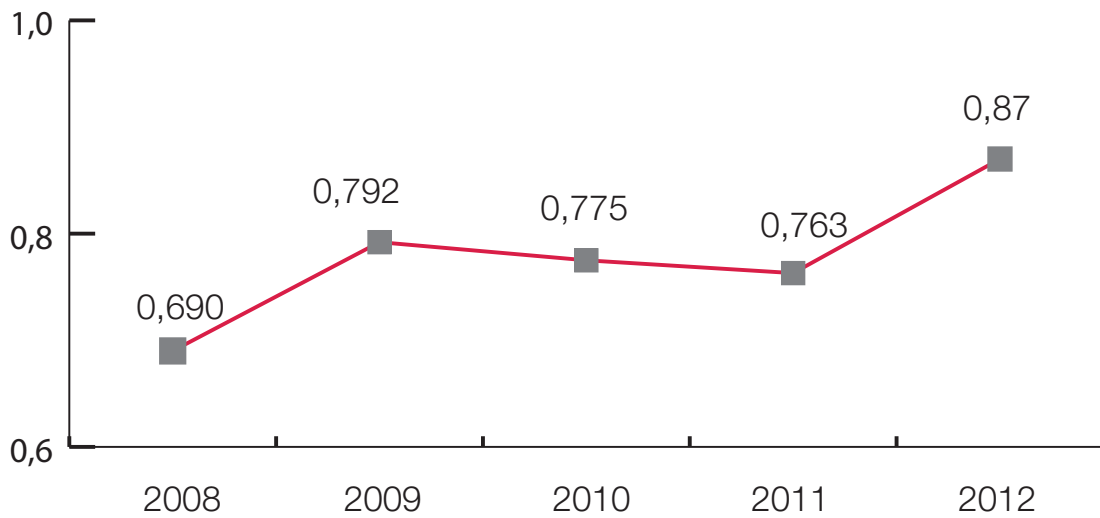
Interaziendali 2012	Gas Metano	Var % gas	Energia Elettrica	Var % Enel
Num Pasti	2.014.169	-	2.050.035	-
Q.tà Consumo	366.369	-	2.308.900	-
Num locali	12	-	13	-
Consumo a Pasto 2012	0,182	4,31	1,126	5,65
Consumo a Pasto 2011	0,174	-4,21	1,066	-4,15
Consumo a Pasto 2010	0,182	-6,37	1,112	-2,12

Il consumo a pasto è espresso in metri cubi per il gas metano e in kwh per energia elettrica

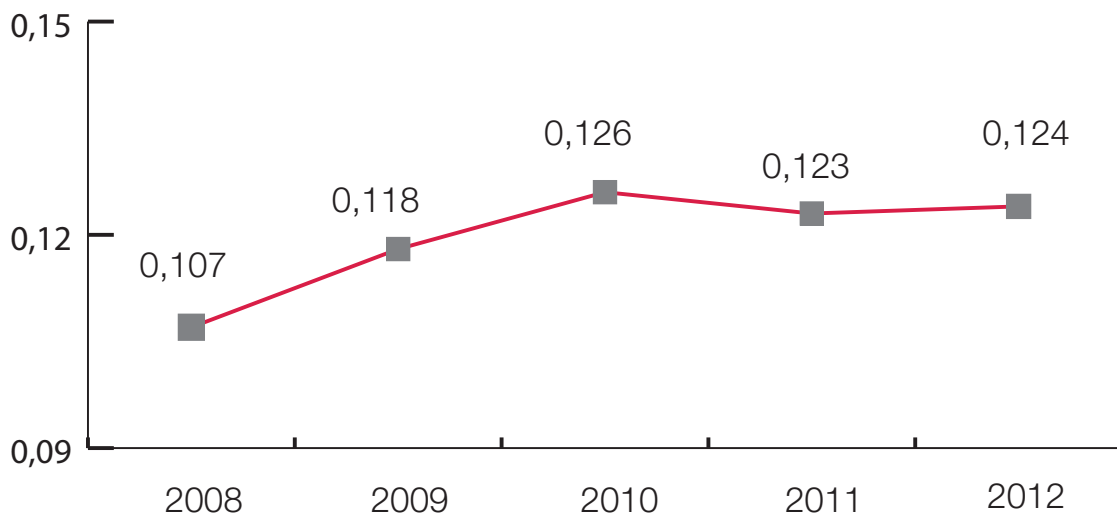
Pubblici esercizi 2012	Gas Metano	Var % gas	Energia Elettrica	Var % Enel
Num Pasti	7.039.666	-	7.317.659	-
Q.tà Consumo	1.251.502	-	14.325.700	-
Num locali	50	-	66	-
Consumo a Pasto 2012	0,178	17,07	1,958	27,05
Consumo a Pasto 2011	0,152	-24,2	1,239	-11,06
Consumo a Pasto 2010	0,200	34,81	1,393	-13,70

Il consumo a pasto è espresso in metri cubi per il gas metano e in kwh per energia elettrica

CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA PER PASTO (in kwh)



CONSUMO DI GAS METANO PER PASTO (in MC)



Impiego delle fonti energetiche: adempimenti legge n.10/1991

Per tutte le fonti energetiche utilizzate (energia elettrica, gas metano, legna ed i consumi di combustibili utilizzati per i mezzi aziendali) ogni anno Camst effettua, entro il mese di aprile, la comunicazione al F.I.R.E. , Federazione Italiana per l'uso dell'energia elettrica, adempiendo alla legge n.10 del 9 gennaio 1991. Tale comunicazione riporta il nominativo dell'Energy Manager, che rappresenta il tecnico responsabile per la conservazione e l'uso razionale dell'energia designato dall'azienda e i consumi di energia espressi in tonnellate equivalenti di petrolio (Tep).

IMPIEGO DELLE FONTI ENERGETICHE

	2010	2011	2012
TEP	72.474	78.199	77.899
Var%	2,7	7,9	-0,4
Numero siti Camst	165	181	186
Var%	5,8	9,7	2,8

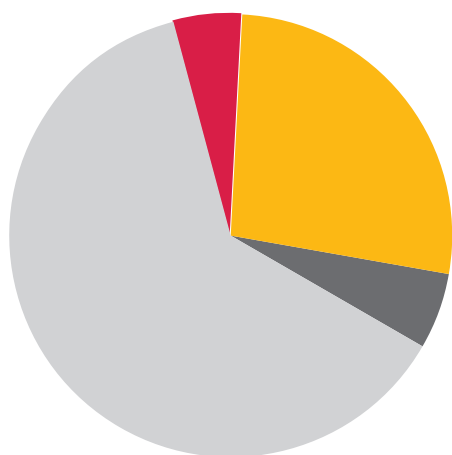
Gestione dei rifiuti

“Qualsiasi sostanza od oggetto (...) di cui il detentore si disfi o abbia deciso o abbia l'obbligo di disfarsi” (D.lgs. 152/2006). Tutti i materiali immessi sul mercato sono destinati, presto o tardi, a trasformarsi in rifiuti e tutti i processi produttivi generano rifiuti, che devono essere infine smaltiti. In natura non esiste il concetto di rifiuto ma solo di materia che si trasforma. Il problema dei rifiuti

dunque è correlato alla loro persistenza nell'ambiente, alla quantità in progressivo aumento, all'eterogeneità dei materiali che li compongono e, non ultimo, all'eventuale presenza di sostanze pericolose. Per questo motivo la prevenzione della produzione e della pericolosità dei rifiuti deve essere affiancata alla differenziazione, al riciclo dei materiali e al recupero energetico di quelli non ulteriormente valorizzabili. I rifiuti sono classificati, secondo l'origine, in rifiuti urbani e rifiuti speciali e, secondo le caratteristiche di pericolosità, in rifiuti pericolosi e non pericolosi.

La Comunità Europea ha stabilito attraverso Direttive Quadro (la più recente è la Direttiva 2008/98/CE) i principi cardine in materia di rifiuti, quali ad esempio la definizione di rifiuto, di recupero e di smaltimento; ha previsto l'obbligo di autorizzazione per tutti i soggetti coinvolti nella gestione e quello di trattare i rifiuti in modo da evitare impatti negativi sull'ambiente e la salute umana, incentivando l'applicazione della “gerarchia dei rifiuti”, il rispetto del principio “chi inquina paga” e di responsabilità estesa del produttore. Le Direttive Europee sui rifiuti sono state progressivamente recepite dagli Stati membri con normative nazionali che in Italia, allo stato attuale, sono rappresentate dalla Parte IV del D.lgs. 152/2006 e ss.mm. ii, comunemente definito testo unico ambientale. Ogni locale che produce rifiuti speciali e/o rifiuti pericolosi è dotato di un registro di carico e scarico e conferisce gli stessi a soggetti abilitati utilizzando apposito formulario di identificazione del rifiuto. Annualmente Camst provvede a comunicare alle Camere di Commercio delle province di residenza delle rispettive attività produttive le quantità e le caratteristiche qualitative dei rifiuti prodotti, secondo quanto previsto dal dettato normativo. I dati che riportiamo sono tratti dalla denuncia annuale.

QUANTITA' DELLA RACCOLTA RIFIUTI IN CAMST (KG)



- FANGHI DEI DEPURATORI 1.762.890
- OLII E GRASSI COMMESTIBILI 140.688
- IMBALLAGGI VARI 753.386
- ALTRI MATERIALI 153.871

ALTRE SOCIETÀ DEL GRUPPO

Categorie (Kg)	2010	2011	2012
Fanghi	180.060	34.620	107.940
Var %	-2,7	-80,8	211,8
Olii e grassi commestibili	12.578	8.421	16.460
Var %	12,8	-33,0	95,5
Imballaggi vari	116.390	48.430	68.640
Var %	-	-58,4	41,7
Altri materiali	45.041	34.640	77.834
Var %	-	-23,1	124,7
Totale	354.069	126.111	270.874
Var %	80,4	-64,4	114,8

I Fornitori e gli acquisti bio

Il Centro Distributivo Camst

Da luglio 2010 è operativo, presso l'Interporto di Bologna, un nuovo Centro Distributivo (CeDi) per rifornire i locali di materie prime. La nuova struttura occupa 23mila mq per la cui realizzazione sono stati investiti 25 milioni di euro.

La realizzazione del nuovo CeDi è il frutto di una precisa strategia, il cui obiettivo principale è quello di rispondere in maniera puntuale alle esigenze diversificate del cliente che, in questo caso, sono gli stessi locali Camst. 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 CeDi Camst è costruito secondo le più moderne ed evolute tecnologie relative alla gestione della logistica: la merce movimentata all'interno del CeDi è pari a circa 100 milioni di euro di fatturato in un anno

Il nuovo CeDi Camst è costruito secondo le più moderne ed evolute tecnologie relative alla gestione della logistica: la merce movimentata all'interno del CeDi è pari a circa 100 milioni di 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 CeDi infatti è dotato di un impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica che copre circa il 70% del fabbisogno energetico. Il CeDi Camst si occupa di fornire ai propri clienti (appunto i locali Camst) i prodotti alimentari, attraverso una gestione accurata degli acquisti da fornitori selezionati e ritenuti

idonei per il sistema Camst ed una programmazione delle consegne ai locali. Il CeDi è quindi l'interfaccia tra i fornitori di materie prime e i locali che utilizzano poi gli articoli.

Le consegne da CeDi possono essere dirette ai locali o possono passare attraverso un Transit Point, dal quale poi le merci vengono consegnate ai locali. Il Transit Point è una piattaforma logistica che funge da deposito per le merci e che è in grado di direzionarle ai locali o ai clienti.

Caratteristiche dimensionali e organizzative

Il CeDi 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) è a temperatura negativa fino a -25 °C. Ognuna delle tre strutture dispone di proprie baie di carico e scarico. Inoltre, a supporto dell'attività CeDi, ci sono le aree dei servizi utili allo svolgimento delle attività di logistica (uffici, preparazione materiale, area carico e scarico, ecc.). L'attività svolta all'interno del CeDi è quella tipica di un magazzino: ricevimento ordini da clienti, elaborazione degli ordini per l'invio 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 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.

Inoltre al CeDi 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'attenzione ambientale nella logistica Camst

Dal CeDi escono le merci che vengono consegnate al Transit Point (ne esistono attualmente 4 in Camst) 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.

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 vengono preparati nei singoli Transit Point e questo consente ovviamente di potere utilizzare, nelle consegne, anche prodotti locali.

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, ritirano 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 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. A questo si aggiunge 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.

Le tabelle che seguono fanno riferimento al numero dei fornitori presenti in anagrafica al 31/12/2012 con rapporto in essere (senza data chiusura rapporto). Nel capitolo si dà conto inoltre del numero di fornitori movimentati nell'anno, che risulta essere notevolmente inferiore, in genere meno della metà di quelli presenti in anagrafica.

DISTRIBUZIONE FORNITORI PER TIPOLOGIA DI RAPPORTO CONTRATTUALE E CLASSE GIURIDICA

Classe giuridica	C/contratto	S/contratto	2012
Associazioni	-	2	2
Aziende cooperative	40	59	99
Imprese private Industria	70	231	301
Imprese private Servizi	783	768	1.551
Persone Fisiche	-	5	5
Pubblica Amministrazione	-	2	2
Altre	-	935	935
Totale complessivo	893	2.002	2.895
Var %	5,2	9,2	7,9
Totale 2011	849	1.833	2.682
Totale 2010	823	1.708	2.530
Totale 2009	-	-	2.630

Nel 2012 il numero dei fornitori presenti in anagrafica aumenta del 7,9%.

TIPOLOGIA DI PAGAMENTO

Tipologia di pagamento	2011	2012	Var	Var %	Distribuz.
Bonifico con cessione credito	40	5	-35	-87,5	0,2
Bonifico Estero	-	2.150	2.150	-	74,3
Bonifico Nazionale	23	2	-21	-91,3	0,1
Contanti	2.119	198	-1921	-90,7	6,8
Rimessa diretta	491	536	45	9,2	18,5
Totale complessivo	9	4	-5	-55,6	0,1

La maggior parte dei pagamenti (74,3%) viene effettuata con bonifico ai sensi dell'Art.62 della legge 27/2012, che prescrive il pagamento dei fornitori di generi alimentari ad

alta deperibilità entro 30 o al massimo 60 giorni, secondo il grado di deperibilità.

DISTRIBUZIONE FORNITORI PER REGIONE

Regione	Numero	%	Regione	Numero	%
Abruzzo	37	1,3	Marche	102	3,6
Valle d'Aosta	4	0,1	Molise	3	0,1
Basilicata	19	0,7	Piemonte	189	6,6
Calabria	1	0,0	Puglia	68	2,4
Campania	31	1,1	Sardegna	5	0,2
Emilia Romagna	627	21,9	Sicilia	19	0,7
Friuli Venezia Giulia	161	5,6	Toscana	325	11,4
Lazio	181	6,3	Trentino	44	1,5
Liguria	109	3,8	Umbria	60	2,1
Lombardia	550	19,2	Veneto	325	11,4
			Totale complessivo	2.860	100,0

DISTRIBUZIONE FORNITORI PER AREA GEOGRAFICA

Area geografica	Numero	%
Nord Ovest	852	29,8
Nord Est	1.157	40,5
Centro	668	23,4
Sud Isole	183	6,4
Totale complessivo	2.860	100,0
Estero	35	1,2

ANZIANITÀ MEDIA (ANNI) DEI FORNITORI

Classe giuridica	C/contratto	S/contratto	2012
Associazioni	-	6,5	6,5
Aziende Cooperative	7,6	5,3	6,2
Imprese private Industria	4,8	7,7	7,0
Imprese private Servizi	10,7	5,2	8,0
Persone Fisiche	-	2,1	2,1
Pubblica Amministrazione	-	7,5	7,5
Altre	-	8,4	8,4
Media 2012	10,1	7,0	7,9
Media 2011	9,5	6,6	7,5
Media 2010	-	-	7,1

DISTRIBUZIONE DEI FORNITORI PER CLASSE GIURIDICA E ORGANIZZAZIONE CONSEGNE

Classe giuridica	Ce.Di	Diretta	Totale
Associazioni	-	2	2
Aziende cooperative	11	88	99
Imprese private Industria	33	268	301
Imprese private Servizi	281	1.270	1.551
Persone Fisiche	-	5	5
Pubblica Amministrazione	-	2	2
Altre	-	935	935
Totale 2012	325	2.570	2.895
Totale 2011	322	2.360	2.682
Totale 2010	317	2.213	2.530

Altre caratteristiche dei Fornitori

TIPOLOGIA DI PAGAMENTO

Caratteristiche dei Fornitori	2010	2011	2012
Numero Fornitori movimentati (1)	1.196	1.110	892
di cui : Fornitori su magazzino (Centro Distribuzione)	317	328	325

(1) Questo dato rappresenta il numero di fornitori, tra quelli presenti in anagrafica, che hanno effettuato una fatturazione nell'anno di riferimento.

(2) Tutti i Fornitori sono qualificati secondo le procedure del Sistema Qualità Camst.

NUMERO FORNITORI MOVIMENTATI PER AREA MERCEOLOGICA

Area merceologica	2012	%	2011	%
Pane fresco	175	19,6	236	21,3
Prodotti catering e vari	70	7,8	79	7,1
Frutta verdura fresca secca	54	6,1	64	5,8
Pasticceria fresca	48	5,4	76	6,8
Bibite acque minerali	37	4,1	42	3,8
Vini spum.Vermuth	35	3,9	42	3,8
Caffè zucchero the camomilla	34	3,8	37	3,3
Derivati pane e pasticceria conservata	30	3,4	40	3,6
Formaggi	29	3,3	33	3,0
Materiale carta e vario a perdere	29	3,3	35	3,2
Pasta fresca e surgelata	29	3,3	33	3,0
Salumi	29	3,3	32	2,9
Pasta secca riso farina	24	2,7	25	2,3
Carni bovine	20	2,2	30	2,7
Latte e derivati	20	2,2	21	1,9
Prodotti farmaceutici e parafarm.	19	2,1	27	2,4
Cont.Alluminio e plastica	17	1,9	18	1,6
Pesce fresco e congelato	16	1,8	23	2,1
Conserve vegetali	13	1,5	-	-
Carni suine	12	1,3	17	1,5
Gelati	12	1,3	-	-
Olii e margarine	-	-	17	1,5
Prodotti vari bar	-	-	17	1,5
Totale	764	85,7	944	85,0

In questa tabella vengono elencate le principali aree merceologiche (circa l'85% del totale) dei fornitori movimentati e confrontate nei due anni.

Il dato evidenzia una notevole riduzione nel numero dei fornitori movimentati.

Gli acquisti alimentari Biologici

Nell'ultimo decennio ha acquisito sempre più rilevanza il prodotto biologico, richiesto ormai dalla maggior parte degli Enti Comunali in sede di gara d'appalto per i servizi di ristorazione scolastica.

A garanzia della qualità del prodotto, Camst attraverso un accurato lavoro di ricerca, seleziona solo aziende certificate da uno degli otto organismi autorizzati dal Ministero delle Politiche agricole e agroalimentari nazionali, che assicurino un alto rendimento qualitativo del prodotto. Dalla tabella che mostra l'andamento dei consumi di biologico negli ultimi anni si può dedurre che un incentivo sempre maggiore all'acquisto di questo prodotto può porre l'azienda in una posizione di maggior rilievo in termini

di cultura della conservazione dell'ambiente. L'agricoltura biologica infatti, riducendo drasticamente l'impiego di fertilizzanti, pesticidi e medicinali chimici di sintesi, preserva nel tempo il terreno e l'ambiente.

Nel 2012 sembra cessare la discesa di incidenza di acquisto di materie prime bio sul totale acquistato.

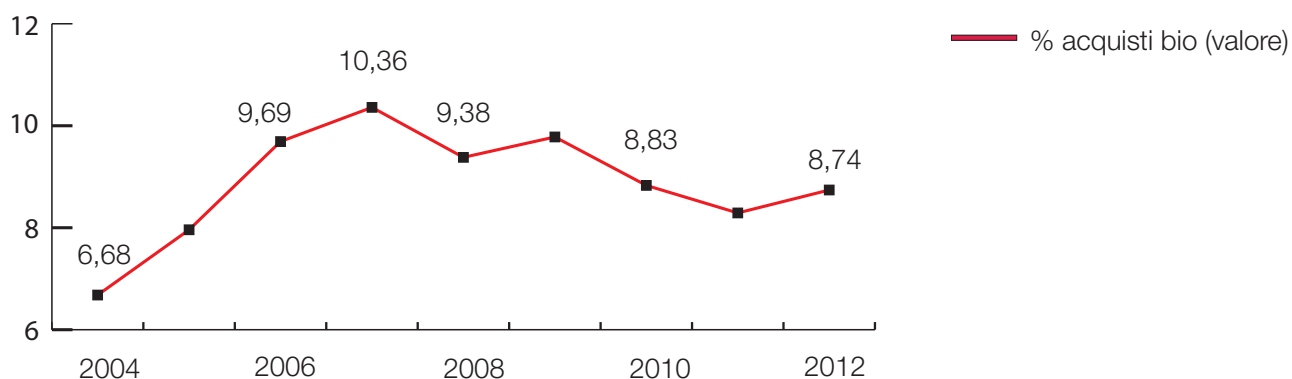
L'incidenza si mantiene comunque al di sotto del 9%, un valore che risale al 2005.

Dalla serie storica degli indici di crescita (anno 2002 = base 100) si vede che la maggior velocità di crescita si è avuta fino al 2006, poi è iniziato un rallentamento e infine nel 2010 il primo dato in diminuzione.

GLI ACQUISTI ALIMENTARI BIOLOGICI

Anno	Valore merci alimentari	Valore merci biologico	Incidenza % biologico	Var % annua	Indice tendenziale
2002	77.765.571,39	3.913.186,17	5,03	100,00	100
2003	81.254.070,39	4.806.634,73	5,92	22,8	122,83
2004	90.330.681,31	6.034.672,95	6,68	31,4	154,21
2005	95.389.257,36	7.592.597,07	7,96	39,8	194,03
2006	99.551.936,23	9.646.691,09	9,69	52,5	246,52
2007	103.998.632,42	10.774.926,45	10,36	28,8	275,35
2008	122.292.022,25	11.469.057,96	9,38	17,7	293,09
2009	124.703.688,46	12.195.022,03	9,78	18,6	311,64
2010	135.905.368,45	11.996.665,75	8,83	-5,1	306,57
2011	138.196.202,25	11.462.605,62	8,29	-13,6	292,92
2012	146.075.829,51	12.766.387,74	8,74	33,3	326,24

INCIDENZA PERCENTUALE DEL VALORE ACQUISTI BIO SULLE MATERIE PRIME

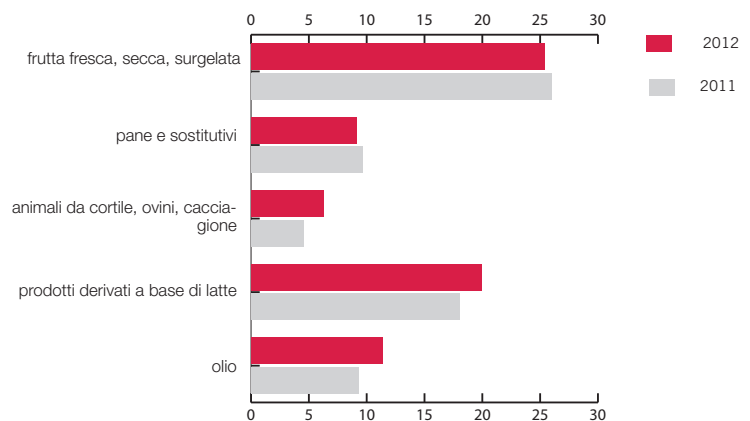


ANDAMENTO DEGLI ACQUISTI ALIMENTARI BIO CON INCIDENZA SULLA FAMIGLIA MAGGIORE DI 2% (CONFRONTO 2 ANNI)

Descrizione famiglia	% su bio 2011	% su tot 2011	Descrizione famiglia	% su bio 2012	% su tot 2012	Var % bio
Frutta fresca/secca/surgelata	24,8	26,0	Frutta fresca/secca/surgelata	24,2	25,4	-0,6
Verdura fresca e surgelata	20,7	15,9	Verdura fresca e surgelata	19,3	15,6	-0,2
Pane e sostitutivi	7,6	9,6	Pane e sostitutivi	6,8	9,1	-0,6
Pasta	6,4	13,9	Pasta	6,1	13,8	-0,1
Prod. Derivati base latte	3,6	4,5	Prod. Derivati base latte	4,9	6,3	1,9
Formaggi	3,6	6,9	Formaggi	4,2	8,4	1,5
Carni bovine	3,8	18,0	Carni bovine	4,0	19,9	1,9
Animali da cortile, ovini, cacciagione	3,1	9,3	Animali da cortile, ovini, cacciagione	3,8	11,4	2,1
Latte	3,6	5,4	Latte	3,5	5,6	0,1
Linea rossa	3,3	20,2	Linea rossa	3,1	20,6	0,4
Olio	3,3	25,3	Olio	3,1	26,5	1,3
Riso	2,6	28,4	Riso	2,3	29,9	1,5
Uova	1,7	23,4	Uova	2,1	23,9	0,4

INCIDENZA % DI PRODOTTO BIOLOGICO SUL TOTALE DELLA FAMIGLIA DI ACQUISTO

Le categorie maggiormente acquistate restano sempre frutta, verdura fresca e surgelata anche se per questa categoria sembra raggiunto il punto di culmine e ora inizia a diminuire di incidenza sul totale degli acquisti di questa famiglia. Ancora in ascesa invece gli acquisti di olio, prodotti derivati a base di latte, riso, linea rossa e carni ovine e pollame.





Solidarietà e Cooperazione

Insieme

responsabili

dello sviluppo



Crescita e sviluppo del ruolo sociale della Cooperazione

Legga Nazionale delle Cooperative e Mutue

Camst è una società cooperativa a mutualità prevalente e aderisce alla Lega Nazionale delle Cooperative e Mutue (Legacoop), che è uno dei tre organismi di rappresentanza dell'economia cooperativa in Italia. (www.legacoop.it)
"Scopo della Lega Nazionale delle Cooperative e Mutue (Legacoop) è di agire per la promozione della cooperazione a carattere di mutualità e senza fini di speculazione privata, fondata sui principi dell'Alleanza Cooperativa Internazionale (ACI)".

Costituzione, art. 45: "La Repubblica riconosce la funzione sociale della cooperazione (...) ne promuove e favorisce l'incremento con i mezzi più idonei e ne assicura, con gli opportuni controlli, il carattere e le finalità"

Legacoop opera per lo sviluppo e il potenziamento del movimento cooperativo indirizzando le associate ad adempiere - senza discriminazione per le opinioni politiche, per l'appartenenza etnica e le fedi religiose dei suoi membri - la funzione sociale riconosciuta alla cooperazione dalla Costituzione della Repubblica (*1).

Legacoop sostiene il processo di integrazione europea e si impegna per lo sviluppo dei rapporti con le altre organizzazioni cooperative dei Paesi aderenti all'Unione, al fine di creare un ambiente favorevole alla crescita delle cooperative in Europa e di valorizzare la peculiarità dell'esperienza italiana.

Legacoop svolge le sue funzioni di rappresentanza, assistenza e tutela delle imprese associate ed è

competente ad esercitare la vigilanza sugli Enti cooperativi, riconosciuti dall'art. 4 del D.L.C.P.S. 14.12.1947 n. 1577 e successive modificazioni e integrazioni.

Per il perseguimento dei propri scopi la Legacoop mantiene costanti rapporti con le altre Associazioni cooperative nazionali e internazionali e con le organizzazioni i cui scopi siano coincidenti o compatibili con i propri.

Legacoop aderisce all'Alleanza Cooperativa Internazionale (ACI), ne attua gli scopi in ogni sua istanza affinché l'ACI sia la rappresentante universale delle organizzazioni cooperative.

(Art.1 - Costituzione e scopi - Statuto della Lega Nazionale delle Cooperative e Mutue, Approvato dalla Assemblea Generale dei Delegati, Roma, 5 febbraio 2004).

(*1). Costituzione della Repubblica Italiana, Titolo III, Rapporti economici, Art. 45: "La Repubblica riconosce la funzione sociale della cooperazione a carattere di mutualità e senza fini di speculazione privata. La legge ne promuove e favorisce l'incremento con i mezzi più idonei e ne assicura, con gli opportuni controlli, il carattere e le finalità."

Coopfond: la promozione cooperativa tra mercato e solidarietà

Coopfond è la società che gestisce il fondo mutualistico per la promozione cooperativa alimentato dal 3% degli utili annuali di tutte le cooperative aderenti a Legacoop (Lega Nazionale Cooperative e Mutue) e dai patrimoni residui di quelle poste in liquidazione.

E' stata costituita ai sensi della legge n. 59 del 31 Gennaio 1992. Nel 1993 il Fondo è stato costituito sotto forma di società per azioni con un capitale sociale di 104.000 euro. Il pacchetto azionario è interamente controllato da Legacoop Nazionale che ne detiene il 100%.

La società è sottoposta alla vigilanza del Ministero per le Attività Produttive.

Fondazione Camst dedicata a Gustavo Trombetti

Nel 2008 è stata costituita la Fondazione Camst – Gustavo Trombetti, per promuovere l'etica e la cultura cooperativa, la formazione e la conservazione, la catalogazione e la valorizzazione di materiale bibliografico ma anche l'educazione alimentare; la Fondazione Camst inoltre promuove i valori sportivi e della solidarietà sociale.

Tali obiettivi della Fondazione si integrano in pieno con quelli più generali di Camst, che in virtù anche del suo essere cooperativa, cerca di coniugare il successo economico imprenditoriale con la ricerca di un continuo miglioramento nella qualità dell'offerta, nel rispetto ambientale, nella ricerca delle migliori condizioni per la salute e la sicurezza sul lavoro, nella responsabilità sociale. Si tratta di oneri che Camst ha assunto volontariamente e che la pongono in una posizione sicuramente di avanguardia. L'originaria matrice cooperativa va oggi adattandosi alle più moderne esigenze di un'impresa matura, consapevole delle proprie responsabilità verso gli Stakeholder e, più in generale, verso l'intera Società. Nell'ambito di questa filosofia aziendale si è collocata l'idea di dare vita ad una Fondazione, dedicata alla figura di Gustavo Trombetti, primo presidente Camst, ancora oggi

un esempio attuale per le odierne generazioni di soci della Cooperativa.

Attraverso la Fondazione, Camst si prefigge di valorizzare ancor più le sue tante iniziative, da tempo promosse e sostenute in svariati campi: etico, culturale, sportivo, della solidarietà e della beneficenza. La Fondazione è altresì individuata come uno strumento idoneo a rendere tali iniziative meglio coordinate e più efficaci, nonché a dare maggiore visibilità allo spirito che anima questa scelta.

Nel corso del 2012 la Fondazione Camst ha sostenuto:

- iniziative culturali: come eventi e rassegne teatrali e musicali, collaborazioni con università per ricerche scientifiche;
- iniziative di solidarietà indirizzate al mondo del volontariato, ad associazioni di assistenza e beneficenza, ad enti caritatevoli, che si occupano delle fasce sociali più deboli;
- iniziative sportive a sostegno di eventi specifici e di società che promuovono la pratica sportiva;
- iniziative di etica ed educazione cooperativa volte alla realizzazione di eventi di educazione cooperativa, creazione e conservazione di archivi documentari e fotografici, partecipazione ad iniziative di coinvolgimento cooperativo.

Iniziative a favore della RSI

Solidarietà con le donazioni pasti

Da diversi anni Camst fornisce gratuitamente 1.000 pasti nel mese di agosto agli ospiti del dormitorio comunale di Bologna in “sostituzione” dei volontari delle parrocchie “collegate” alla Caritas diocesana, i quali svolgono, nel corso degli altri undici mesi dell’anno, questo servizio in spirito di solidarietà ed amicizia. Lo scopo di questa iniziativa, condiviso con Caritas, Opera Padre Marella ed i tanti volontari, è quello di mantenere una relazione con coloro che sono in difficoltà ed in condizione di disagio, spesso emarginati dalla società.

Altro appuntamento storico, in occasione dell’iniziativa “Un Natale per chi è solo”, per offrire il pranzo di Natale a 400 persone; un appuntamento che si ripete ogni anno nell’ottica del dono alle persone più bisognose.

Ma la solidarietà di Camst non si limita alla sola festa di Natale; sono diverse le iniziative che si susseguono durante tutto l’anno: il centro di produzione di Castelmaggiore dona alle mense Caritas i prodotti in Atmosfera Protetta (ATP) prossimi alla scadenza e dal Ce.Di. vengono offerti alimenti confezionati non utilizzabili ad associazioni benefiche; oltre agli appuntamenti fissi, come il pranzo per l’Opera Padre Marella, il pranzo di Ferragosto, la fornitura di 1.000 pasti nel mese di agosto per gli ospiti del Centro Sabatucci.

Collaborazioni con le Cooperative sociali

Nell’ambito del servizio di ristorazione scolastica, a fronte di una regolamentazione esplicita contenuta nell’Appalto della Pubblica amministrazione locale o come specifico progetto di servizio ispirato a criteri di responsabilità sociale dell’impresa, vengono attivati di volta in volta specifici progetti di collaborazione con le Cooperative sociali che prevedono lo svolgimento delle fasi di servizio a valle della produzione pasti vera e propria che resta sempre una competenza di Camst: in genere il cosiddetto scodellamento dei pasti e il lavaggio stoviglie.

In questo modo Camst sceglie di collaborare con quelle realtà cooperative che dimostrano di assolvere al meglio la missione di “perseguire l’interesse generale della comunità alla promozione umana e all’integrazione sociale dei cittadini”, (art. 1 della Legge quadro n.381/91 che disciplina il settore delle cooperative sociali), dimostrando al contempo una capacità organizzativa d’impresa capace di soddisfare i requisiti di qualità professionale che sono richiesti nel settore della ristorazione scolastica. A norma dell’articolo 1 della suddetta legge, le cooperative sociali vengono definite come imprese che nascono con lo scopo di “perseguire l’interesse generale della comunità alla promozione umana e all’integrazione sociale dei cittadini”. Questo scopo è perseguito attraverso la gestione

LE DONAZIONI DI PASTI (DATI ANNUALI)

Destinazione	Provenienza	Addebito	Numero pasti
Dormitorio mese di agosto	Galleria	Fondazione Camst	986
Pranzo agosto	Party	Fondazione Camst	200
Padre Marella	Party	Fondazione Camst	200
Via Larga - Pranzo Natale	Centronova	Fondazione Camst	400
Ravenna: 13/10 giornata mondiale contro la povertà	Cu.Ce Ravenna	Camst	200
Totale pasti			1.986
Euro (valore stimato)			7.944

di servizi socio-sanitari ed educativi e lo svolgimento di attività diverse - agricole, industriali, commerciali o di servizi - finalizzate all'inserimento lavorativo di persone svantaggiate. Alle cooperative sociali si applicano le norme relative al settore in cui le stesse operano, in quanto compatibili con la legge 381/91. La denominazione sociale della cooperativa, comunque formulata, deve contenere l'indicazione di "cooperativa sociale".

Iniziative di coinvolgimento del socio lavoratore

Nel corso dell'anno ha proseguito la realizzazione di alcune iniziative che hanno lo scopo di favorire il coinvolgimento del socio lavoratore nella sua relazione sociale con Camst. Tali iniziative, a loro volta, derivano da un processo di inclusione dei soci nella formulazione delle "idee da realizzare".

La rinascita del socio

Il progetto consiste nell'effettuare almeno due incontri annuali da svolgersi nei locali o in gruppi di locali da tenersi in primavera (dopo il budget) e in autunno con la partecipazione del Direttore del locale, del Consigliere di zona e con l'organizzazione dell'ufficio soci. L'incontro ha l'obiettivo di discutere dell'andamento dell'Azienda, della Divisione e del locale, cogliendo eventuali suggerimenti da parte dei soci.

Gli argomenti trattati dai relatori presenti agli incontri (Presidente, Capo Divisione, Consigliere di Divisione o Direttore del o dei locali) hanno toccato aspetti di carattere generale con riferimento all'andamento economico-

finanziario di Camst, alla situazione del mercato, all'aumento del costo del lavoro e del costo merci, con alcuni riferimenti specifici all'andamento della Divisione sede dell'incontro.

Diverse le richieste emerse dal confronto con i soci, riportate qui succintamente:

- fare maggiore formazione non solo per determinate figure professionali ma anche per personale con incarichi meno importanti;
- Camst deve avere attenzione verso la base, non solo per sensibilizzare sull'ottimizzazione del lavoro, ma anche per dare loro gli strumenti per lavorare meglio;
- convenzioni ai soci di particolare utilità sono da preferire ad una gita, in caso di scelta;
- investire sulla formazione del personale attraverso il confronto con altre realtà simili – scambio di personale;
- domande sulle attività sociali che si prevedono;
- dare possibilità a chi lavora da tanto tempo di crescere nella propria professionalità;
- far crescere su più mansioni i lavoratori all'interno dei propri locali;
- soddisfazione per questi incontri perché si ha la possibilità di parlare, cosa che non si riesce a fare durante le assemblee perché non si trova il coraggio di intervenire davanti ad una folta platea;
- contro gli sprechi possibili utilizzi di progetti a favore della Croce Rossa o altre attività;
- risparmio energetico e smaltimento rifiuti consapevole;
- interessanti suggerimenti per imparare ad utilizzare meglio le attrezzature e per le pulizie delle stesse, onde evitare costi di manutenzione, sempre sull'onda del risparmio e del contenimento dei costi.

AZIONI SVOLTE NELL'ESERCIZIO 2012

Area Comunicazione Informazione	Azioni/obiettivi	Risultato
La rinascita del Socio	Coinvolgere almeno 30 locali.	Nell'anno 2012 sono stati realizzati 21 incontri, hanno coinvolto: 619 partecipanti

Il nostro impegno nella Solidarietà

La Festa di Natale di Camst ha compiuto 15 anni. In tutto questo tempo, grazie al prezioso contributo dei soci e dei fornitori, siamo riusciti a sostenere tantissimi progetti di solidarietà.

Anche quest'anno la partecipazione è stata grande, non solo fra i presenti alla Festa che si è tenuta al Ristorante Vertice lo scorso dicembre, ma anche fra tutti quelli che ci hanno sostenuto con le donazioni. Grazie al prezioso contributo di quanti ci hanno aiutato, siamo riusciti a raccogliere una cifra importante: 16.360 euro raccolti fra tutte le divisioni di Camst e 1000 euro donati dalla Presidenza

Un ringraziamento di cuore a tutti: a Camst, che ci permette di organizzare la Festa, ai colleghi di Bologna e delle Divisioni che collaborano in tanti modi diversi, ai fornitori che ci sostengono, ai soci, parenti e amici che partecipano alla festa.

Nella tabella che segue abbiamo elencato i progetti di solidarietà che abbiamo scelto di sostenere quest'anno.

Un nuovo progetto Camst per i diritti delle Donne

Insieme alla rete italiana dei centri antiviolenza D.i.Re e alla associazione di cooperazione internazionale Cospe. Da alcuni anni Camst ha scelto di destinare il budget già tradizionalmente dedicato all'acquisto di mimosa

in occasione della festa della Donna, a progetti di solidarietà che abbiano la caratteristica di raggiungere risultati concreti nel sostegno dei diritti delle donne. A queste somme i soci Camst affiancano le loro donazioni raccolte negli incontri sociali di beneficenza organizzati in occasione delle festività natalizie.

Per questo ci siamo avvalsi della collaborazione di COSPE, organismo di cooperazione internazionale che vanta una ventennale esperienza nella gestione di progetti di aiuto in diverse aree del mondo, con il quale abbiamo individuato due interventi a supporto di comunità di donne: uno in Senegal per l'avviamento di un consultorio permanente su salute e diritti e uno in Angola per lo sviluppo di agricoltura sostenibile.

Nel 2012 l'impegno di Camst sul terreno dei diritti delle Donne si arricchisce di un nuovo progetto, ideato e promosso da Ufficio attività istituzionali e Direzione Relazioni Esterne e Immagine, che si realizzerà, oltre al consolidato supporto offerto dall'esperienza internazionale di Cospe su questo argomento, attraverso la nuova collaborazione con l'Associazione D.i.Re che opera in Italia raggruppando a livello nazionale i centri antiviolenza gestiti dalle donne.

Il progetto, che si caratterizza con un'immagine a forti tinte, è il caso di dirlo, e con un titolo ad effetto quale "è ora di cambiare tono", ha preso avvio ufficialmente in una data dal

DESTINAZIONE DEI FONDI RACCOLTI TRA I SOCI NEL 2012

Organizzazione ONLUS	Importo Euro
Cospe: Insieme per i diritti delle Donne	4.500
Dire: Insieme per i diritti delle Donne	5.460
Amici del Madagascar: progetto "Costruiamo la gioia"	1.500
Vosvim Italia solidale: adozioni a distanza	900
Bambini Amazonia Padre Iginio Mazzucchi (Opera diocesana Pastorale Trento): adozioni a distanza e contributo allo studio	2.500
Piccoli Grandi Cuori: sostegno a famiglie e bambini portatori di cardiopatie congenite presso il Policlinico Universitario S. Orsola-Malpighi di Bologna	500
Fanep: Associazione Famiglie Neurologia Pediatrica dell'Ospedale S. Orsola di Bologna	1.000
Associazione Vivere di Chieri (TO): Associazione di volontari e famiglie con figli portatori di handicap - sostegno per attività sportive	1.000
Totale	17.360

forte connotato simbolico: il 25 novembre, giornata internazionale intitolata dall'ONU contro la violenza sulle donne. Nel corso del 2013 il nostro obiettivo sarà duplice: da un lato vogliamo portare il nostro impegno anche in Italia, dopo Senegal e Angola, offrendo un aiuto concreto ai centri antiviolenza nella loro missione di aiutare le donne che fuggono da una situazione di violenza ad intraprendere un percorso di uscita dalla loro condizione. Il nostro aiuto concreto sarà quello di offrire un percorso di inserimento lavorativo a queste donne che cercano, con il supporto dei volontari dei centri antiviolenza, di uscire dalla sudditanza psicologica ed economica in cui sono costrette dalla violenza maschile.

Il secondo obiettivo, non meno importante, sarà quello di contribuire a far conoscere l'entità e la gravità della violenza sulle donne ai nostri interlocutori e in primo luogo ai nostri soci e lavoratori. In questo sarà prezioso il contributo di Cospe che rappresenta un osservatorio autorevole ed aggiornato sui fatti che accadono ogni giorno, non meno che sulla giurisprudenza sempre più spesso chiamata ad esprimersi sulla violenza di genere.

Inoltre, a sostegno di una più larga conoscenza e sensibilizzazione verso la tutela dei diritti delle donne, in particola-

re dalla violenza di genere, la campagna di comunicazione istituzionale di Camst in occasione delle festività natalizie è stata centrata su questo tema; abbiamo raggiunto un pubblico superiore al milione di utenti dei nostri locali di ristorazione attraverso il messaggio impresso sulle tovagliette coprivassoio, oltre ai circa undicimila soci e dipendenti della cooperativa.

Per quanto riguarda gli inserimenti lavorativi, va ricordato che iniziative simili sono state promosse in passato dalla Regione Emilia Romagna sotto forma di accordo quadro con i centri antiviolenza residenti nella regione, ma in questo caso proponiamo un rapporto diretto tra l'azienda e i centri che, in una dimensione nazionale, risiedono negli stessi territori ove sono presenti le attività produttive di Camst e in questo modo sicuramente possiamo offrire una risposta più mirata e tempestiva.

Inoltre ci preme sottolineare che questo progetto non nasce oggi, bensì si colloca in una linea di interventi che la cooperativa ha scelto di effettuare a favore dei diritti delle donne da diversi anni, in considerazione del fatto che la forza lavoro stabilmente occupata in Camst è composta per l'ottantasei per cento da donne.

È ORA DI CAMBIARE TONO.

COMINCIAMO A NATALE PER NON SMETTERE MAI.

Quanta voce hanno le **donne** sul lavoro come a casa?
È ora di cambiare, è ora di restituire alle donne la centralità del loro ruolo.

Camst, insieme all'associazione Di.Re e a Cospe, sostiene le donne nella loro lotta per i diritti e assiste concretamente quelle che hanno subito violenza accogliendole nell'ambito lavorativo.

È ora di cambiare: è una questione di diritti, di cultura, di civiltà.

www.nataledonne.camst.it
www.direcontrolviolenza.it
www.cospe.it

CAMST
LA RISTORAZIONE ITALIANA

COSPE
Cooperativa per lo Sviluppo del Paese Emiliano

D.i.Re
Donne in Rete contro la violenza

A questo proposito giova ricordare che Camst è stata tra le prime aziende che, nell'ottobre 2009, hanno sottoscritto la Carta Italiana per le Pari Opportunità, nell'ambito della manifestazione tenutasi a Milano che ha visto la presenza del Ministro del Lavoro e del Ministro per le Pari Opportunità, insieme alle associazioni che hanno promosso in Italia la Carta per le Pari Opportunità e la gestione della Diversità, tra le quali ricordiamo la presenza di Impronta Etica, associazione di cui facciamo parte fin dalla sua costituzione.

N° DI TOVAGLIETTE UTILIZZATE

Divisione	Numero
Emilia Centro	725.000
Lombardia	7.500
Emilia Nord	475.000
Piemonte Liguria	37.500
Romagna Marche	395.000
Centro Sud	45.000
Veneto	50.000
Totale complessivo	1.735.000

Quest'anno, operando un salto di qualità nell'impegno organizzativo sul terreno dei diritti delle donne, abbiamo voluto portare in Italia il nostro impegno con questo progetto che ha l'intento di fornire risposte concrete ad una reale esigenza di tutela dei diritti delle donne e per il quale speriamo che possa incontrare l'apprezzamento e il sostegno dei nostri soci.

IL CONTRIBUTO DELLA FESTA DELLA DONNA

Per raggiungere gli obiettivi di solidarietà abbiamo destinato a questo scopo il budget di tutte le iniziative che venivano attuate in occasione della Festa della Donna, in primo luogo per l'acquisto della tradizionale mimosa, al posto della quale abbiamo consegnato ai dipendenti un certificato di solidarietà con cui riconoscere il contributo di tutti alla donazione.

Acquisto di formaggio dai caseifici danneggiati dal sisma

A partire da luglio 2012, Camst in collaborazione con Parmareggio, ha inserito nella gamma di Parmigiano Reggiano alcune referenze prodotte e confezionate in caseifici danneggiati dal sisma dello scorso maggio. La risposta dei nostri i locali è stata estremamente positiva. A dicembre i consumi raggiunti sono stati i seguenti:

- PARM.REGG.DOP SOS TERREMOTO KG.4,5 13M - acquistati 900 kg
- PARM.REGG.DOP SOS TERREMOTO GR.800 13M- acquistati 880 kg
- PARM.REGG.DOP SOS TERREMOTO KG.4,5 18M - acquistati 433 kg
- PARM.REGG.DOP SOS TERREMOTO GR.800 18M- acquistati 412 kg

5x1000

Camst intrattiene rapporti consolidati con numerose associazioni del settore no profit, laiche o religiose, che operano per progetti con finalità nel campo del sociale, della cultura, della ricerca scientifica, della salute, della cooperazione internazionale.

Ad esse Camst destina fondi in base a programmi o singoli progetti condivisi e inoltre favorisce l'organizzazione di raccolta fondi tra i soci che liberamente decidono se aderire alle iniziative proposte dalle stesse associazioni. Con alcune realtà Camst sviluppa progetti di più ampio respiro, come ad esempio quello che da alcuni anni ci vede impegnati sul terreno dei diritti delle donne insieme a Cospe e, più di recente, con DiRe, l'associazione dei centri antiviolenza sulle donne.

Di queste Associazioni vogliamo segnalare ai lettori del blog gli estremi per donare attraverso la raccolta del 5xmille.

	<p>Amici del Madagascar Codice Fiscale 95021370127</p>	<p>www.amicidelmadagascar.org</p>
	<p>Fa.Ne.P. Codice Fiscale 920052803752</p>	<p>www.fanep.org</p>
	<p>Fondazione ANT Onlus Codice Fiscale 0229650377</p>	<p>www.ant.it</p>
	<p>Italia Solidale Onlus Codice Fiscale 97114600584</p>	<p>www.italiasolidale.org</p>
	<p>AIL Associazione Italiana Contro le Leucemie Codice Fiscale 80102390582</p>	<p>www.ail.it</p>
	<p>Gli Amici di Luca Onlus Codice Fiscale 91151360376</p>	<p>www.amicidiluca.it</p>
	<p>Amaci Onlus Codice Fiscale 92025280378</p>	<p>www.amaci.it</p>
	<p>Fondazione Banco Alimentare Onlus Codice Fiscale 92017210409</p>	<p>www.bancoalimentare.it</p>
	<p>D.i.Re – Casa delle Donne Codice Fiscale 92023590372</p>	<p>www.direcontrolviolenza.it www.casadonne.it</p>
	<p>Cospe Onlus Codice Fiscale 94008570486</p>	<p>www.cospe.it</p>

	<p>Fondazione Hospice Mt. C. Seragnoli Codice Fiscale 02261871202</p>	<p>www.fondhs.org</p>
	<p>Komen Italia Codice Fiscale 06073831007</p>	<p>www.komen.it</p>
	<p>Libera Codice Fiscale 97116440583</p>	<p>www.libera.it</p>
	<p>Medici Senza Frontiere Codice Fiscale 97096120585</p>	<p>www.medicisenzafrontiere.it</p>
	<p>NAAA Onlus Codice Fiscale 92023940015</p>	<p>www.naaa.it</p>
	<p>Opimm Onlus Opera dell'Immacolata Codice Fiscale 80007470372</p>	<p>www.opimm.i</p>
	<p>Piccoli Grandi Cuori Codice Fiscale 92050680377</p>	<p>www.piccoligrandicuori.it</p>
	<p>Associazione Vivere Codice Fiscale 90005490017</p>	<p>www.associazionevivere.org</p>
	<p>Fondazione Gramsci Codice Fiscale 91272570374</p>	<p>www.iger.org</p>

Camst con SINU per la salute dei consumatori

Nel febbraio 2012 si è tenuta la campagna organizzata da World Action on Salt and Health (WASH) per promuovere la riduzione dell'assunzione di sale da cucina nell'alimentazione umana. In Italia l'iniziativa è stata coordinata dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), in collaborazione con il Gruppo di lavoro Intersocietario per la Riduzione del Consumo di Sodio in Italia (GIRCSI). L'iniziativa di quest'anno era dedicata agli utenti e agli operatori della ristorazione collettiva e commerciale, con lo scopo di suggerire indicazioni pratiche per la riduzione del consumo di sale nei pasti consumati fuori casa. Camst ha partecipato all'iniziativa mettendo a disposizione i suoi locali di Ristorazione commerciale, Tavolamiche, Self service e Bar, per la campagna di comunicazione che si è svolta con manifesti affissi nei locali e spazi per la distribuzione degli opuscoli informativi. I consumatori potenzialmente raggiunti dall'iniziativa sono stati circa 15.000 al giorno; questa ha interessato 5 regioni e le principali città che vedono la presenza dei nostri locali: Arezzo, Bologna, Firenze, Pisa, Livorno, Parma, Ravenna, Torino, Udine, Vicenza.

IL CONSUMO DI SALE IN ITALIA

In Italia il consumo medio di sale pro-capite è stimato pari a circa 10-15 grammi giornalieri. Questo apporto è da 2 a 3 volte superiore a quanto suggerito dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (WHO): 5-6 grammi al giorno nell'adulto (considerate che un cucchiaino corrisponde a 6 grammi di sale).

E' IMPORTANTE CONTROLLARE LE ETICHETTE

Esaminando l'etichetta degli alimenti confezionati possiamo comprendere quanto sale stiamo assumendo ogni giorno con le nostre scelte alimentari.

La maggior parte delle etichette degli alimenti indica solo la quantità di sodio che l'alimento contiene per 100 grammi o per porzione. Se si vuole conoscere il contenuto di sale (cloruro di sodio) questo dato va moltiplicato per 2,5 (per ottenere il valore corretto, 1 grammo di SODIO = 2,5 grammi di sale).

Il contenuto di sodio di molti alimenti è variabile e dipende dal processo di trasformazione e di produzione dell'alimento; i nomi di alcuni sostanze indicano la presenza del sale aggiunto: sodio (o Na), cloruro di sodio, fosfato monosodico, glutammato di sodio, benzoato di sodio, citrato di sodio.

DISTRIBUZIONI EFFETTUATE PER LA CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE

Numero locali	Totale utenti	Affissione poster	Opuscoli distribuiti
90	18.000	100	2.700

Nella pagina seguente:

illustrazione Sinu-Wash: poster della campagna di comunicazione con logo Camst



11 – 17 marzo 2013, Settimana Mondiale per la Riduzione del Consumo di Sale
Meno Sale Più Salute Nei Pasti Fuori Casa



Troppo sale danneggia la nostra salute
Quando mangi fuori casa chiedi meno sale!

E quando fai la spesa **leggi sempre** l'etichetta,
ti aiuterà a scegliere con più attenzione

Come considerare i valori riportati in etichetta ?

	Sodio	Sale
ALTO	superiore a 0,4-0,5 g/100 g	superiore a 1-1,2 g /100 g
MEDIO	da 0,12 a 0,4-0,5 g/100 g	da 0,3 a 1-1,2 g /100 g
BASSO	inferiore a 0,12 g/100 g	inferiore a 0,3 g /100 g

Diversi alimenti, naturalmente poveri in sale, subiscono un trattamento tecnologico di trasformazione o conservazione che li rende più salati. Leggendo l'etichetta puoi comprendere quanto sale consumi ogni giorno insieme alla tua famiglia.

N.B.: I nomi che indicano la presenza del sale aggiunto sono: sodio (o Na), cloruro di sodio, fosfato monosodico, glutammato di sodio, benzoato di sodio, citrato di sodio.

Adesione a iniziative della cooperazione

Al fine di perseguire e sviluppare il ruolo sociale della cooperazione, finalità ricompresa nell'articolo 4 della missione aziendale, Camst aderisce a:

Impronta Etica

Nel 2011 l'associazione ha festeggiato il suo decennale con un convegno dal titolo: "Il mondo che vorremmo – insieme responsabili di uno sviluppo sostenibile e competitivo" che si è tenuto a Bologna in settembre e che ha avuto due successive edizioni a Modena e a Ravenna.



Come è cambiata la responsabilità sociale d'impresa (RSI) negli ultimi dieci anni in Europa e in Italia? Come sono cambiate le imprese socie di Impronta Etica? Quale impresa vorremmo nel 2020? Si possono coniugare sostenibilità e competitività?

Il convegno, organizzato per celebrare il decennale di Impronta Etica, ha cercato di rispondere a queste domande, ripercorrendo l'evoluzione della responsabilità sociale d'impresa negli ultimi dieci anni e analizzandone le prospettive fino al 2020 a livello europeo – a partire dalla Strategia Europa 2020 – e a livello nazionale e locale, attraverso gli sviluppi della RSI in Emilia-Romagna e le esperienze dei soci di Impronta Etica.

I temi del convegno hanno approfondito i contenuti del nuovo Manifesto di Impronta Etica, una carta degli impegni delle imprese socie per i prossimi dieci anni, che pubblichiamo per intero in Appendice di questo Bilancio sociale.

Il convegno ha voluto rilanciare una riflessione per dare impulso ai contenuti innovativi della strategia, sviluppata a livello europeo, in un'ottica condivisa con tutti gli attori sociali del territorio.

Cooperare con Libera Terra Agenzia per la promozione cooperativa e della legalità

Si tratta di un'associazione senza scopo di lucro, fortemente voluta da Legacoop Bologna e con il contributo di Legacoop Emilia-Romagna, che si è costituita il 27 maggio 2006 con il coinvolgimento di molte associazioni e cooperative sue associate, estendendo l'invito a partecipare alle altre centrali cooperative e ad associazioni, enti e privati, che condividono in modo concreto l'esperienza "Libera Terra", a supporto delle cooperative che operano e sono esposte in prima persona sulle terre confiscate.

In questi anni si è spesso sottolineata l'importanza della collaborazione tra cooperative aderenti a Legacoop, a partire da quelle agricole, e cooperative nate in Sicilia, così come in altre regioni, impegnate sui terreni confiscati alla mafia.

Oltre al progetto avviato di recente da Camst - che accomuna anche Conapi, il Consorzio Apicoltori



Agricoltori-Biologici Italiani –, dal 2002 nei supermercati e negli ipermercati di Coop Adriatica sono in vendita i prodotti Libera Terra: pasta, olio, vino e altre specialità ottenute da cooperative di giovani che, in Sicilia, lavorano sui terreni confiscati ai boss mafiosi.

L'Agenzia dunque rafforzerà il forte legame già esistente tra le cooperative del Nord e Sud Italia, ponendosi come esempio concreto di come fare impresa cooperativa possa portare migliori condizioni di vita e di lavoro anche nelle situazioni più difficili.

L'Agenzia ha come obiettivo l'ideazione e messa a punto di uno strumento utile allo sviluppo delle cooperative che operano sulle terre confiscate alla mafia e che si riconoscono nell'esperienza portata avanti dall'associazione Libera e in particolare "Libera Terra". In questo modo potrà contribuire non solo al consolidamento

della legalità e alla creazione di un'economia diversa pulita e sostenibile, ma anche al riscatto e al positivo utilizzo di beni confiscati ai mafiosi e più specificamente allo sviluppo di nuove imprese cooperative caratterizzate in questo caso da una fortissima carica valoriale.

(Una scheda informativa dell'associazione Libera Terra si trova sul sito: www.liberaterra.it)

Per sostenere il lavoro delle cooperative di Libera, Camst ha deciso di utilizzare i prodotti alimentari a marchio Libera Terra per tutte quelle occasioni aziendali in cui vengono dati omaggi ai dipendenti come, ad esempio, quando vengono estratti a sorte tra i presenti alle assemblee di bilancio. Senza contare che la pasta biologica di Libera Terra viene inserita nell'offerta di ristorazione scolastica di alcuni importanti appalti.

CONSUMO ANNUO DI PRODOTTI LIBERA TERRA

Tipo di prodotti	Q.tà 2011	Valore 2011	Q.tà 2012	Valore 2012
Conserve vegetali	96	215,04	300	1.008,00
Farine - semola - fecola	-	-	96	134,40
Linea rossa	-	-	1.140	1.846,80
Liquori	48	300,00	48	288,00
Olio	540	3.138,96	636	3.498,00
Pane e sostitutivi	5.096	9.133,74	4.984	8.919,12
Pasta	18.012	14.798,16	13.116	14.952,24
Verdura in scatola al naturale	-	-	96	107,52
Verdure e cereali secchi / liofilizzati	-	-	216	337,61
Vini	762	3.778,26	576	2.397,60
Totale complessivo	24.554	31.364,16	21.208	33.489,29

Le quantità sono espresse in numero di pezzi

Centro Italiano di Documentazione sulla Cooperazione e l'Economia Sociale

Il Centro italiano di documentazione sull'economia della cooperazione e l'economia sociale opera a Bologna dal 1988 ed è caratterizzato come luogo istituzionale di raccolta, tutela e ordinamento dei materiali documentari sul movimento cooperativo e sull'economia sociale (quota sociale 15.494 euro).

La collaborazione con il Centro di documentazione, offre un contributo significativo alla ricerca storica sul Movimento cooperativo supportando la diffusione dei valori che ne sono all'origine con la realizzazione di due pubblicazioni. La più recente è Uomini donne e valori alle radici di Camst: il libro, edito dal Mulino (Bologna, maggio 2005) per la collana Storia e Studi Cooperativi, è stato scritto da Giuliana Bertagnoni, laureata in storia contemporanea all'Università di Bologna, ricercatrice libero professionista presso strutture culturali pubbliche. "Nel sessantesimo anniversario della sua fondazione, con questo volume Camst ricostruisce – sulla base delle fonti

archivistiche (soprattutto, ma non solo, carte personali) e orali, nonché della bibliografia esistente - la trama dei destini individuali e collettivi alle sue radici."

Questo volume segue di tre anni il titolo: Camst: ristorazione e socialità, (il Mulino, Bologna, maggio 2002, collana Storia e Studi Cooperativi) curato da Vera Zamagni, professore ordinario di Storia economica all'Università di Bologna, insieme ad un gruppo di ricercatrici: Patrizia Battimani, Silvia Lolli, Patrizia Petrolati. In quella ricerca si voleva "dare conto delle tappe di trasformazione della cooperativa, che passano dal famoso ristorante alla stazione di Bologna alle cucine centralizzate per la ristorazione collettiva, dal self service al free flow e al banqueting, per approdare a un'impresa di ristorazione a tutto campo presente a livello nazionale".

Capostipite delle opere di ricostruzione storica del percorso sociale della cooperativa è stato il lavoro della prof. Giuliana Ricci Garrotti, Storia e cronistoria della Camst. I soci raccontano (Venezia, Marsilio, 1985), pubblicazione che ha raccolto numerose testimonianze in cui i primi soci ricordavano quei tempi pionieristici e lo spirito che li aveva animati.



Appendice



Appendice

Le imprese investono in qualità per battere la crisi

Poco più di 83.000 aziende e quasi 128.000 siti produttivi (uffici, stabilimenti, ecc.) dispongono di certificati Iso 9001.

Una spesa diretta per la certificazione di 134 milioni di euro l'anno: le imprese puntano sulla qualità come leva strategica per affrontare mercati sempre più difficili.

Dopo il forte sviluppo registrato fino al 2006, il numero di imprese certificate continua a crescere: +1,5% anche nel 2012, nonostante le gravi difficoltà che il tessuto produttivo sta attraversando.

La spesa delle imprese per la certificazione dei sistemi di gestione della qualità ammonta a 134 milioni di euro l'anno, pari all'1% degli investimenti complessivi in beni immateriali.

La qualità resta una parola chiave delle produzioni made in Italy. Anzi, viene considerata come una delle principali leve strategiche per operare nella fase di crisi

Per pesare meglio il volume d'affari del settore è bene considerare, in aggiunta, anche i costi indiretti e gli investimenti che le imprese sostengono per arrivare al risultato della certificazione: dai costi per la consulenza a quelli per il personale specificatamente inquadrato per la gestione del sistema di qualità interno, agli investimenti necessari per migliorare i processi e le dotazioni infrastrutturali delle imprese. Si può stimare così che il giro d'affari complessivo si attesti attorno a un valore non inferiore a 500 milioni di euro l'anno.

Il mercato italiano della certificazione per la qualità viaggia ancora su cifre relativamente piccole, se si tiene conto del numero complessivo di aziende manifatturiere (500.000) e di imprese edili (813.000) da cui proviene la gran parte della domanda di certificati ISO 9001. Ma il potenziale di

mercato è consistente, soprattutto se si considera il forte apprezzamento che le aziende esprimono nei confronti della certificazione.

La qualità resta una parola chiave delle produzioni made in Italy. Anzi, viene considerata come una delle principali leve strategiche per operare nella fase di crisi. È quanto emerge da uno studio realizzato dal Censis e da Accredia – l'Ente Unico Nazionale di Accreditamento – con il supporto di Cna, Confapi e Confartigianato, che ha analizzato un campione di oltre 800 aziende prevalentemente di piccole e medie dimensioni.

Più della metà delle imprese studiate dispone di una certificazione ISO 9001 e pochi sono i casi in cui la certificazione viene considerata uno strumento scarsamente utile a garantire maggiore efficienza. Il 73% delle strutture certificate ritiene anzi che l'ISO 9001 contribuisce a migliorare le prestazioni dell'azienda e a risparmiare sui costi. E il 14% considera questo tipo di certificazione come una scelta strategica che ha permesso di compiere un vero salto di qualità. Solo l'8% non attribuisce nessuna utilità alla certificazione e appena il 5% la considera un appesantimento burocratico.

In particolare, ai primi posti tra gli obiettivi di crescita, le imprese artigiane hanno segnalato di voler investire nel breve periodo su due aspetti specifici: il rafforzamento del controllo sulla qualità del prodotto e del processo produttivo, e il potenziamento del controllo della qualità sui principali fornitori.

Tra le motivazioni principali che spingono un'impresa a certificare il proprio sistema di gestione della qualità ci sono: la forza attrattiva del «marchio» ISO 9001, la richiesta dei principali clienti dell'impresa affinché questa operi secondo precisi standard di qualità, la possibilità di partecipare a gare d'appalto, l'identificazione della certificazione come uno strumento di razionalizzazione dell'organizzazione aziendale.

La grande maggioranza delle imprese dello studio (88%) ritiene che il mercato riconosce alla certificazione ISO 9001 un valore aggiunto, rendendo l'azienda più credibile agli occhi dei clienti. Quasi il 60% ha iniziato a certificarsi per l'ISO 9001 e successivamente ha proseguito con altre tipologie di certificazione. L'ISO 9001, che in Italia è la forma di certificazione più diffusa, si conferma quindi

come un importante apripista che consente agli organismi di certificazione pratiche di cross selling (ovvero la vendita di più servizi) e capace soprattutto di diffondere una maggiore «cultura della qualità» nel sistema produttivo. Però per quasi l'80% delle aziende certificate analizzate, oggi ottenere un certificato ISO 9001 è relativamente facile e sarebbero pertanto necessari criteri selettivi più stringenti. E il 70% dei capi azienda intervistati ritiene che con il tempo subentra una relativa disillusione nei confronti dell'efficacia della certificazione.

Gli aspetti che possono rendere più attraente la certificazione di qualità agli occhi delle imprese sono: la possibilità che all'ISO 9001 siano connesse automaticamente consistenti semplificazioni di tipo amministrativo, il contenimento dei costi della certificazione, l'obbligatorietà della certificazione per la partecipazione ai bandi di gara, l'alleggerimento degli obblighi burocratici richiesti per ottenere la certificazione.

La grande maggioranza delle imprese dello studio (88%) ritiene che il mercato riconosce alla certificazione Iso 9001 un valore aggiunto, rendendo l'azienda più credibile agli occhi dei clienti

Se la crisi economica si protrae e le strutture produttive più piccole sono quelle che soffrono maggiormente, gli investimenti in qualità possono essere strumenti utili per contrastare il trend negativo e riorganizzare le leve della competitività. Migliori politiche di diffusione della certificazione ISO 9001 sono oggi necessarie agendo su tasti differenti: dal prezzo di offerta del servizio a una migliore interlocuzione tra le imprese e gli organismi di certificazione. Quasi l'80% delle aziende studiate si aspetta che l'organismo di certificazione sia in grado di fornire indicazioni utili a eliminare eventuali carenze organizzative dell'impresa. E circa un terzo del campione si aspetta che il certificatore conosca con esattezza il settore e la filiera in cui si colloca l'azienda presso cui si effettuano le verifiche necessarie per il rilascio dell'ISO 9001.

Nonostante alcune debolezze che spingono a ripensare le strategie di diffusione e di interlocuzione con le imprese,

l'ISO 9001 resta lo strumento principe per una maggiore affermazione della «cultura della qualità» nel sistema produttivo nazionale e un mezzo per il rafforzamento delle imprese di piccole dimensioni. Elevate competenze e capacità di dialogo con l'azienda divengono pertanto le leve su cui gli organismi di certificazione dovrebbero agire, anche per cercare di tenere aperti spazi di mercato oggi difficili da gestire a causa della crisi.

Roma, 10 aprile 2013 – Questi sono i principali risultati del rapporto «La domanda di certificazione di qualità nel sistema d'impresa», che è stato presentato a Roma da Francesco Estrafallaces, Responsabile del settore Economia del Censis, e discusso da Federico Grazioli, Presidente di Accredia, Tommaso Campanile, Responsabile del Dipartimento Ambiente e Competitività della Cna, Vincenzo Elifani, Vicepresidente di Confapi, Marco Granelli, Vicepresidente di Confartigianato, e Giuseppe De Rita, Presidente del Censis.

Customer Satisfaction: l'approccio di Camst

Cos'è la Customer Satisfaction

E' un insieme di metodi e modelli utilizzati per rilevare il grado di soddisfazione del cliente. La soddisfazione, infatti, è considerata come misura della qualità percepita dal cliente che usufruisce di un prodotto o servizio. Tra soddisfazione del cliente e qualità di un bene o servizio esiste dunque uno stretto legame.

L'obiettivo dei numerosi metodi e modelli di rilevazione esistenti sul mercato è quello, infatti, di misurare la distanza tra le attese esplicite e non, e la percezione del cliente che usufruisce di prodotti o servizi.

Perchè la Customer Satisfaction è un'opportunità?

La Customer Satisfaction è uno strumento tecnico ed oggettivo attraverso il quale è possibile misurare il livello di soddisfazione dei propri clienti e rappresenta una leva decisiva per monitorare e migliorare le performance del servizio in termini di qualità ed eccellenza.

Ogni esigenza espressa direttamente o indirettamente dal cliente rappresenta, infatti, un elemento fondamentale per costruire una proposta commerciale mirata, efficace ed efficiente.

Camst da sempre pone al centro del proprio business il Cliente e la sua soddisfazione rappresenta una leva importante per tracciare un percorso continuo di

miglioramento della propria offerta.

La Customer Satisfaction in una realtà complessa come Camst richiede flessibilità ed attenzione nell'analisi in quanto il nostro business è rivolto a target diversi. Gli utenti del servizio variano infatti in base alle occasioni di consumo presso i nostri locali: bambini delle scuole dell'obbligo, studenti universitari, lavoratori di diversi settori, componenti di esercito e forze armate, degenti di strutture ospedaliere, ospiti di strutture assistenziali e frequentatori dei pubblici esercizi. Il progetto di Customer Satisfaction implementato e promosso dall'Ufficio Marketing si pone l'obiettivo di misurare la soddisfazione del servizio utilizzando un metodo verificato,

riconosciuto e uniforme, in modo da poter costruire indicatori che consentano un confronto, interno ed esterno di settore, della propria rete aziendale.

L'attenzione particolare che Camst dedica alla valutazione dei propri servizi di ristorazione commerciale e collettiva, sposa concretamente la propensione ad investire su ottimizzazione e miglioramento dell'offerta proposta al Cliente e agli utenti finali. L'impegno di Camst nell'ascolto del cliente mira dunque a perseguire un percorso virtuoso volto al raggiungimento di obiettivi costruiti e condivisi con il Cliente stesso sempre più sfidanti.

Glossario

Certificazioni

Certificazione: procedura con la quale un professionista terzo indipendente, su richiesta dell'impresa committente, rilascia un documento asseverato da cui risulti che quel determinato prodotto, o processo produttivo, o servizio, è conforme allo standard nazionale od internazionale richiamato dalla stessa certificazione.

Camst è in possesso delle seguenti certificazioni:

- Sistema di Gestione per la Qualità, ISO 9001 - Approvazione Originaria 27 Maggio 1998.
- Sistema HACCP, in conformità al Codex Alimentarius Annex to CAC/RCP1-1969 Rev 4 (1997) Amd 2003 - Approvazione Originaria 7 Novembre 2002.
- Sistema di Gestione Ambientale, ISO 14001 - Approvazione Originaria 21 Luglio 2006.
- Sistema di Gestione per la Salute e Sicurezza sul Lavoro, OHSAS 18001 - Approvazione Originaria 21 Luglio 2006.
- Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale, SA8000, Approvazione Originaria 28 Dicembre 2008.

CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2000: norma tecnica internazionale riguardante la certificazione dei sistemi di gestione della qualità (nota anche come "Vision 2000").

CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 1400: norma tecnica internazionale riguardante la certificazione dei sistemi

di gestione ambientale che l'azienda decide di adottare volontariamente per migliorare il proprio sistema di gestione ambientale e le performances relative all'impatto sull'ambiente della propria attività.

CERTIFICAZIONE SA 8000: l'impegno etico e sociale di un'impresa, oltre ad essere testimoniato dal proprio Bilancio sociale, può anche essere certificato. Questo standard internazionale di certificazione, denominato Social Accountability 8000, prevede la soddisfazione di otto requisiti sociali che riguardano: il lavoro infantile, il lavoro forzato, la salute e sicurezza sul luogo di lavoro, la libertà di associazione e il diritto alla contrattazione collettiva, la discriminazione, le procedure disciplinari, l'orario di lavoro, la remunerazione.

CERTIFICAZIONE OHSAS 18001: è una certificazione appositamente studiata per aiutare le aziende a formulare obiettivi e politiche a favore della Sicurezza e della Salute dei Lavoratori (SSL), secondo quanto previsto dalle normative vigenti e in base ai pericoli ed ai rischi potenzialmente presenti sul posto di lavoro. La certificazione OHSAS 18001 (Occupational Health and Safety Assessment Series) definisce i requisiti di un Sistema di Gestione della SSL. Tali requisiti verranno implementati dall'azienda e verificati da un Ente qualificato a rilasciare il relativo Certificato di Conformità.

CERTIFICAZIONE ISO 22000: la certificazione ISO 22000 è una norma di armonizzazione degli standard relativi alla sicurezza degli alimenti che porta alla certificazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare, cioè alla dimostrazione che un'impresa è in grado di controllare tutti i pericoli e garantire un alimento sicuro al momento del consumo.

Infatti la ISO 22000 è una norma di sistema, che collega la certificazione ISO 9001 (volontaria) e l'Haccp (obbligatoria). Essa considera anche elementi oggi determinanti per le imprese agroalimentari, come la comunicazione, la gestione delle emergenze, la rintracciabilità, mentre i cosiddetti programmi dei prerequisiti stabiliscono le procedure per mantenere un ambiente igienico idoneo per la produzione, lavorazione e fornitura di prodotti sicuri. Con la ISO 22000 si può riuscire a mettere in relazione, in maniera molto più stretta di quanto non faccia la normativa obbligatoria (in particolare, per la rintracciabilità, il regolamento Ce 178/02), le organizzazioni coinvolte nella filiera alimentare, sia che esse lavorino direttamente prodotti alimentari o mangimi, sia che appartengano al settore cosiddetto near food, producendo ad esempio pesticidi, fertilizzanti, medicinali veterinari, ingredienti e additivi, impianti e attrezzature meccaniche per il settore alimentare, agenti sanificanti o per la pulizia, imballaggi, senza trascurare i settori del trasporto e stoccaggio e dei servizi, sempre riferiti al settore alimentare.

Responsabilità Sociale

CSR (CORPORALE SOCIAL RESPONSIBILITY): o Responsabilità Sociale dell'Impresa (RSI), viene definita come «l'integrazione volontaria delle preoccupazioni sociali ed ecologiche delle imprese nelle loro operazioni commerciali e nei loro rapporti con le parti interessate» (Libro Verde, 2001 della Commissione Europea). Il concetto parte dal presupposto che le imprese hanno responsabilità più ampie del solo profitto economico nei confronti degli azionisti e che nello svolgimento della loro attività caratteristica devono considerare gli effetti sociali ed ambientali che producono, sforzandosi di superare gli obblighi giuridici applicabili.

CODICE ETICO: Il Codice Etico è il documento che contiene i valori in cui la Cooperativa si riconosce e i principi comportamentali fondamentali a cui i propri soci, dipendenti ed in genere tutti i soggetti che entrano in

relazione con essa, devono attenersi. Le norme generali e di principio che esso detta trovano puntuale e concreta attuazione sia nel Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale d'Impresa (SA 8000) che, soprattutto, nel Modello Organizzativo e di Gestione per la prevenzione dei reati recentemente approvato in attuazione del D.Lgs.231/01. Adottando il Modello, di cui il Codice Etico costituisce parte fondamentale, Camst intende improntare il proprio agire all'assoluta legalità e correttezza, tramite un sistema di procedure e controlli (affidati ad un Organismo di Vigilanza indipendente in cui siedono, fra gli altri, professionisti esterni di indiscusso prestigio) che abbatta il rischio a cui la Cooperativa è esposta in caso di comportamento fraudolentemente scorretto delle proprie figure apicali.

ORGANISMO DI VIGILANZA (CODICE ETICO):

L'organismo di vigilanza deve approvare la relazione periodica, da presentare al Consiglio di Amministrazione e all'Assemblea, sull'efficace applicazione del Codice Etico, sui risultati ottenuti e sull'adozione di provvedimenti disciplinari per la sua violazione. Altre Funzioni fondamentali dell'Organismo di vigilanza sono: suggerire eventuali modifiche per la revisione del Codice Etico; fornire chiarimenti ufficiali sul significato e interpretazione del Codice Etico; viene adeguatamente informato dalla Direzione Risorse Umane circa l'instaurazione di procedimenti disciplinari (accertamento della violazione, contestazione ed adozione dell'eventuale provvedimento), e in seguito valuta la correttezza dell'azione disciplinare adottata in occasione della violazione del Codice Etico. Poteri dell'organismo di vigilanza: ha la facoltà di verificare, in qualunque momento, comportamenti, iter procedurali e documentali al fine di vigilare sul corretto funzionamento del sistema di prevenzione adottato.

PROTOCOLLO 231 SU SALUTE E SICUREZZA:

con la Legge n.123/2007 (Misure in tema di tutela della salute e sicurezza sul lavoro) è stata introdotta la responsabilità amministrativa delle imprese in relazione ai reati di omicidio colposo e di lesioni gravi o gravissime, commessi con violazione delle norme antinfortunistiche e sulla tutela dell'igiene e della salute sui luoghi di lavoro, aggiungendo l'articolo 25 septies al D.Lgs. 231/2001. I protocolli 231 costituiscono parte integrante del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo di Camst e si pongono quale mezzo di conoscenza e di corretto operare, nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 231/2001, anche

nell'ottica di fornire all'organismo di vigilanza una visione complessiva del sistema, delle sue modalità di verifica e di reporting. Il protocollo 231 su salute e sicurezza nei luoghi di lavoro si integra all'interno del sistema di gestione per la SSL adottato da Camst, secondo il modello previsto dalla norma OHSAS 18001.

COMMERCIO EQUO E SOLIDALE: Il commercio Equo e solidale (Fair Trade) è una partnership commerciale, basata sul dialogo, la trasparenza e il rispetto, che cerca una maggiore equità nel commercio internazionale. Contribuisce ad uno sviluppo sostenibile offrendo migliori condizioni di scambio ed assicurando i diritti dei produttori e dei lavoratori svantaggiati, specialmente nel sud del mondo. Le organizzazioni di Fair Trade (in collaborazione con i consumatori) sono impegnate attivamente nel sostegno ai produttori, nelle campagne di sensibilizzazione per il cambiamento nelle regole e nelle pratiche del commercio internazionale tradizionale.

FAIRTRADE-TRANSFAIR: TransFair è il marchio di garanzia del mercato Equo e Solidale in Italia. E' un'associazione senza scopo di lucro costituita da organismi che operano nella cooperazione internazionale, nella solidarietà e nel Commercio Equo e Solidale, nata nel 1996 per diffondere nella grande distribuzione i prodotti del mercato equo. Scopo di TransFair è garantire che i prodotti con il suo simbolo siano stati lavorati senza causare sfruttamento e povertà nel Sud del mondo e siano stati acquistati secondo i criteri del Commercio Equo e Solidale.

PRODOTTO BIOLOGICO: si definisce prodotto biologico quello che è prodotto senza l'uso di sostanze chimiche e le cui tecniche di produzione includono la valorizzazione della bio-diversità, il benessere animale, la sicurezza alimentare, la tutela ambientale. Tali prodotti vengono certificati mediante visite ispettive da enti terzi indipendenti, allo scopo accreditati secondo regolamento CEE 2092/91. Tra questi i principali sono AIAB e CCCB.

PRODOTTO TIPICO E/O LOCALE: per prodotto tipico si intende un prodotto il cui processo produttivo è fortemente legato ad uno specifico territorio e si avvale di metodologie di coltivazione e/o di lavorazione e conservazione di tipo tradizionale. Il prodotto locale è invece quello realizzato da aziende, generalmente di dimensioni piccole o al più medie, con sedi e impianti produttivi concentrati nella

stessa area di coloro che lo acquistano e lo consumano.

SVILUPPO SOSTENIBILE: viene definito come lo sviluppo capace di "soddisfare i bisogni delle generazioni attuali senza compromettere la capacità di quelle future di soddisfare i propri bisogni". Il termine viene enunciato per la prima volta nel Rapporto Brundtland, World Commission on Environment and Development. Our Common Future. Oxford: Oxford University Press, 1987, (p.43), poi rilanciato dalla Conferenza delle Nazioni Unite sull'ambiente e lo sviluppo tenutosi a Rio de Janeiro nel 1992.

Ambiente

CERTIFICAZIONE FSC: il programma internazionale sviluppato dal Forest Stewardship Council garantisce che tutti i prodotti recanti il marchio FSC provengano da una foresta gestita con criteri sostenibili. Il logo FSC su un prodotto indica che il legno usato per fabbricarlo proviene da foreste gestite in modo ecologicamente compatibile, socialmente utile ed economicamente valido. La certificazione FSC non è l'unica certificazione nel mondo forestale, ma è l'unica che prende in considerazione aspetti economici e sociali oltre che ambientali e per questo ha ottenuto il pieno appoggio delle associazioni ambientaliste (WWF e Greenpeace) e sociali (Amnesty International).

GESTIONE DEI RIFIUTI: la raccolta, il trasporto, il recupero e lo smaltimento dei rifiuti, compreso il controllo di queste operazioni, nonché il controllo delle discariche e degli impianti di smaltimento dopo la chiusura (D.Lgs. n. 22/1977 aggiornato Ottobre 2001).

RACCOLTA DEI RIFIUTI: l'operazione di prelievo, di cernita e di raggruppamento dei rifiuti per il loro trasporto (D.Lgs. n. 22/1977).

RACCOLTA DIFFERENZIATA DEI RIFIUTI: l'insieme delle operazioni atte a selezionare dai rifiuti urbani, le frazioni merceologiche omogenee, destinate al riutilizzo, al riciclaggio e al recupero di materia prima (D.Lgs. n. 22/1977).
Recupero (di materia o di energia): valorizzazione di materiali che possono essere utilizzati in nuovi processi produttivi/ servizi o per ottenere energia (ad esempio bottiglia di vetro usata per produrre oggetti in vetro; combustione di plastica per produrre energia elettrica o calore).

Prestito Sociale Camst:

Più Valore ai tuoi Valori

CAMST 
LA RISTORAZIONE ITALIANA



Depositi	Tasso Lordo per versamenti ordinari	Premio Lordo per il vincolo	Tasso Lordo per versamenti vincolati
Scaglione superiore a € 30.000,00	2,500% (2,000% al netto della ritenuta)	1,100%	3,600% lordo 2,880% netto
Scaglione da €10.000,01 a € 30.000,00	1,875% (1,500% al netto della ritenuta)	1,100%	2,975% lordo 2,380% netto
Scaglione fino a € 10.000,00	1,000% (0,800% al netto della ritenuta)	1,100%	2,100% lordo 1,680% netto

I tassi si intendono al lordo della ritenuta di legge pari al 20%

Nota: Il tasso di interesse può essere variato dal CdA sulla base dell'andamento del costo del denaro



Camst
Soc. Coop. a r.l.

Via Tosarelli 318
Villanova di Castenaso,
40055 Bologna

Tel. 051/6017411
Fax 051/6053502
mail@camst.it - www.camst.it