



Sul sentiero della sostenibilità

CAMST BILANCIO SOCIALE 2018

Bilancio Sociale 2018

1

IDENTITÀ E STRATEGIA DI SOSTENIBILITÀ

Tutto parte da noi.

La nostra storia	12
Principi cooperativi	14
La nostra Vision	15
La nostra Mission	15
La Value Proposition	16
Piano Strategico	17
Il nostro approccio alla responsabilità sociale	18
Innovazione e Sostenibilità	19
Il nostro contributo allo sviluppo sostenibile	20

2

IL MODELLO OPERATIVO

Ristorazione e
servizi integrati
viaggiano insieme.

Il mercato della ristorazione	26
Il mercato del Facility	30
Il mercato del Cleaning	34
Modello di Business	38
Competitività ed efficienza	40
Segmenti di attività	42
I nostri marchi	44
La presenza di Camst in Italia	46
La presenza del Gruppo all'estero	47
Le principali società del gruppo	48

3

LA GOVERNANCE

La sostenibilità
entra nella
governance.

L'assetto istituzionale	52
La struttura politico sociale	53
La direzione	54
La politica aziendale del Sistema di Gestione Integrato	56
Le Certificazioni	60
Etica e Legalità	62

4

GLI STAKEHOLDER

Creiamo valore
condiviso.

I temi materiali	66
I nostri impegni per le persone e per il pianeta	68
Mappa Stakeholder	70
Il coinvolgimento degli Stakeholder principali	72
Cooperazione	74
Noi per voi	76

Indice

5

I RISULTATI ECONOMICO FINANZIARI

La nostra meta è crescere insieme.

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

6

LE RISORSE UMANE

Il contributo di tutti è per noi energia vitale.

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

7

LA QUALITÀ

Portiamo avanti la qualità.

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

8

L'AMBIENTE

Rispettiamo le risorse naturali.

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

9

LO SPRECO ALIMENTARE

Non lasciamo nulla indietro.

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

Sul sentiero della sostenibilità

L'obiettivo del Bilancio Sociale è raccontare il modo in cui un'impresa contribuisce all'ecosistema economico, sociale e ambientale in cui opera.

Camst è una grande impresa cooperativa. I servizi che offriamo hanno un forte impatto sociale. Costruiamo il futuro delle comunità nutrendo ogni giorno centinaia di migliaia di bambini nelle scuole. Contribuiamo allo sviluppo economico offrendo servizi di qualità alle imprese. Sosteniamo attivamente i territori in cui operiamo sostenendo progetti sociali animati da quei valori che da oltre settant'anni guidano il nostro modo di essere impresa.

Negli ultimi anni abbiamo ampliato la nostra sfera di attività entrando in nuovi mercati. Da una parte il facility, con l'obiettivo di offrire più servizi ai clienti. Dall'altro siamo cresciuti - attraverso processi di acquisizione - in altri Paesi europei (Germania, Spagna, Danimarca), creando un network internazionale di imprese di ristorazione di qualità.

Negli anni abbiamo seguito una politica di crescita e di diversificazione che ha permesso di proteggere la nostra impresa dalle insidie di un mercato sempre più competitivo e - di conseguenza - proteggere il lavoro e il valore creato dalle donne e gli uomini di Camst.

Alla crescita economica affianchiamo da sempre il nostro impegno sociale. Impegno, in primo luogo, a favore di chi ogni giorno nelle nostre cucine, nei nostri ristoranti e nei cantieri in cui lavoriamo contribuisce alla crescita di questo nostro progetto. Penso, in particolare, alle politiche di welfare aziendale, alla formazione e a tutte quelle politiche di sostegno a favore dei soci della cooperativa.

Per noi oggi crescere significa crescere in modo sostenibile. Per questa ragione **l'Agenda 2030 è per noi di Camst un punto di riferimento.**

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un **programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità** sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU. Qui troviamo gli impegni sullo sviluppo sostenibile che dovranno essere realizzati entro il 2030 per affrontare a livello nazionale e internazionale le grandi sfide del pianeta, quali l'estrema povertà, i cambiamenti climatici, il degrado dell'ambiente,

le crisi sanitarie. L'Agenda 2030 riconosce appieno lo stretto legame tra il benessere umano e la salute dei sistemi naturali e ingloba **17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile** (Sustainable Development Goals, SDGs) in un grande programma d'azione.

La nostra attività - del resto - tocca alcuni aspetti fondamentali quali la salute e il benessere, lo spreco alimentare, la tutela dell'ambiente e delle risorse, lo sviluppo delle persone e la crescita economica.

Il percorso verso la sostenibilità comincia dalla consapevolezza dell'impatto delle nostre attività. A tal proposito voglio citare un progetto: Life Effige.

Camst in collaborazione con l'Istituto di Management della Scuola Superiore Sant'Anna, Enea (l'agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile) e una serie di aziende partner ha dato il via - prima in Europa nel mondo della ristorazione - ad una esperienza pilota di eco-innovazione e competitività volta a calcolare l'impatto ambientale dei propri servizi o prodotti. L'obiettivo è quello di calcolare l'impatto ambientale del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi: dalla scelta delle materie prime alla loro trasformazione, dalla definizione dei menù fino alla produzione dei piatti, per poter aumentarne il livello di sostenibilità.

Insieme alla consapevolezza, altri principi fondanti del nostro percorso sono dialogo e collaborazione. Gli obiettivi dell'Agenda 2030 saranno tanto più facili da raggiungere tanto più saremo in grado di creare sinergie tra imprese virtuose. Per questa ragione abbiamo dato vita al progetto Dialogue for Change: un dialogo aperto a tutte le aziende che vogliono impegnarsi per una società equa e un ambiente protetto, con l'obiettivo di creare partnership tra le aziende per creare progetti comuni mirati a migliorare salute e benessere, a contenere lo spreco alimentare, a tutelare l'ambiente e le risorse, a promuovere le persone.

Questo Bilancio Sociale racconta - in definitiva - chi siamo e dove vogliamo arrivare. Siamo in cammino sul sentiero della sostenibilità, per rendere migliore il nostro mondo e garantire un futuro alle prossime generazioni.

Francesco Malaguti, Presidente Camst

Facciamo il Bilancio Sociale da impresa responsabile

Alla fine dell'anno fare il bilancio per noi non è un'impresa semplice. Siamo Camst: un'impresa cooperativa, che in più vuole esserlo responsabilmente. La nostra attività coinvolge diversi attori, anche esterni all'azienda, e a tutti vogliamo rendere conto, mostrando tutto il nostro interesse per loro. Ecco a cosa pensiamo quando scriviamo il nostro Bilancio Sociale.

CHE COS'È IL BILANCIO SOCIALE?

È uno strumento straordinario che rappresenta il profilo etico di Camst, il suo ruolo di attore che prende parte concretamente al miglioramento della qualità della vita nella comunità e nel territorio di riferimento. È un atto sociale che comunica lo stato attuale della nostra cooperativa ai suoi organi interni e ai suoi stakeholder. È uno specchio che ci rende consapevoli del nostro agire da impresa responsabile, attenta a produrre non solo risultati economici ma anche benefici e miglioramenti sociali, territoriali, ambientali. È quindi anche un modo per capire quanto la strada che stiamo percorrendo sia diretta a un futuro sostenibile.

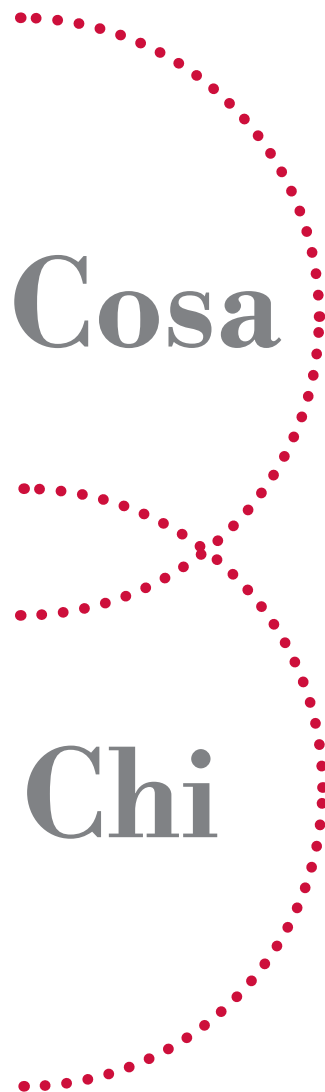
A CHI CI RIVOLGIAMO

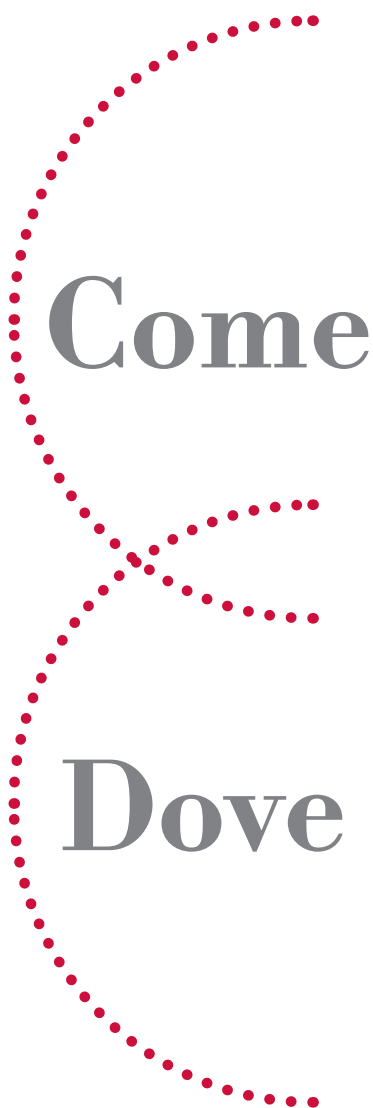
Il nostro Bilancio Sociale evidenzia l'impatto di tutte queste nostre azioni sulla collettività, e in particolare sui gruppi interessati più da vicino al buon andamento aziendale.

Il Bilancio Sociale Camst si rivolge a:

- › Soci lavoratori e tutte le persone che lavorano in Camst
- › Soci sovventori
- › Clienti e utenti
- › Fornitori
- › Pubblica Amministrazione
- › Organismi di rappresentanza del movimento cooperativo
- › Comunità nelle sue forme associative.

Perché i contenuti siano meglio comprensibili da tutti i nostri interlocutori, abbiamo semplificato l'esposizione e privilegiato l'immediatezza delle rappresentazioni grafiche.





COME LEGGERE IL BILANCIO SOCIALE

Con il nostro Bilancio Sociale vogliamo rendere conto degli obiettivi e delle azioni compiuti in coerenza con la missione di Camst. L'abbiamo perciò scritto in modo da poter dare anche le prospettive: di alcune linee guida proposte dal Gruppo di studio per il Bilancio Sociale (1998) riguardanti l'identità Camst e il valore aggiunto; delle linee guida per il reporting di sostenibilità del Global Reporting Initiative suddividendo, nelle tabelle di sintesi numerica, gli indicatori dei risultati aziendali in 3 dimensioni (economica, ambientale e sociale).

I dati riguardano l'anno di gestione chiuso al 31 Dicembre 2018 e si riferiscono a Camst società cooperativa. Li abbiamo esposti a confronto con gli anni precedenti, evidenziando nella maggior parte dei casi 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.

ECCO CHI L'HA SCRITTO

Il processo di redazione del Bilancio Sociale è gestito dalla Direzione Generale avvalendosi del supporto tecnico delle Funzioni aziendali per la produzione dei dati di competenza. Il coordinamento per la raccolta d'informazioni e la redazione sono dell'Ufficio CSR, le scelte grafiche a cura dell'Ufficio Comunicazione, Digital e Relazioni Esterne.

ECCO DOVE TROVARLO

Il Bilancio Sociale è presentato annualmente all'Assemblea Generale di Bilancio dei soci e distribuito per l'occasione in versione stampata. Per la comunicazione interna è disponibile il formato file pdf che viene aggiornato nella pagina dedicata della intranet aziendale. Per tutte le occasioni di comunicazione esterna si può richiedere stampato o su cd. Il file Bilancio Sociale.pdf è da tutti liberamente scaricabile dal sito di Camst.

Il Consiglio di Amministrazione

I principali indicatori di performance

Nelle tabelle seguenti riportiamo i principali indicatori contenuti nel presente Bilancio. Rappresentano un quadro quantitativo di sintesi del nostro impegno per la sostenibilità nell'ultimo triennio. Come annotato nel paragrafo precedente, la tabella degli indicatori va riportata alle 3 dimensioni: economica, sociale, ambientale.

La sintesi del nostro impegno in 3 dimensioni:

performance economica 1

Principali indicatori di performance economica

Stakeholder: Soci lavoratori e sovventori, Dipendenti, Clienti

Privati e Pubblici, Fornitori, Istituzioni, Pubblica Amministrazione.

Indicatori	Fonte	2017	2018
Valore delle vendite*	Pian. Controllo	558,4	557,3
Valore degli investimenti*	Pian. Controllo	19,07	17,02
Utile*	Dir. Amm.ne	5,60	4,82
Capitale dei Soci*	Dir. Amm.ne	23,31	25,68
di cui: capitale Cooperatori*	Dir. Amm.ne	11,39	11,96
di cui: capitale Sovventori*	Dir. Amm.ne	11,92	13,72
Prestito Sociale*	Dir. Amm.ne	64,0	63,2
Imposte e tasse*	Dir. Amm.ne	6,76	5,73

*Indicatori in milioni di euro

Indicatori	Fonte	2017	2018
Pasti erogati*	Pian. Controllo	92,32	92,62
Gestioni Ristorazione	Pian. Controllo	2.019	1.912
Gestioni Facility	Pian. Controllo	300	374

*Indicatori in milioni di euro



2 performance sociale

3 performance ambientale

Principali indicatori di performance sociale

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

Indicatori numerici	Fonte	2017	2018
Occupati Tempo indet.	BS	11.501	11.567
Di cui: Non soci	BS	3.553	3715
Di cui: Soci lavoratori	BS	7.948	7852
Soci sovventori	BE	4.287	4319
Ore formazione e addestramento	UNI EN ISO 9001	62.538	142.360,36

Indicatori in percentuale	Fonte	2017	2018
Occupazione FT	BS	17,5%	17,9%
Occupazione PT	BS	82,5%	82,1%
Occupazione femminile	BE	85,9%	85,9%
Occupazione stranieri	BS	11,7%	12,16%
Stipendi soci	BS	69,8%	69,3%

Indicatori numerici	Fonte	2017	2018
Infortuni sul lavoro	OHSAS 18001	484	432
Infortuni itinere	OHSAS 18001	96	97
Durata media infortuni (gg-netto itinere) - Ristorazione	OHSAS 18001	24,4	25,6
Indice frequenza (netto itinere) - Ristorazione	OHSAS 18001	38,52	34,47
Indice gravità (netto itinere) - Ristorazione	OHSAS 18001	0,94	0,88
Durata media infortuni (gg-netto itinere) - Facility	OHSAS 18001	23	24
Indice frequenza (netto itinere) - Facility	OHSAS 18001	38,81	37,84
Indice gravità (netto itinere) - Facility	OHSAS 18001	0,96	0,95

Indicatori in Euro	Fonte	2017	2018
Partecipazione sociale e servizi ai soci	BS	565.608	582.382

Principali indicatori di performance ambientale e qualitativa

Stakeholder: Clienti, Istituzioni,
Pubblica Amministrazione, Comunità.

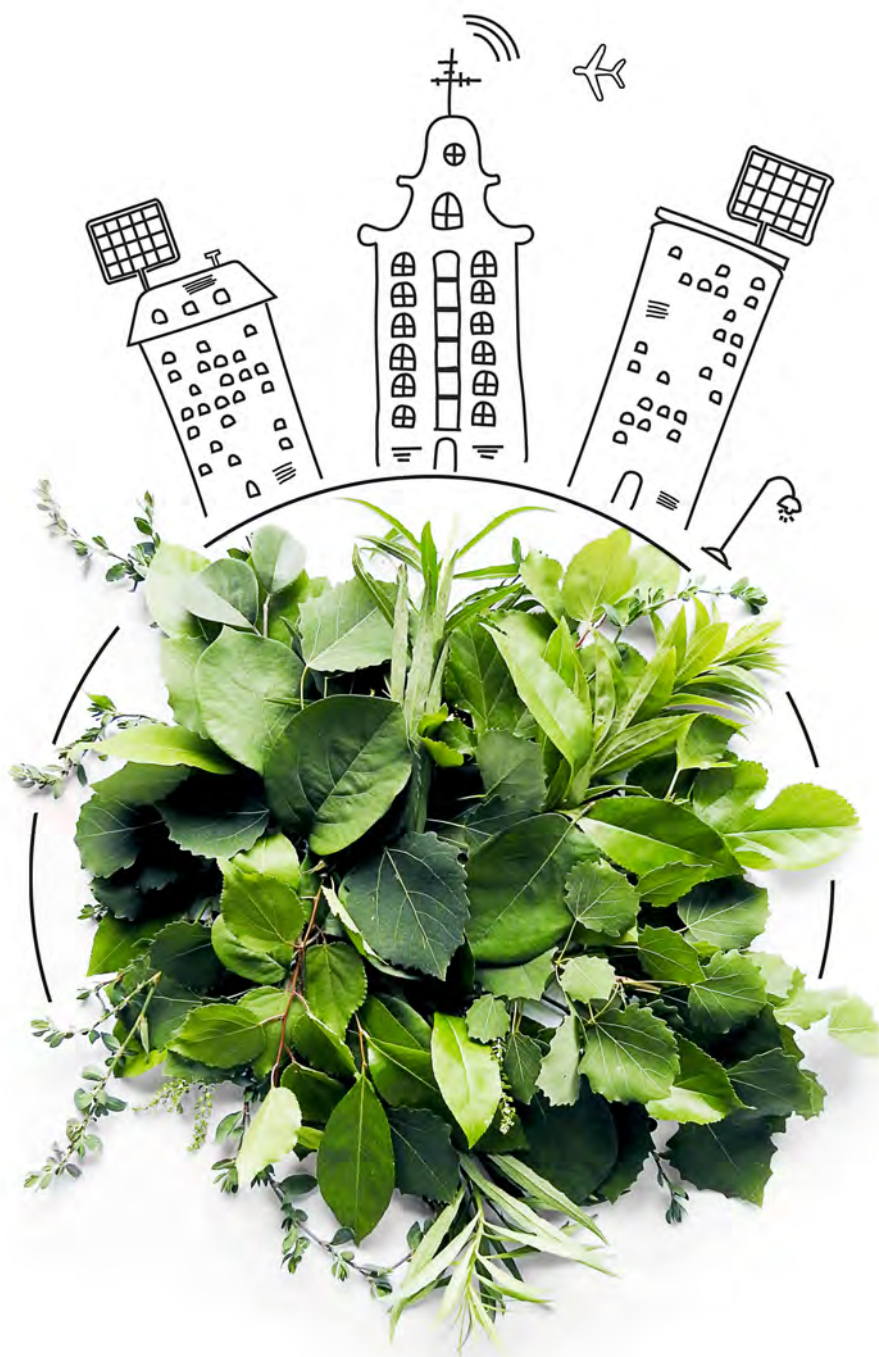
Indicatori numerici	Fonte	2017	2018
Verifiche ispettive ai locali	UNI EN ISO 9001	75	108
Indagini microbiologiche su alimenti al consumo	UNI EN ISO 9001	4.504	4.526
Indagini su materie prime	UNI EN ISO 9001	1.727	1.646
Tamponi ambientali	UNI EN ISO 9001	5.907	5.371
Visite ispettive ai Fornitori	UNI EN ISO 9001	14	11
Numero Fornitori Ce.Di.	Direzione Acquisti	302	315
Materie prime Bio (% acquistato)	Direzione Acquisti	14,8	15,4

Indicatori numerici	Fonte	2017	2018
Consumo totale Energia Primaria (kWhep)	SGE	143.747.335	140.287.329
Consumo totale Energia Primaria per singolo pasto (kWhep)	SGE	2,91	3,00
Tonnellate equivalenti petrolio (T.E.P.)	Legge n. 10/1991	14.823	14.833
Numero siti rilevazione fonti energetiche	Legge n. 10/1991	390	393
Raccolta rifiuti (kg)	D.Lgs. n. 152/2006	2.802.851	3.131.748
Rifiuti avviati a recupero (% raccolta)	D.Lgs. n. 152/2006	49,60	47,5
Raccolta rifiuti Gruppo (kg)	D.Lgs. n. 152/2006	171.897	186.851
Rifiuti avviati a recupero Gruppo (% rac)	D.Lgs. n. 152/2006	100,00	100,00

Tutto parte da noi.

①

Il nostro cammino inizia
dal nostro impegno verso
la tutela del pianeta.



La nostra storia

1945

Camst nasce
a Bologna.



anni 70

creiamo il primo Centro
Cottura.



anni 60

il primo
Self-Service.



1973

la nostra ristorazione
è nelle Scuole.

anni 80

benvenuto
Gruppo Camst!



2016

ampliamo
i nostri servizi.



2010

apriamo il
Centro Distributivo.



2017

sviluppo all'estero.



Principi Cooperativi



1

VOLONTARIETÀ E PORTA APERTA

Chiunque abbia i requisiti
e lo richieda può diventare
socio dell'impresa.

3

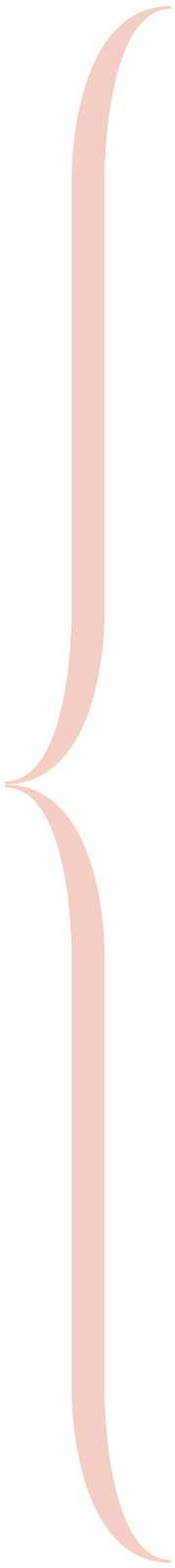
MUTUALITÀ E SOLIDARIETÀ

Ciascuno porta il proprio
contributo e beneficia dei
vantaggi di tutti.
In caso di scioglimento,
il patrimonio della
cooperativa, essendo
indivisibile,
viene destinato
a scopi cooperativistici.

2

UNA TESTA, UN VOTO

Tutti i soci sono uguali,
ognuno vota in quanto socio
e non per il capitale versato.



La nostra Vision

Da sempre le persone si nutrono di conoscenza, di affetti, di valori, di cultura e di cibo dei loro territori, producendo ed innovando beni e servizi per migliorare il benessere collettivo.

SALUTE, SICUREZZA, TEMPO, INFORMAZIONE E QUALITÀ degli stili di vita assumono un valore crescente.

Un'esperienza che accresce benessere e dignità si realizza offrendo **SERVIZI SOSTENIBILI ED ETICI.**

La nostra Mission

CI IMPEGNIAMO

ad essere per i nostri clienti e consumatori il partner affidabile e di riferimento per i servizi di ristorazione e di supporto alla loro attività. Miglioriamo la vita e il benessere prendendoci cura e anticipando i bisogni con soluzioni innovative. Vogliamo creare emozioni con prodotti e servizi eccellenti. La passione delle nostre persone è il cuore, l'energia e il motore che partendo dalla tradizione italiana dal 1945 ci spinge ogni giorno a fare meglio.

MIGLIORIAMO

costantemente i processi, la qualità e la soddisfazione dei servizi offerti.

PROTEGGIAMO E VALORIZZIAMO

le comunità ed il territorio in cui operiamo, facendo in modo che ogni nostra azione abbia un impatto positivo sulla società e sull'ambiente.

CONDIVIDIAMO

da sempre con i clienti, gli stakeholder e le nostre persone i valori della nostra impresa cooperativa, mantenendo l'attenzione congiunta all'equilibrio economico-finanziario per competere sul mercato globale.



La Value Proposition

Per le **PERSONE** e le comunità sul territorio nazionale ed europeo

Che ricercano un partner affidabile per i servizi di ristorazione e per i servizi globali

Richiedendo **SOLUZIONI** innovative nel tempo e customizzate

Differentemente da imprese grandi ed impersonali, catene o piccole imprese

Camst e le proprie persone **GARANTISCONO** affidabilità, sicurezza, flessibilità e appartenenza al territorio

**PER CHI CREDE CHE SI POSSA ANCORA FARE LA DIFFERENZA
E NON VUOLE SENTIRSI UN NUMERO**

Piano Strategico

Nell'autunno 2018 è stato presentato il nuovo piano strategico 2019/2021.
Il Gruppo Camst ha definito traguardi ambiziosi da raggiungere sul mercato della ristorazione.

L'obiettivo principale del Piano Strategico è quello di sviluppare - entro il 2021 -
un fatturato aggregato di gruppo di 1 miliardo di euro.

Questo sarà possibile attraverso un percorso di crescita che avverrà
sia per linee interne che per linee esterne nei mercati in cui operiamo.

Le tre direttrici che caratterizzano il mercato del 2018 sono

RISTORAZIONE, FACILITY MANAGEMENT e INTERNAZIONALIZZAZIONE

in linea con la strategia di sviluppo di servizi personalizzati, innovativi e sostenibili previsti
dal piano strategico triennale.

DIRETTRICI DI MERCATO

Sviluppo del mercato in Italia e all'estero
Crescita per linee esterne in Italia e all'estero

RISTORAZIONE

Scolastica
Aziendale
Socio-Sanitaria
Commerciale

EUROPA

Ristorazione
Facility management

SPAGNA
GERMANIA
DANIMARCA

FACILITY MANAGEMENT

Soft
Tech



GLI OBIETTIVI

1 MLD euro di fatturato nel 2021

800M euro › ITALIA
200M euro › EUROPA

Il nostro approccio alla responsabilità sociale

Che cos'è la Responsabilità Sociale? Una possibile definizione di Responsabilità Sociale d'Impresa (Rsi) o Corporate Social Responsibility (Csr) è: **“la responsabilità delle imprese per gli impatti che hanno sulla società”** (Comunicazione UE n. 681 del 2011). La Rsi è l'applicazione di diversi principi:

sostenibilità

uso consapevole ed efficiente delle risorse ambientali in quanto beni comuni, capacità di valorizzare le risorse umane e contribuire allo sviluppo della comunità locale in cui l'azienda opera, capacità di mantenere uno sviluppo economico dell'impresa nel tempo



trasparenza

ascolto e dialogo con i vari portatori di interesse diretti e indiretti d'impresa

integrazione

visione e azione coordinata delle varie attività di ogni direzione e reparto, a livello orizzontale e verticale, su obiettivi e valori condivisi

volontarietà

come azioni svolte oltre gli obblighi di legge

qualità

in termini di prodotti e processi produttivi

Da parte nostra l'impegno non è mai mancato. La nostra attività impatta su diversi Stakeholder, interni ed esterni, ed è improntata alla difesa e alla qualificazione dell'occupazione, alla valorizzazione delle persone, allo sviluppo degli investimenti, all'innovazione, alla difesa dell'ambiente e allo sviluppo delle relazioni con il territorio e le comunità in cui operiamo.

La consapevolezza di appartenere a qualcosa di più grande si è evoluta con noi - dal mondo cooperativo, alla comunità globale, a tutto il pianeta - insieme al nostro senso sempre maggiore di Responsabilità Sociale. Le nostre scelte di gestione e i nostri comportamenti sono orientati sempre più in relazione a persone, società, territorio e ambiente.

È quindi importante operare armonicamente a tutti i livelli dell'organizzazione per realizzare una buona performance di Responsabilità Sociale. Migliorando il nostro impatto globale, creiamo valore per Camst come impresa e per le comunità che serviamo e nelle quali operiamo:

vantaggio

competitivo sul mercato

consenso

di pubblico e clienti, consumatori e utenti

motivazione

e partecipazione attiva delle risorse umane

reputazione

positiva nel mondo.

Grazie al Sistema di Gestione Integrato Camst, è già in atto un monitoraggio che insieme al processo di rendiconto della sostenibilità rafforza la governance della nostra Corporate Social Responsibility.

Innovazione e Sostenibilità

Una delle leve fondamentali del nuovo Piano Strategico è **l'innovazione**.

Innovare vuole dire dare nuove risposte, studiare, migliorare continuamente, guardare, osservare le cose buone fatte dalle altre imprese, ma anche differenziare, cercare nuovi prodotti, nuovi mercati. Innovazione è per noi “open innovation”, innovazione aperta, fatta con gli stakeholder, clienti, fornitori, persone dentro Camst o vicine a noi.

In particolare, l'Agenda 2030 è diventata un riferimento che trova allineamento fra il nostro agire e gli SDGs.

La nostra attività tocca alcuni aspetti fondamentali quali la salute e il benessere, lo spreco alimentare, la tutela dall'ambiente e delle risorse, lo sviluppo delle persone e la crescita economica.

2030

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è **un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità** sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU. Il documento determina gli impegni sullo sviluppo sostenibile che dovranno essere realizzati entro il 2030 per affrontare a livello nazionale e internazionale le grandi sfide del pianeta, quali l'estrema povertà, i cambiamenti climatici, il degrado dell'ambiente, le crisi sanitarie.

L'Agenda 2030 riconosce appieno lo stretto legame tra il benessere umano e la salute dei sistemi naturali e ingloba

17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile

(Sustainable Development Goals, SDGs) in un grande programma d'azione per un totale di 169 ‘target’ o traguardi. Ognuno dei 17 punti è come un campanello d'allarme che non si può ignorare se vogliamo rendere migliore il nostro mondo e garantire un futuro alle prossime generazioni.



Il nostro contributo allo sviluppo sostenibile



Goal 2

Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile

Negli ultimi anni l'insicurezza alimentare globale ha ripreso a crescere anche come conseguenza dei problemi ambientali causati dall'agricoltura come la deforestazione, la carenza idrica e i cambiamenti climatici. Le azioni sviluppate da Camst nell'ambito di questo target riguardano diversi progetti che realizziamo sia attraverso le donazioni dei pasti a comunità vulnerabili che il raggiungimento della sicurezza alimentare migliorando la nutrizione e promuovendo modelli di agricoltura sostenibile attraverso programmi di benessere animale e scegliendo responsabilmente le materie prime. (Cap. 7 - La qualità; Cap. 9 - Lo spreco alimentare)



Goal 3

Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età

La salute passa anche attraverso ciò che mangiamo. Per questo la sicurezza alimentare è un impegno che perseguiamo attraverso i diversi Sistemi di Gestione, la selezione di materie prime con qualità nutrizionale elevata, la promozione di corretti stili alimentari, la trasparenza nei confronti del cliente. Camst ha creato un Servizio Nutrizione che, grazie ai suoi 80 dietisti e nutrizionisti su tutto il territorio nazionale, rappresenta un valido supporto nella progettazione di percorsi nutrizionali specifici. (Cap. 7 - La qualità)



Goal 5

Raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze

Camst ha avviato un percorso sulle pari opportunità per aumentare la capacità di innovazione e la competitività della cooperativa e per creare un ambiente di lavoro produttivo, che sappia soddisfare i bisogni e creare benessere valorizzando appieno le competenze e i diversi comportamenti lavorativi. (Cap. 6 - Le risorse umane)



Goal 8

Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti

Le linee strategiche che guidano le nostre azioni mettono al centro il tema della redditività e le politiche di crescita e di sviluppo, permettendoci di garantire i livelli occupazionali della nostra cooperativa. In questo quadro la salute e sicurezza dei lavoratori resta per Camst un elemento centrale sul quale l'attenzione è costante.

(Cap. 6 - Le risorse umane; Cap. 5 - I risultati economico finanziari)



Goal 12

Garantire modelli sostenibili di produzione e consumo

Il cibo per noi è la risorsa più preziosa, per questo i nostri processi produttivi sono pensati per limitare lo spreco nelle fasi di preparazione.

Allo stesso tempo recuperiamo prodotti alimentari non distribuiti che destiniamo a persone in difficoltà. Garantire inoltre modelli sostenibili di consumo per noi è un obiettivo importante da realizzare anche insieme alle nuove generazioni attraverso i numerosi percorsi formativi realizzati in particolare in ambito scolastico. *(Cap. 8 - L'ambiente; Cap. 9 - Lo spreco alimentare)*



Goal 13

Lotta contro il cambiamento climatico

Le iniziative che mirano alla promozione dell'efficienza energetica vengono realizzate attraverso il perseguimento e l'adozione di diversi Sistemi Certificati per l'ambiente, ma particolare attenzione viene data anche all'utilizzo di energia da fonti rinnovabili con certificazione IGO e progetti che mirino a ridurre i consumi idrici e l'utilizzo di carta. Sul fronte della "tutela dell'aria e del suolo" è stato privilegiato l'acquisto di mezzi a minore impatto ambientale.

(Cap. 8 - L'ambiente)

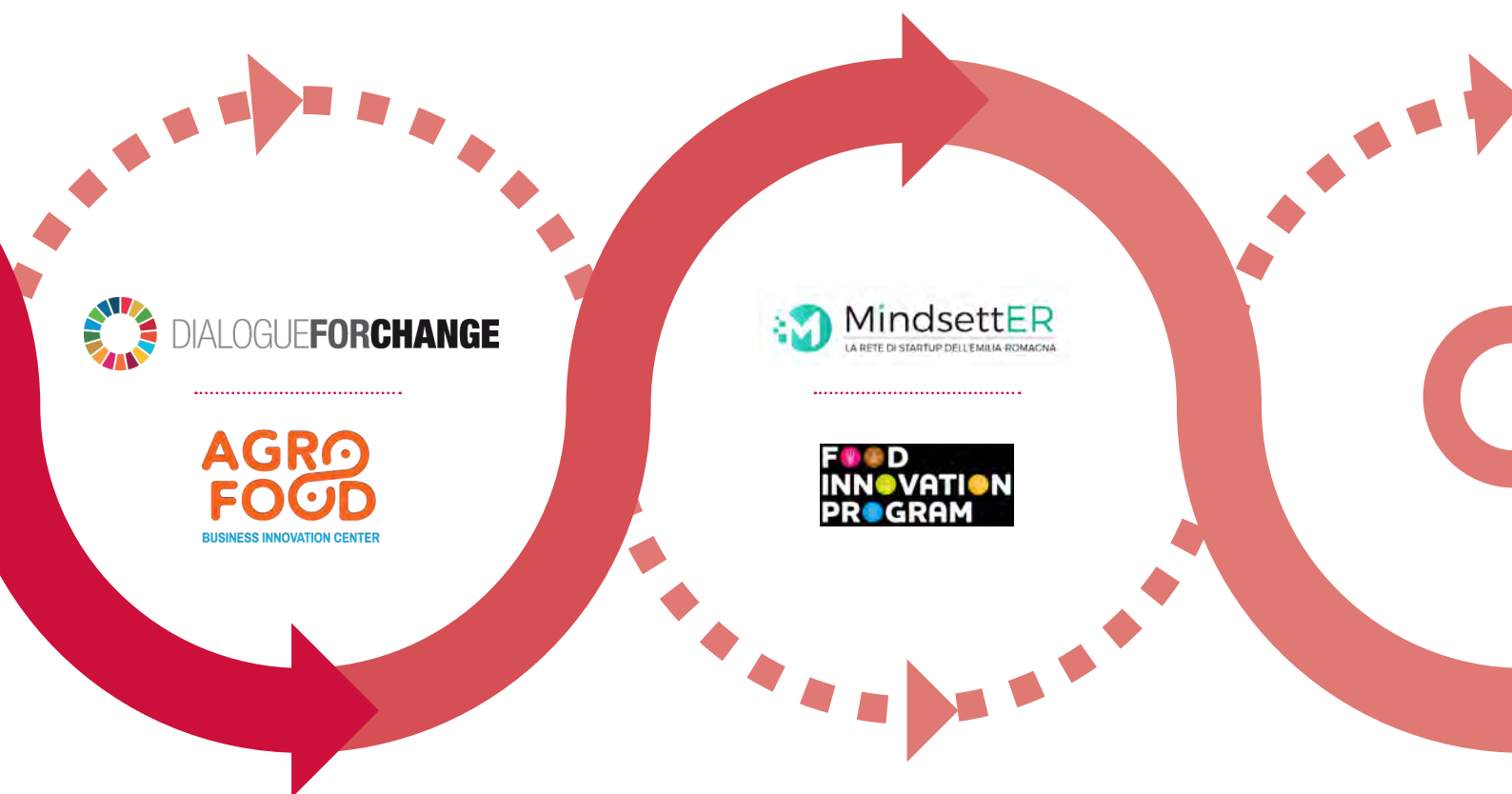


DIALOGUE FOR CHANGE

Camst coglie la sfida dell'Agenda ONU 2030 per lo sviluppo sostenibile e lancia il programma **DIALOGUE FOR CHANGE: un dialogo aperto a tutte le aziende** che vogliono impegnarsi per una società equa e un ambiente protetto. Da questi incontri nasceranno **partnership tra le aziende per costruire progetti comuni mirati** a migliorare salute e benessere, a contenere lo spreco alimentare, a tutelare l'ambiente e le risorse, a promuovere le persone e la crescita economica.

FOOD INNOVATION PROGRAM

Il Food Innovation Program, master internazionale dell'Università di Modena e Reggio Emilia, ha permesso a **5 studentesse** di fare una esperienza di stage in Camst. Dopo aver concluso lo studio in aula di 5 mesi ed effettuato la Global Mission, un viaggio di 60 giorni in tutto il mondo alla scoperta di produttori locali e società innovative in ambito food, hanno iniziato lo **stage di 3 mesi presso la sede Camst** di Villanova di Castenaso ad inizio settembre 2018. Il loro progetto è stato quello di **"Re-inventare la pausa pranzo ai clienti dei ristoranti aziendali"** ovvero strutturare innovazioni di servizio, layout e processo dell'offerta di Camst.



AGROFOOD BIC

Camst insieme a Granarolo, Gellify, Conserve Italia, Cuniola Società agricola e Eurovo partecipa al progetto **Agrofood BIC (Business Innovation Center): un polo di innovazione aperta multi-azienda** che lavorerà su scala nazionale e internazionale per cogliere e valorizzare preziose opportunità di business.

L'obiettivo condiviso è la creazione di un **acceleratore di promettenti e innovative start-up specializzate nel settore food**.

Collaboreranno con il nuovo BIC l'Università di Bologna, l'ENEA (Agenzia nazionale per le nuove tecnologie l'energia e lo sviluppo economico sostenibile) e ASTER, la società della Regione Emilia-Romagna per la ricerca e l'innovazione.

CAMST E MINDSETTER

Camst è entrata a far parte del network di **MindsetTER, la rete di startup dell'Emilia Romagna** supportata da ASTER e dalla Regione. Camst ha deciso di affiancarla con l'obiettivo di **contribuire all'ecosistema dell'innovazione regionale ed esplorare nuove opportunità di business** nell'ambito della ristorazione.

Camst ha organizzato una serie di incontri nei quali sono state ospitate una quindicina di giovani realtà innovative che operano nell'ambito food ma anche sostenibilità, customer experience e welfare per dare concretezza al loro percorso imprenditoriale e avviare una contaminazione positiva tra i due mondi.

PREMIO CAMST 2018: PAROLE CHE CREANO FUTURO

Oltre 500 persone hanno partecipato all'evento "Premio Camst 2018. Parole che creano futuro". Quattro parole, più di altre, rappresentano come Camst sceglie ogni giorno di fare impresa: **sostenibilità, innovazione, contaminazione (quella positiva tra idee, visioni di futuro, persone) e ispirazione**. Il Premio Camst, giunto alla seconda edizione, è stato assegnato al **Future Food Institute** per la "condivisione dell'approccio all'innovazione, l'attenzione verso i temi della sostenibilità e la grande capacità di ispirazione e contaminazione positiva, di ricerca e esplorazione nel mondo del food".



Goal 17



Partnership per gli obiettivi

LIFE EFFIGE

Il progetto Life EFFIGE è **un'esperienza pilota di eco-innovazione e competitività** con l'obiettivo di calcolare l'impatto ambientale del servizio di ristorazione in tutte le sue fasi, per poter aumentarne il livello di sostenibilità. Finanziato dalla Commissione Europea EFFIGE e frutto di una partnership con l'Istituto di Management della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, ENEA e i nostri fornitori di materie prime Parmareggio, Bustafa e Oleificio Zucchi, mira a **contribuire allo sviluppo e alla diffusione dell'impronta ambientale** che è diventata una priorità assoluta nell'agenda politica della Commissione europea in termini di green economy e di economia circolare.

Crediamo nelle partnership di valore che possano dare alla nostra azienda un punto di osservazione diverso sul mercato. Il lavoro della partnership in Camst si concentra su una serie di attività tese a creare valore condiviso attraverso progetti basati sull'apertura, il confronto e lo scambio con i nostri principali stakeholder al fine di guidare l'**INNOVAZIONE e la crescita reciproca**.

Ristorazione e servizi integrati viaggiano insieme.

②

Ampliando i nostri servizi andiamo
incontro alle esigenze del mercato.



Il mercato della ristorazione

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Il mercato della Ristorazione Collettiva gestita da Società di Ristorazione Organizzata, secondo Cerved-Databank, vale circa **4.955 milioni di euro** nel 2018. Tale mercato registra la presenza di circa **1.150 imprese** con **70.000 addetti**. Il grado di concentrazione del segmento è medio: le prime 4 imprese detengono il 33,2% del valore, mentre le prime 8 rappresentano il 48,3%.

Sempre secondo Cerved-Databank, le società di Ristorazione Organizzata coprono il 56,3% del mercato in volume, in aumento di **+0,4** rispetto al 2017.

Fra gli eventi rilevanti che stanno caratterizzando **le dinamiche evolutive del settore** sono da menzionare l'impatto di alcuni recenti provvedimenti legislativi:

› A febbraio 2018 è stato firmato il **contratto collettivo nazionale di lavoro** per i dipendenti dei settori dei pubblici esercizi, della ristorazione collettiva e commerciale e del turismo. L'accordo prevede: aumento in busta paga di circa 100 euro a regime, rafforzamento dell'assistenza sanitaria integrativa, durata quadriennale e importanti innovazioni mirate al recupero di produttività.

› **Crescita dell'online food delivery**: Secondo l'Osservatorio Digital Innovation del Politecnico di Milano nel 2018 l'eCommerce B2c in Italia supera i 27,4 miliardi di euro (+16% rispetto al 2017). Gli acquisti online di prodotti crescono di 3 miliardi di euro in 12 mesi, grazie principalmente ai buoni risultati di Informatica ed Elettronica (+18%), Abbigliamento (+20%), Arredamento & home living (+53%) e Food & Grocery (+34%). Il tasso di penetrazione degli acquisti online sul totale retail, passa dal 5,7% del 2017 al 6,5% del 2018, con i prodotti al 5% e i servizi al 10%. Per gli alimentari, in particolare, è vero e proprio boom, con il tasso di crescita fra i più elevati tra tutte le merceologie: un +34% che porta il valore delle vendite a oltre un miliardo di euro.

› **Fatturazione Elettronica**: dal 1° gennaio 2019 le fatture, riguardanti cessioni di beni e prestazioni di servizi effettuate tra soggetti residenti o stabiliti in Italia, potranno essere emesse solo in formato elettronico. L'obbligo di fattura elettronica, introdotto dalla Legge di Bilancio 2018, vale sia nel caso in cui la cessione del bene o la prestazione di servizio è effettuata tra due operatori Iva, sia nel caso in cui la cessione/prestazione è effettuata da un operatore Iva verso un consumatore finale.

› **Scontrino Elettronico**: la nuova modalità di emissione degli scontrini fiscali è prevista per le imprese con ricavi superiori a 400.000€ a partire dal 1° luglio 2019 e sarà estesa anche a commercianti ed artigiani dal 1° gennaio 2020. Lo scontrino digitale comporta la trasmissione per via telematica di ogni singolo corrispettivo all'Agenzia delle Entrate su base giornaliera.

Trend 2018

Il mercato della ristorazione collettiva appaltata per il 2018 presenta un fatturato in lieve aumento rispetto al 2017 del **+0.8%**, determinato da un moderato aumento dei prezzi (**+0.6%**) e da un lieve aumento dei pasti (**+0,2%**). Le società di ristorazione collettiva continuano tuttavia, anche se lentamente, ad incrementare la propria penetrazione nel mercato; cala infatti la quota di mercato in autogestione.

Analisi per segmenti

AZIENDALE

Secondo Cerved-Databank, nel 2018 il mercato della ristorazione aziendale servito dalle società di ristorazione collettiva ammonta a 419,5 milioni di pasti che rappresentano il 62% della domanda potenziale, percentuale in lieve aumento rispetto al 2017 (61,8%). Da segnalare il continuo sviluppo a livello nazionale, sia nelle grandi che nelle piccole e medie imprese, dell'utilizzo dei buoni pasto, diventato a tutti gli effetti uno strumento di welfare: secondo un'indagine Doxa sulla penetrazione dei buoni pasto in Italia negli ultimi anni, le imprese che elargiscono questo genere di benefit sono passate dalle 42.566 del 2010 alle 75.450 del 2017.

Trend 2018

Il segmento della ristorazione aziendale registra un aumento dello 0,7% dovuto ad un lieve aumento della quota appaltata, mentre il livello di occupazione tende a stabilizzarsi.

SCOLASTICA

La ristorazione scolastica pubblica e privata, secondo Cerved-Databank, ammonta nel 2018 a 345 milioni di pasti con un tasso di penetrazione delle società di ristorazione collettiva a volume di circa il 68,2%. Nel recente passato il segmento è stato oggetto dei tagli imposti dalla legge di stabilità che hanno portato sconti alla pubblica amministrazione e di conseguenza hanno generato perdite di marginalità.

I pasti erogati nel segmento della ristorazione scolastica riportano una leggera flessione a causa dei minori iscritti nelle scuole dell'infanzia e primarie (-0,6%). Considerando gli iscritti complessivi (scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di I e di II grado) la variazione nell'anno scolastico 2017/2018 rispetto all'anno 2016/2017 è stato pari allo 0,7%, mentre la riduzione degli iscritti all'anno scolastico 2018/2019 rispetto all'anno precedente è stata pari all'1% (Fonte Miur, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca).

Trend 2018

SANITÀ E WELFARE

Il mercato della ristorazione socio sanitaria servito dalle società di ristorazione collettiva, che include le strutture ospedaliere pubbliche e private nonché le case di cura e di riposo, ha una dimensione in volume nel 2018 di 252,5 milioni di pasti. La penetrazione delle società di ristorazione collettiva è di circa il 39,3% e mostra ancora un buon margine di sviluppo nonostante i recenti tagli determinati dalla spending review.

Trend 2018

Nel 2018 è stata registrata una crescita della ristorazione sanitaria (+1%), determinata principalmente da un incremento della quota della ristorazione collettiva appaltata del segmento rispetto al totale. Inoltre, pur a fronte della costante riduzione delle giornate di servizio erogate, bisogna tenere conto dell'aumentata domanda collegata all'invecchiamento della popolazione. Cresce la penetrazione delle società di ristorazione collettiva, anche se il settore welfare, più appetibile in termini di quote da conquistare, è ancora caratterizzato da operatori di dimensioni ridotte maggiormente propense all'autogestione.

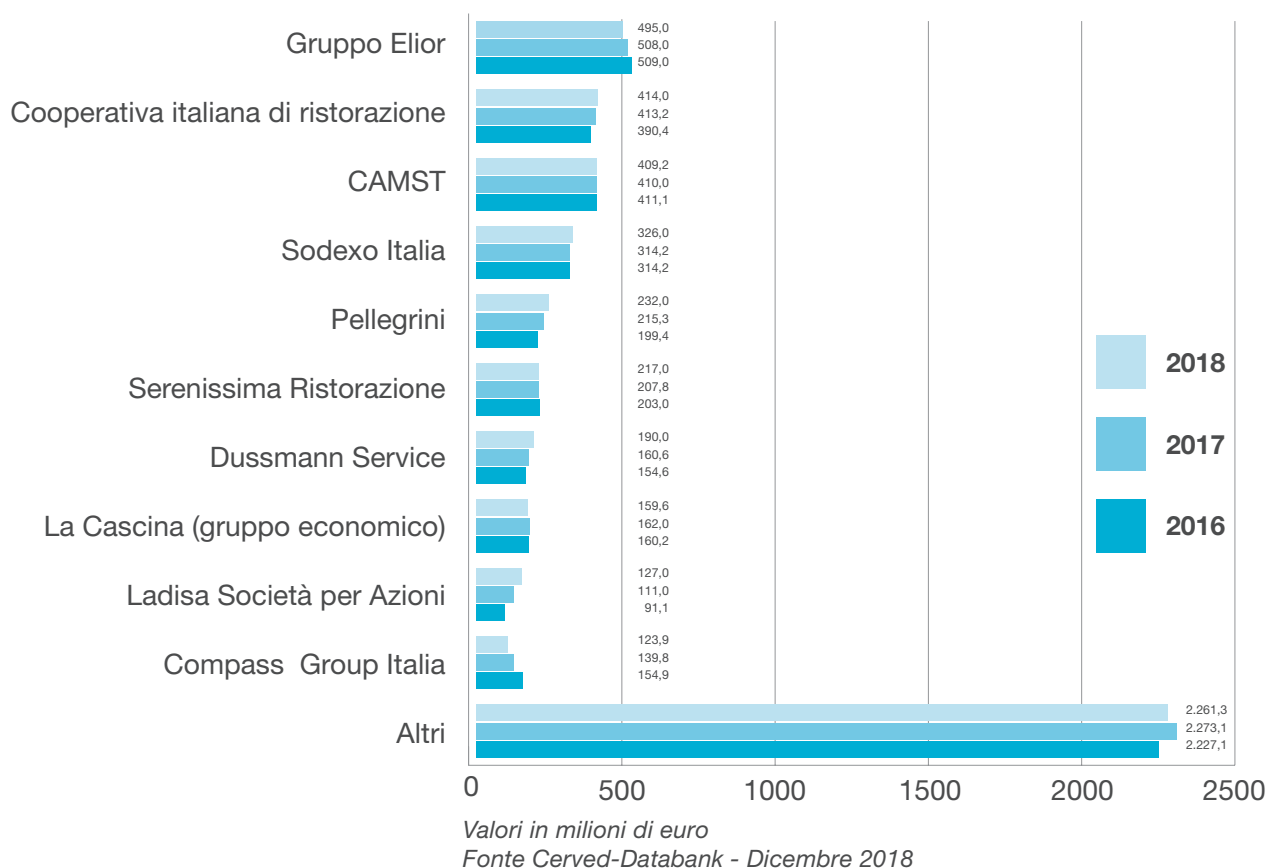
ALTRE COLLETTIVITÀ

Il segmento Militare e Altre Collettività servito dalle società di ristorazione collettiva vale circa 62 milioni di pasti, in calo rispetto al 2017, a causa degli effetti della spending review. Il peso della società di ristorazione collettiva all'interno del mercato è del 13,2%.

Secondo Cerved-Databank, il segmento Militare e Altre Collettività è in forte calo (-2,4%) rispetto al 2017, per il ridimensionamento delle caserme e degli altri istituti pubblici.

Trend 2018

RISTORAZIONE COLLETTIVA: Fatturato settoriale 2016 - 2018



LA RISTORAZIONE COMMERCIALE

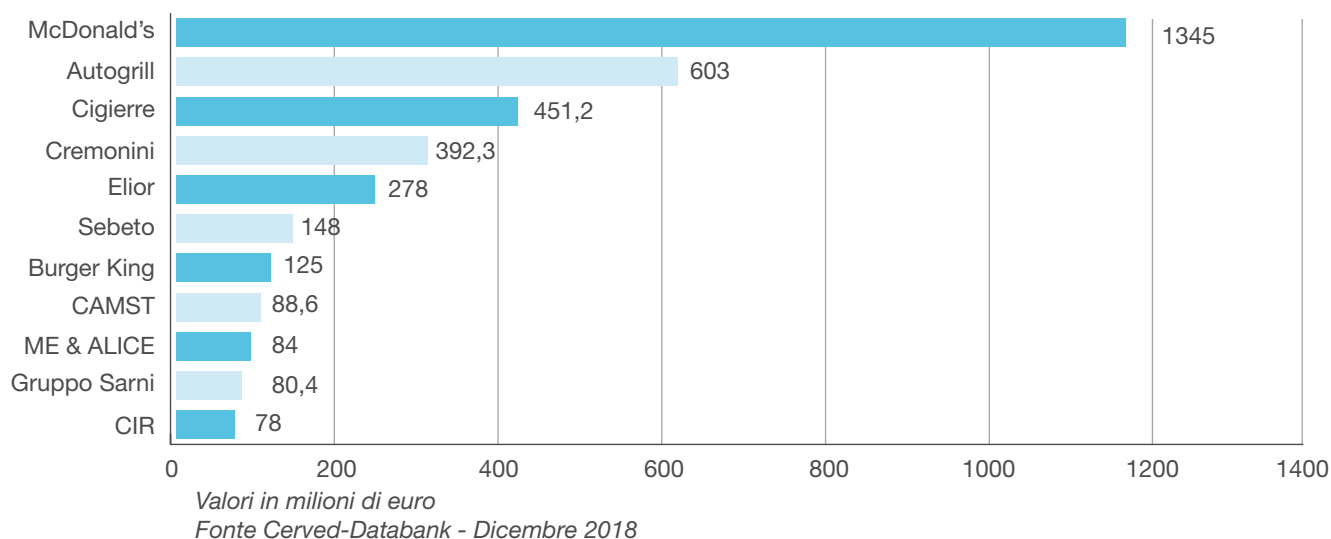
Il fatturato della ristorazione commerciale moderna (organizzata in catena) raggiunge nel 2018 circa 5,2 miliardi di euro. La ristorazione in concessione (autostrade, ferrovie, trasporti) vale circa 1.6 miliardi, mentre la ristorazione in ambito urbano, includendo i centri commerciali, ha un valore di 3.6 miliardi di euro.

Nel complesso la struttura dell'offerta presente nella ristorazione commerciale si presenta frammentata e mediamente poco performante in termini di redditività, in quanto composta prevalentemente da piccole imprese. La crisi ha tuttavia rallentato e reso selettivo il processo di sviluppo della rete e, mantenendo basse le performance medie, ha fatto aumentare il turn over.

Il ruolo della ristorazione organizzata in catena ha un peso ancora limitato, se confrontato ad altri paesi europei, ma sia dal punto di vista della quota (fatturati), sia dei modelli di sviluppo (format) ci sono forti segnali di cambiamento. I suoi punti di forza sono la caratterizzazione dell'offerta e la specializzazione dei prodotti, la rapidità del servizio, il prezzo competitivo e la capacità di adeguarsi nel tempo con proposte innovative per intercettare bisogni emergenti. Altro driver fondamentale di crescita della sua quota di mercato continua ad essere il numero elevato di nuove aperture.

Nel settore è in atto un importante processo di sovrapposizione tra i consumi domestici e quelli fuori casa, favoriti anche dal delivery. Fenomeno in costante crescita e sempre più offerto dagli operatori del settore.

RISTORAZIONE COMMERCIALE: Fatturato 2018

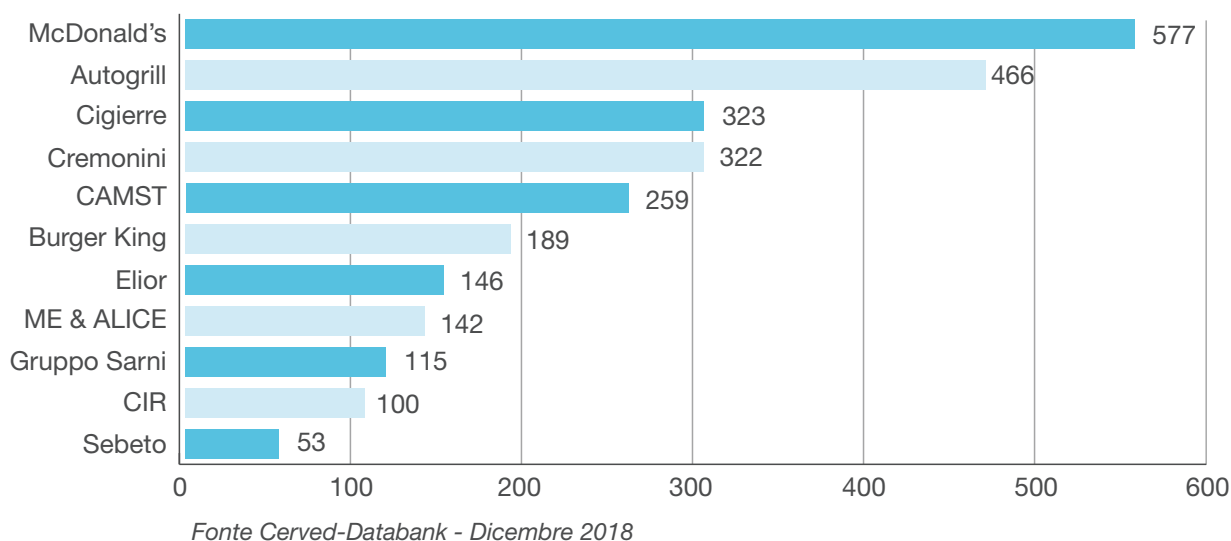


Il settore registra una sensibile crescita (+7.5%), grazie all'incremento dei pasti serviti dalle formule di ristorazione veloce e, in secondo luogo, alla continua apertura di nuovi punti vendita (in particolare in franchising).

La crescita è guidata dalla ristorazione commerciale moderna in ambito urbano (+9.3%) e dalla ristorazione negli aeroporti (+8.4%). Il segmento dei bar cresce sia nelle colazioni, sia nell'offerta food. Buona la crescita dei ristoranti, con particolare riferimento a quelli a tema ed etnici, mentre rimangono sostanzialmente stabili le pizzerie. Buona la performance della ristorazione alberghiera, sia per le aumentate presenze turistiche sia per l'allargamento dell'offerta food.

Trend 2018

PUNTI VENDITA 2018



Il mercato del Facility

FACILITY MANAGEMENT DEFINIZIONE

Il mercato del Facility Management (FM) comprende la **Gestione Integrata di una pluralità di servizi, processi e attività di supporto** alle attività primarie di un'organizzazione.

Rientrano nell'ambito del Facility Management:

servizi agli edifici servizi agli spazi servizi alle persone

Il mercato del FM è molto vasto e può essere affrontato in diversi modi a seconda della complessità e dell'integrazione dei servizi offerti:



L'attività di Facility Management si rivolge principalmente a soggetti pubblici quali Ospedali, sedi Istituzionali, Scuole e Università, Aeroporti e Stazioni, ma anche a imprese private quali Industrie, grandi sedi di Uffici, Centri Commerciali, Alberghi, Centri Fieristici. Il Facility Management prevede la **sottoscrizione di specifiche formule contrattuali per la gestione e la manutenzione** dei propri immobili a un unico Fornitore (General Contractor).

ANDAMENTO DEL MERCATO DI FACILITY MANAGEMENT

Secondo Cerved, in Italia il giro d'affari del mercato del Facility Management Integrato nel 2018 ammonta a **2.630 milioni di euro**, in crescita rispetto al 2017 del +0,8%.

Nel biennio 2017-2018 la crescita del settore è stata determinata dallo sviluppo del mercato della Pubblica Amministrazione e della Sanità grazie al progressivo aumento dei bandi di gara e delle convenzioni di multiservizi promosse dalle stazioni appaltanti centralizzate. Più contenuta la crescita dell'ambito Privato, con la tendenza lievemente favorevole del

Commercio e del Terziario, in relazione alla debole ripresa dei consumi e degli investimenti imprenditoriali, e al crescente interesse della domanda verso le soluzioni legate al risparmio energetico degli impianti tecnologici degli edifici, mentre continua a rallentare leggermente la domanda dell'ambito industriale.

Nel 2018 l'area d'affari dei **servizi tecnici per l'edificio** rappresenta il **51%** del totale, per un valore di 1.350 milioni e evidenzia una crescita del +0,7% rispetto al 2017.

L'area dei **servizi per lo spazio e le persone** pesa per il **49%** sul totale e vale 1.280 milioni di euro (+0,8%).

**Ripartizione del mercato nazionale FM
per settore di destinazione**

Pubblica Amministrazione	30%
Sanità	30%
Terziario	15%
Industria	9%
Commercio	11%
altro	5%

**Ripartizione del mercato nazionale FM
per area geografica**

Nord	45%
Centro	40%
Sud e Isole	15%



FACILITY MANAGEMENT

DIMENSIONE E ANDAMENTO DEL GIRO D'AFFARI nel mercato nazionale FM dal 2015 al 2019 in milioni di euro

	2015	2016	2017	2018*	2019**	Var. % 19/18	Var. % 18/17	Var. % 17/16	Var. % 16/15
Giro d'affari	2.590	2.580	2.610	2.630	2.650	0,8	0,8	1,2	-0,4
Servizi tecnici per edificio	1.330	1.320	1.340	1.350	1.360	0,7	0,7	1,5	-0,8
Servizi allo spazio e alle persone	1.260	1.260	1.270	1.280	1.290	0,8	0,8	0,8	-

*dato preconsuntivo **dato previsionale

Fonte: elaborazione Cerved-Databank su fonti varie

Lo Scenario Nazionale



Lo scenario competitivo nazionale vede la presenza di:

- › **società cooperative**, generalmente specializzate, in modo prevalente, nel segmento dei servizi di pulizia;
- › **filiali di gruppi multinazionali** attive nei settori della ristorazione e della gestione calore;
- › **piccole e media realtà nazionali** multiservizi fortemente orientate all'offerta Global Service;
- › **consorzi di imprese di piccole e medie dimensioni**, che insieme acquistano un rilevanza nazionale.

Considerata la complessità tecnica e organizzativa di fornire una gamma di attività particolarmente vasta e diversificata, nel settore è molto frequente la creazione di consorzi, di alleanze commerciali e di associazioni temporanee (ATI) tra imprese specializzate nei diversi ambiti di riferimento di cui si compone l'offerta multi-service.

Le società italiane attive di 'Servizi integrati di

Gestione agli edifici' sono 1.561, in crescita rispetto al 2017. Queste imprese sono per il 53% società di capitale e per il 42% ditte individuali e sono localizzate soprattutto in Lombardia, Lazio e Campania (che insieme comprendono il 50% del totale) oltre che in Puglia, Emilia-Romagna, Veneto, Piemonte e Sicilia. Nel Nord sono localizzate il 40% delle imprese totali, al Centro il 28% e al Sud e Isole il 32%.

A queste imprese si deve aggiungere un elevato numero di aziende di servizi che potenzialmente possono attivare per uno o più clienti formule contrattuali di facility management o global service (imprese di pulizia, manutenzione di impianti e di ristorazione). In questo senso l'offerta settoriale comprende circa altre 1.000 imprese, ma si può considerare che le imprese rilevanti che forniscono regolarmente e per una parte significativa della propria attività servizi di facility management siano circa 350 e gli addetti del settore circa 30.000 (stabili).

Gli Operatori

I primi 4 operatori del settore sono due **imprese italiane** leader nei servizi di pulizia e due multinazionali di origine francese leader nella gestione di impianti tecnologici:

- › **REKEEP**, nuova denominazione di **MANUTENCOOP FACILITY MANAGEMENT**,
- › **ENGIE SERVIZI**, multinazionale francese,
- › **ROMEO GESTIONI**, società napoletana,
- › **SIRAM**, controllata dalla multinazionale francese **VEOLIA**.

I grandi e medi operatori italiani evidenziano un incremento dell'interesse e delle iniziative rivolte a un processo di internazionalizzazione delle attività, soprattutto in Europa e in molti casi tramite accordi commerciali con altri operatori locali.

Le principali imprese nazionali che già operano su scala internazionale sono:

- › **COOPSERVICE**
- › **GEMMO**
- › **REKEEP**
- › **VENTANA**

Gli **operatori internazionali** sono attivi da molti anni nel contesto italiano, soprattutto nell'ambito delle attività di impiantistica, Gestione Calore e Ristorazione. I principali gruppi multinazionali presenti in Italia sono:

- › **APLEONA**
- › **BOSCH ENERGY AND BUILDING SOLUTIONS**
- › **CBRE**
- › **COMPASS GROUP**
- › **DUSSMANN SERVICE**
- › **ENGIE**
- › **ISS FACILITY SERVICES**
- › **SODEXO**
- › **VEOLIA** (attraverso la controllata SIRAM)
- › **VINCI**

**FACILITY MANAGEMENT (SERVIZI TECNOLOGICI):
ANDAMENTO FATTURATO SPECIFICO DELLE PRINCIPALI IMPRESE**

Imprese	2016	2017	2018	Var. % 2017/2016	Var. % 2018/2017
REKEEP (CONS.) (a)	167	163	165	1.2	-0.6
ENGIE SERVIZI	130	127	125	-1.6	-1.9
ROMEO GESTIONI	125	121	120	-0.8	-2
SIRAM	112	110	109	-0.9	-1.3
COOPSERVICE (CONS.)	102	107	109	4.9	3.4
COOPSERVICE	84	86	87	1.2	1.8
GESTA	18	21	22	4.8	10.6
MANITALIDEA (CONS.) (b)	85	90	93	3.3	4.6
SODEXO ITALIA	75	89	90	1.1	9.5
EDISON (gruppo economico)	69.5	67	67.5	-3.6	-1.4
ZEPHYRO (c)	64	62	62	-	-1.6
EDISON FACILITY SOLUTIONS (d)	5.5	5	5.5	10	-
CPL CONCORDIA	48	48	48	-	-
CBRE GWS	30	31	32	3.2	3.3
CAMST	21	31.2	33.5	48.6	25.4
FERSERVIZI	31	31	31	-	-
CENTROGEST (CONS.)	26	28	30	7.1	7.4
GEMMO (e)	29	27	28.5	5.6	-0.9
ENISERVIZI	25	25	25	-	-
APLEONA HSG	15	24	25	4.2	29.1
IDEALSERVICE	23	24	25	4.2	4.3
DUSSMANN SERVICE	18	21	23	9.5	13
ANTAS	14	20	21	5	22.5
LA CASCINA GLOBAL SERVICE	19	18	18	-	-2.7
MODUS F.M.	18	18	18	-	-
COMPASS GROUP ITALIA	20	17	16	-5.9	-10.6
ISS FACILITY SERVICES	14	15	15	-	3.5
NICMA & PARTNERS	14	14	14	-	-
COOPERATIVA LAVORATORI DEI SERVIZI	12	12	12	-	-
PFE	10	12	12	-	9.5
ITALIA SERVIZI INTEGRATI	11	11.5	12	4.3	4.4
KINEO ENERGY E FACILITY	9.5	10	10	-	2.6
TECHNE	8.5	10	10	-	8.5
Altri	39	50	74		

Il mercato del Cleaning

CLEANING DEFINIZIONE

Il settore comprende le imprese che svolgono Attività di Pulizia e Disinfezione e che, secondo la normativa vigente, possono erogare anche servizi di disinfestazione, derattizzazione, sanificazione. Tali servizi sono tuttavia esclusi dall'ambito di questo studio. Il settore delle imprese di pulizia è suddivisibile in tre aree di business:

Pulizia civile:

servizi agli edifici



Pulizia industriale:

servizi realizzati presso impianti, stabilimenti, officine, magazzini, laboratori e complessi industriali e produttivi in genere

Pulizia ospedaliera:

servizi inerenti all'ambito sanitario

La fornitura dei servizi da parte delle imprese può avvenire secondo due diverse modalità:

- › **Prestazione singola**, con la sola fornitura dei servizi di pulizia/disinfezione;
- › **Prestazione integrata**, nell'ambito della fornitura di servizi vari, comprensivi di quelli relativi alle pulizie.

Il settore si caratterizza per una struttura dell'offerta molto frammentata e articolata per dimensione, tipologia, estrazione, forma giuridica e organizzativa, localizzazione, scelte strategiche delle imprese.

Le aziende classificabili come imprese di pulizia sono molto numerose, ma la maggior parte di queste sono realtà locali, caratterizzate da bassa differenziazione e da una gamma ristretta di servizi.

Le imprese operanti nel settore sono 18.198 (dato riferito a maggio 2018), in calo di un ulteriore 5,3% rispetto a gennaio 2017, di cui quasi il 48% è rappresentato da ditte individuali. Le aziende rilevanti per copertura territoriale e fatturato sono 82.

ANDAMENTO DEL MERCATO DEL CLEANING

Il settore delle pulizie in Italia nel 2017, secondo Cerved, ha una dimensione di 6.870 milioni di euro e registra una flessione dell'1,3% rispetto al 2016, a causa del ridimensionamento della domanda nel settore industriale, le politiche di contenimento dei costi della P.A. e della Sanità e la riduzione dei prezzi medi dei servizi.

Nell'ultimo biennio hanno inciso negativamente sulla domanda settoriale anche altri due fattori contingenti:

- › Il blocco delle aggiudicazioni degli appalti Consip;

- › Le incertezze relative all'applicazione del nuovo Codice degli Appalti.

Il segmento civile, che si attesta a 4.400 Mn. di euro e pesa per il 64% sul totale, segna un calo dello 0,7% nel 2017.

Le pulizie ospedaliere, pari a circa il 24%, si attestano a 1.640 Mn. di euro e segnano un calo dell'1,8%, mentre il segmento industriale, che rappresenta il restante 12% del fatturato settoriale, scende nel 2017 a 830 Mn. di euro, registrando una contrazione del 3,5%.

Evoluzione del contesto competitivo

Il settore delle pulizie, che si colloca nella fase di maturità del suo ciclo di vita, è caratterizzato da un alto grado di competitività, dovuto a: frammentazione dell'offerta, omologazione dei servizi e intensa concorrenzialità sui prezzi. Il settore, tradizionalmente povero di tecnologie e basato essenzialmente sulla forza lavoro, sta evolvendo verso una dimensione più moderna, per effetto della centralizzazione degli acquisti della P.A. e della richiesta di servizi integrati, diversi fra loro per competenze, modelli gestionali/organizzativi e spesso frammentati su ampie aree territoriali. Ciò ha dato maggiore stabilità alle dinamiche competitive, consolidando le posizioni degli operatori maggiori, gli unici in grado di rispondere direttamente alle rinnovate esigenze del cliente.

Il nuovo scenario competitivo ha comportato:

- › L'uscita dal settore di numerose aziende, in particolare di quelle di piccola dimensione.
- › Il ricorso agli ammortizzatori sociali da parte degli operatori di maggiori dimensioni. Operazione che risulta, tuttavia, strutturale per il settore a causa della natura stessa del business, nell'ambito del quale l'esaurirsi di commesse importanti determina, spesso, l'esubero di dipendenti, difficilmente ricollocabili presso altri cantieri, se geograficamente distanti.
- › La razionalizzazione della struttura dei gruppi attraverso la concentrazione di aziende, uffici e funzioni, la revisione dei processi aziendali (amministrativi, commerciali) in un'ottica di semplificazione ed efficientamento.
- › La ricerca di strategie di internazionalizzazione, diffuse tra gli operatori più competitivi e perseguite mediante la creazione di società controllate all'estero.

Gli Operatori

I primi tre operatori del mercato sono:

- › **MANUTENCOOP FACILITY MANAGEMENT**
- › **DUSSMANN SERVICE**
- › **COOPSERVICE**

L'offerta è poco concentrata. La quota aggregata dei primi 4 operatori si attesta al 13,15% e risulta in crescita di oltre mezzo punto percentuale rispetto al precedente esercizio (12,44% nel 2016).

Nell'ambito delle pulizie civili, quello dimensionalmente più rilevante, la quota aggregata dei Top 4 (MANUTENCOOP FACILITY MANAGEMENT, DUSSMANN, COOPSERVICE, EURO & PROMOTIONS FM) risulta nel 2017 pari al 10,56%, in crescita rispetto al precedente esercizio.

Per le pulizie ospedaliere, che risulta l'area più concentrata, i primi quattro (MANUTENCOOP FACILITY MANAGEMENT, COOPSERVICE, DUSSMANN SERVICE e MARKAS) operatori raggiungono il 26,68%, in crescita di quasi un punto percentuale rispetto al precedente esercizio (25,82% nel 2016).

Nel settore delle pulizie industriali, l'area più piccola e più polverizzata, i leader si confermano NIC.MA. (CONS.), COOPSERVICE, LA LUCENTE e MIORELLI SERVICE e la loro quota aggregata risulta pari al 7,53%, anch'essa in crescita rispetto al precedente esercizio (7,31% nel 2016).



IMPRESE DI PULIZIA E DISINFEZIONE:
FATTURATO SPECIFICO DELLE PRINCIPALI IMPRESE, DAL 2015 AL 2017

Imprese	2015	2016	2017	Var. % 2016/2015	Var. % 2017/2015
MANUTENCOOP FACILITY MANAGEMENT (a)	308,0	311,8	310,4	-0,4	0,4
DUSSMANN SERVICE	213,9	217,0	246,7	13,7	7,4
COOPSERVICE (a)	220,5	222,0	223,0	0,5	0,6
MARKAS	103,7	115,0	123,0	7,0	8,9
EURO & PROMOS FM (a)	74,3	72,9	72,2	-1,0	-1,4
COOPERATIVA LAVORATORI DEI SERVIZI	63,5	68,4	68,5	0,1	3,9
MIORELLI SERVICE	53,8	55,5	56,8	2,3	2,8
L'OPEROSA	44,0	52,3	56,0	7,1	12,8
PULITORI ED AFFINI	51,9	48,9	52,4	7,2	0,5
PELLEGRINI	42,3	46,8	52,0	11,1	10,9
SODEXO	42,5	43,0	44,5	3,5	2,3
LA CASCINA GLOBAL SERVICE	54,6	41,2	38,7	-6,1	-15,8
TEAM SERVICE	52,0	39,3	37,0	-5,9	-15,6
COPMA (a)	35,4	34,7	36,5	5,2	1,5
IDEALSERVICE (a)	27,9	31,6	35,9	13,6	13,4
MA.CA.	38,2	37,0	35,0	-5,4	-4,3
ROMA MULTISERVIZI	34,9	37,8	35,0	-7,4	0,1
FORMULA SERVIZI (a)	35,9	35,2	34,9	-0,9	-1,4
S.N.A.M. (Gruppo economico)	45,5	33,0	32,5	-1,5	-16,5
COOPERATIVA PULIZIE RAVENNA (a)	35,2	32,3	31,5	-2,5	-5,4
CAMST (CONS)	30,0	29,5	28,8	-2,4	-2,0
LA LUCENTE	28,2	28,0	26,8	-4,3	-2,5
NIC.MA. (CONS.)	21,5	25,2	26,0	3,2	10,0
VIVALDI E CARDINO	20,0	24,4	25,0	2,5	11,8
GAMBA FACILITY MANAGEMENT	23,9	23,9	23,9	-	-
COSP. TECNO-SERVICE (a)	23,5	18,5	18,0	-2,7	-12,5
COMPASS GROUP ITALIA	18,0	15,2	12,2	-19,7	-17,7
KUADRA (d)	53,1	n.d.	n.d.	-	-



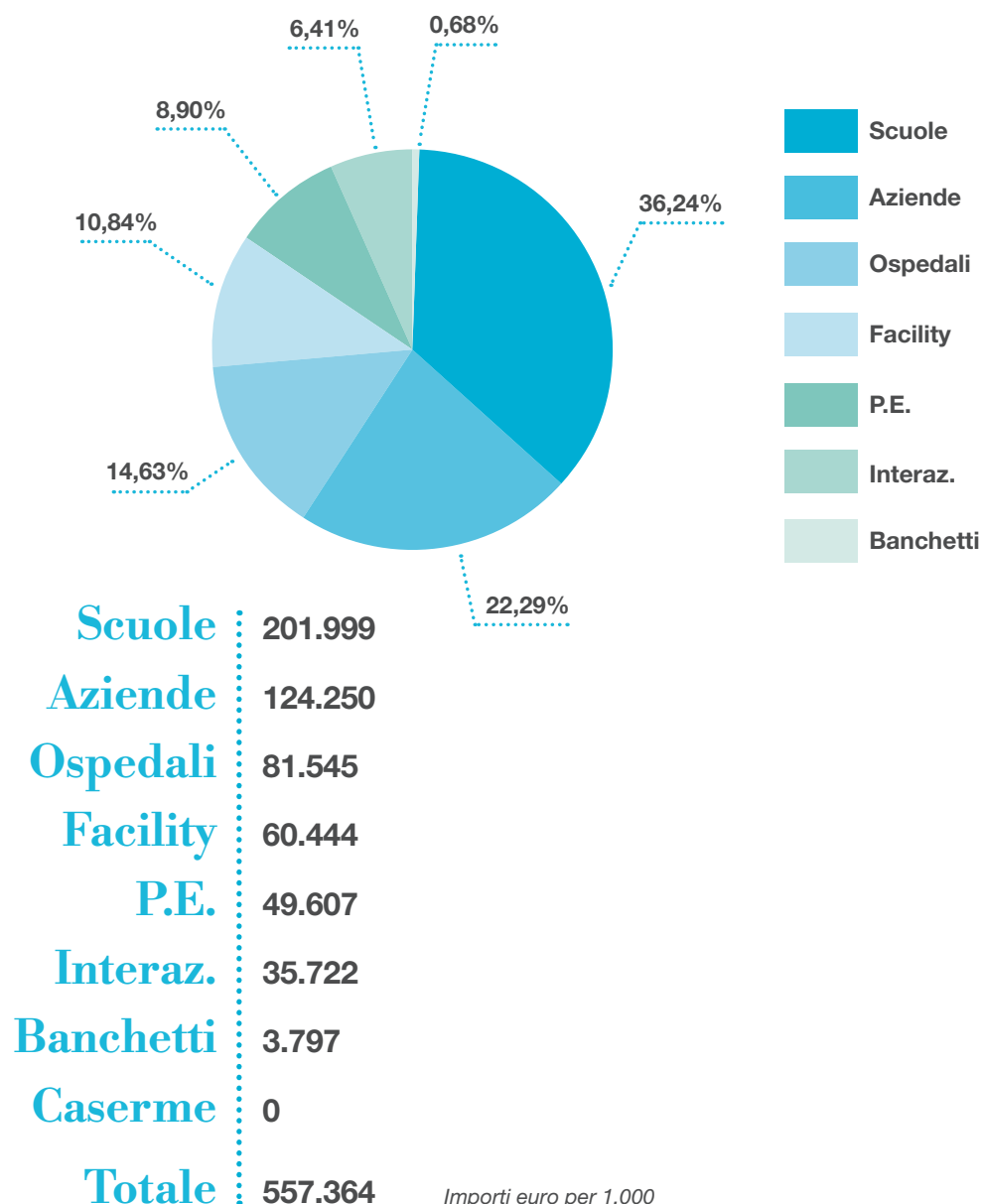
Modello di Business

Camst è un'impresa leader nella ristorazione italiana, la maggiore a capitale italiano, presente a 360° in tutti i settori della ristorazione nel Centro e nel Nord del Paese.

Camst si è specializzata in tutti i settori della ristorazione, che rappresenta il Core Business della Cooperativa: collettiva, sanitaria, aziendale, commerciale e banqueting ed è la prima impresa in Italia nel settore delle mense scolastiche.

Oggi l'offerta si estende significativamente includendo servizi di facility management con l'obiettivo di fornire ai clienti attuali e potenziali un ampio e completo ventaglio di servizi singoli o integrati, che vanno dalla sanificazione industriale, alla costruzione e la manutenzione degli impianti, dalla gestione del calore al waste management.

Il Gruppo Camst, di cui fanno parte 10 società in Italia e Camst International per il mercato estero, studia e propone un mix di prodotti e servizi nel settore della ristorazione e nel settore del facility management.



Soft

I servizi **Soft** comprendono principalmente pulizie e sanificazione di ambienti in ambito civile, sanitario, industriale, agroalimentare e farmaceutico.

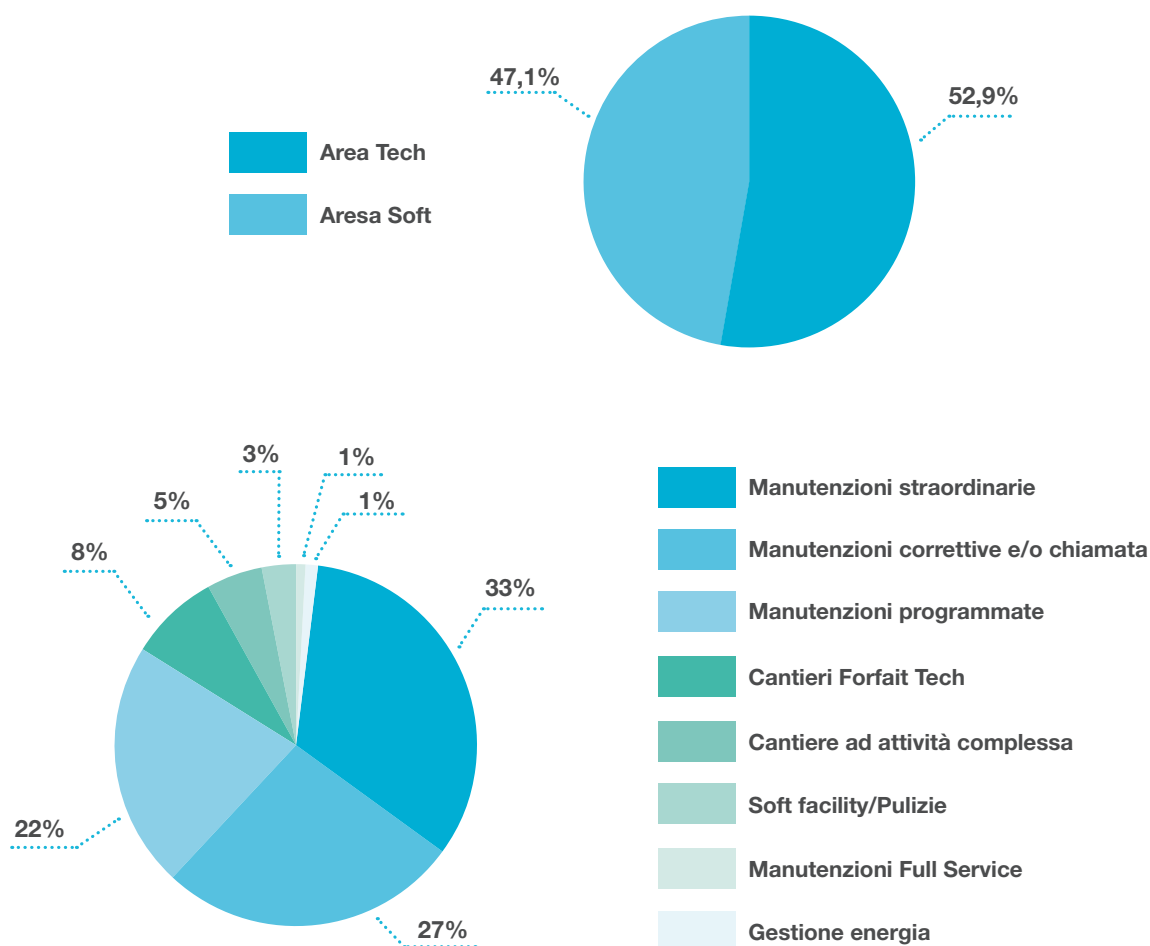
50% Nell'**area Soft** i clienti sono al 50% pubblici e 50% privato

Tech

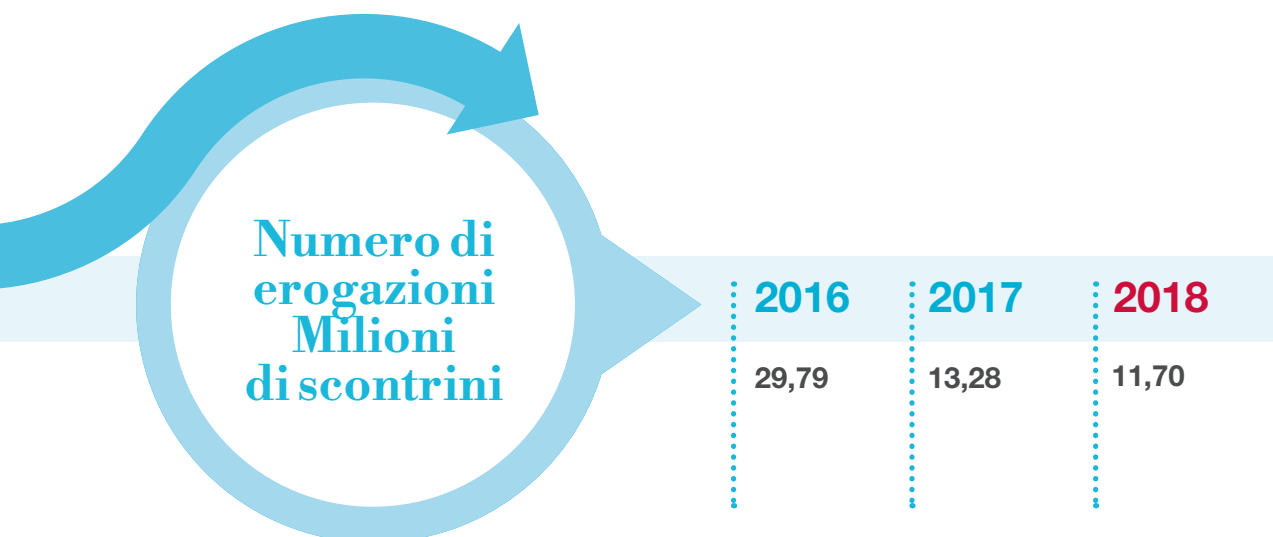
I servizi **Tech** comprendono attività di costruzione, manutenzione e gestione di impianti elettrici e meccanici e servizi di Energy Management, come la Gestione Calore.

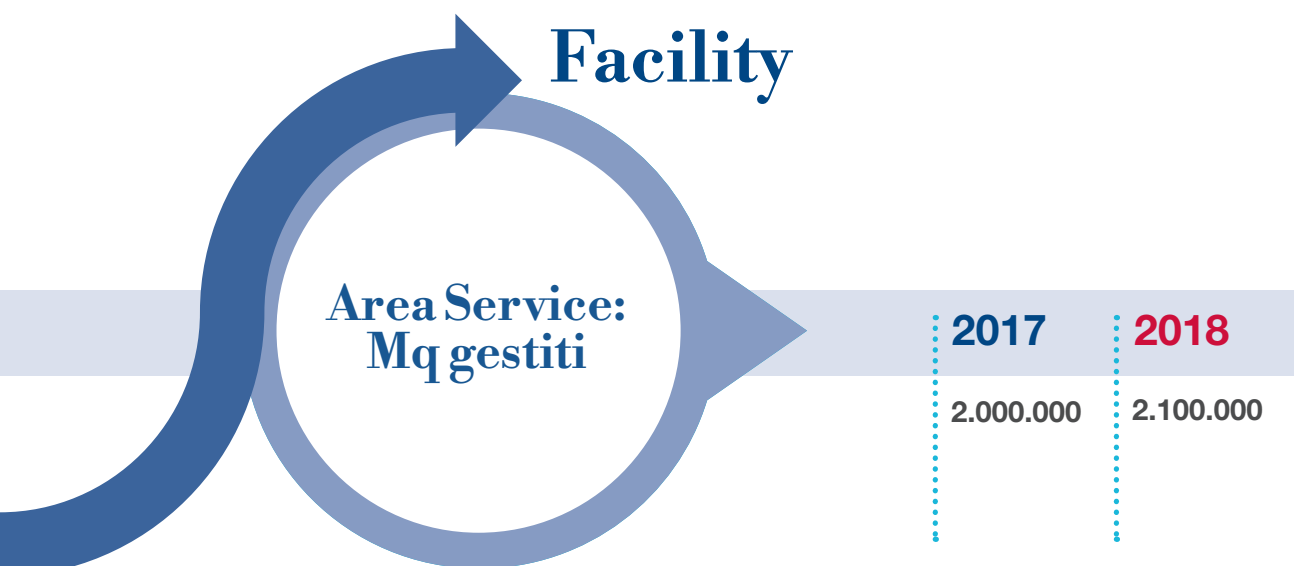
70% Nell'**area Tech** prevale al 70% il privato

Nel 2018 il fatturato della Divisione Facility è stato di 60.444.000 euro, derivato per il 53% dalle attività dell'Area Tech e per il 47% dalle attività dell'Area Soft.



Competitività ed efficienza





Segmenti di attività

GESTIONE RISTORAZIONE

Ecco il numero di attività da noi gestite nei vari segmenti della ristorazione:



ASSISTENZA

2018

140

2017

135

2016

133



AZIENDE

2018

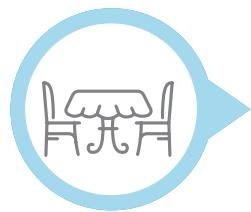
502

2017

587

2016

570



BANCHETTI

2018

5

2017

2

2016

2



CUCINE CENTRALIZZATE

2018

43

2017

44

2016

49



INTERAZIENDALE

2018

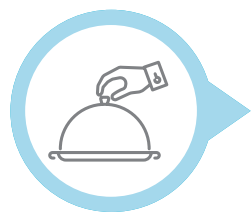
51

2017

53

2016

53



PUBBLICI SERVIZI

2018

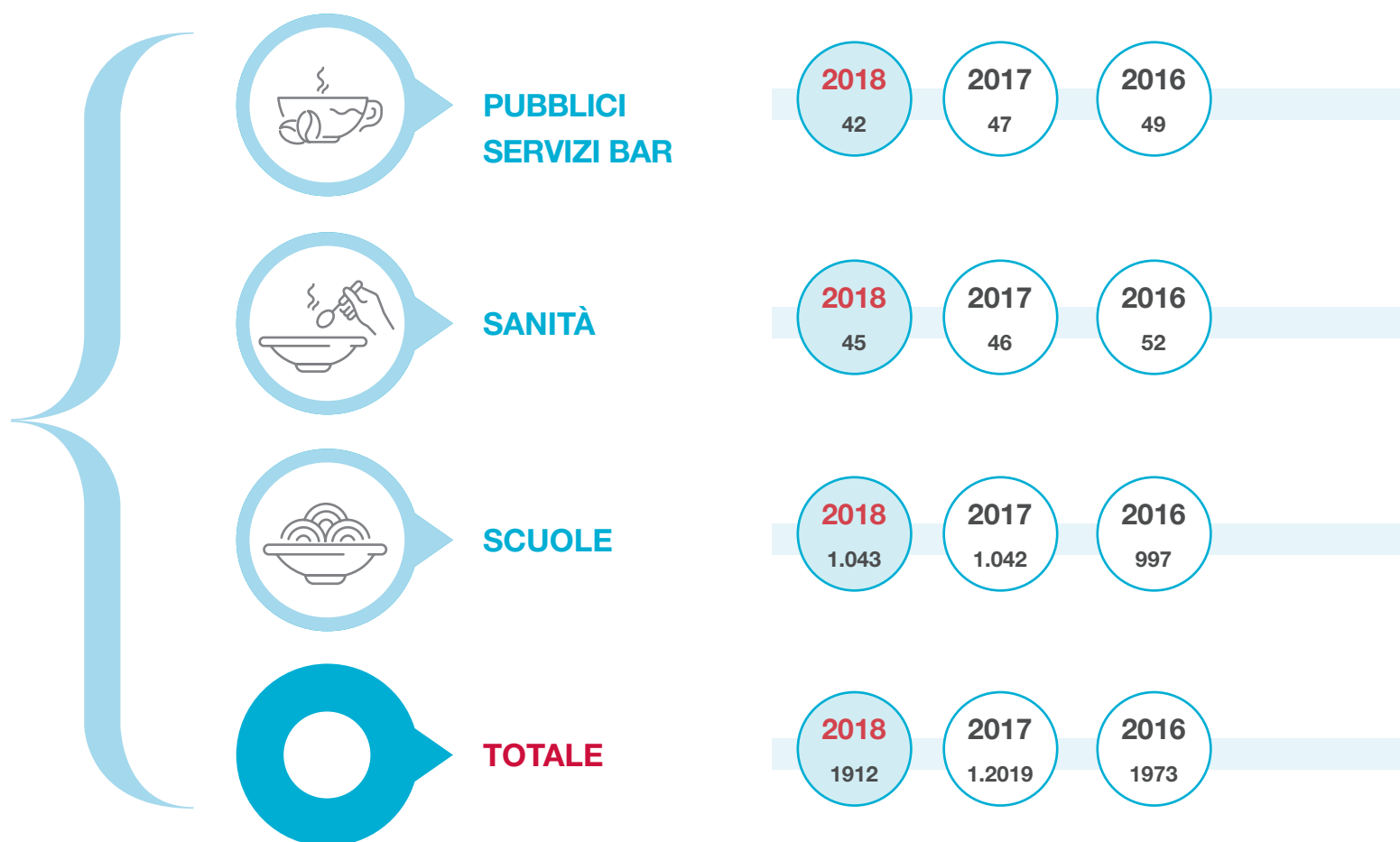
41

2017

40

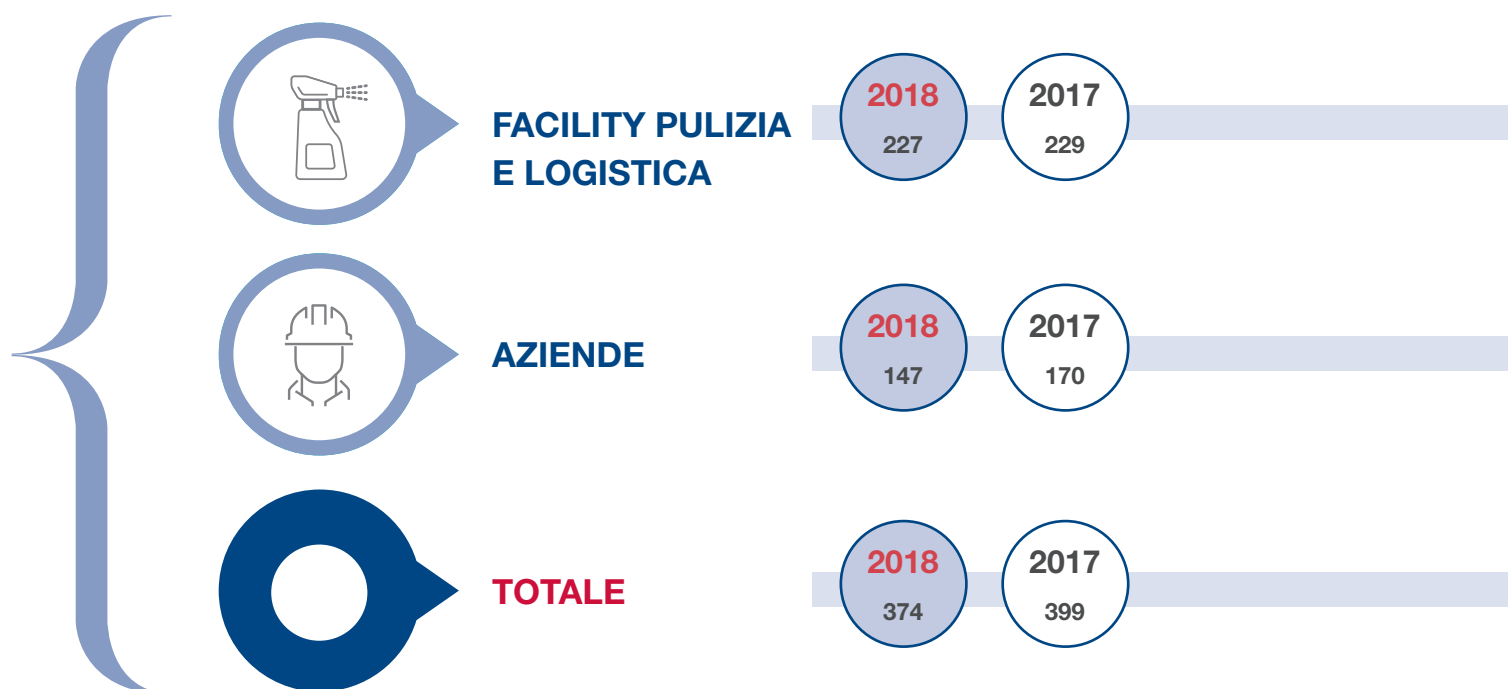
2016

37



GESTIONE FACILITY

Ecco il numero di attività da noi gestite nei segmenti del facility:



I nostri marchi



Dal 1945 **Gustavo Italiano** è il format di Camst per la ristorazione commerciale; propone 8 declinazioni di offerta incentrate sui gusti del consumatore, le moderne esigenze alimentari e salutistiche, il rispetto dell'ambiente:

Il Buon Caffè

In Cucina

Il Vero Impasto

La Trattoria

Sano e Delizioso

La Pizza di Casa Mia

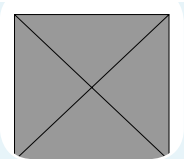
Il Mio Panino

Teglia e Cuoci



Nel 2016, nel segmento della Ristorazione Interaziendale, abbiamo riposizionato e rinnovato il brand **Tavolamica**. Con questo storico format di ristoranti self-service nelle aree industriali proponiamo alle aziende una soluzione pratica e di qualità per la pausa pranzo dei lavoratori, in un ambiente confortevole e accogliente, con un'offerta molto varia e completa.





Nei nostri bar c'è **Caffè per noi**, il caffè creato in esclusiva per Camst, presente in oltre 120 pubblici esercizi, locali interaziendali e aziendali. La miscela, selezionata per incontrare al meglio il gusto tipico italiano, rappresenta appieno la nostra attenzione verso le persone che vivono il caffè come momento di aggregazione e socialità.



Dettagli è il marchio del Gruppo Camst, nato dall'unione degli storici marchi Party e Gerist, che identifica l'esclusiva offerta di banqueting e catering: dall'evento aziendale al congresso, alla ricorrenza o al giorno da ricordare.



È un concept dedicato al servizio di ristorazione self-service e snack bar nei luoghi ad alto traffico, come Centri Commerciali e centri città. **Magnosfera** propone isole gastronomiche per ottimizzare la fruibilità e un'ampia scelta tra primi e secondi piatti, griglia, piatti unici, pizza.



La presenza di Camst in Italia

5 AREE TERRITORIALI DI RISTORAZIONE E LA DIVISIONE FACILITY

A partire dal 2017 abbiamo raggruppato le **7 Divisioni Territoriali di Ristorazione Collettiva** in **5 Aree Territoriali** allo scopo di garantire una maggiore rapidità d'azione di sistema, mirata ad applicare sui territori - in tempi ridotti - le direttive aziendali.



Inoltre, sempre dall'inizio del 2017 Camst ha ampliato la propria offerta nelle Aree di servizi Facility Soft e Tech attraverso due operazioni societarie:

- › l'affitto d'azienda di Policoop Srl, società già parte del Gruppo Camst e operante nel settore delle pulizie industriali, sanitarie e civili
- › la fusione per incorporazione di Gesin Scarl, cooperativa attiva nel settore delle pulizie, delle manutenzioni, delle costruzioni e della gestione energetica degli edifici.

Queste hanno dato origine a una nuova divisione di prodotto: la Divisione Facility, con sede a Parma e con competenza su tutto il territorio nazionale.

La presenza del Gruppo all'estero



Le principali

SOCIETÀ CONTROLLATE



BASSA ROMAGNA CATERING S.P.A.

Società mista a partecipazione pubblica e privata – 20% Unione dei Comuni della Bassa Romagna e il Comune di Russi in provincia di Ravenna, 80% Camst – offre ristorazione scolastica e aziendale, ristorazione sanitaria negli ospedali di Lugo e Faenza e gestisce un ristorante interaziendale a Lugo (RA). Dipendenti: 102. Fatturato 2018: € 8.708.577.



CAMST INTERNATIONAL SRL UNIPERSONALE

Società costituita nel 2017 con l'obiettivo di sviluppare il mercato della ristorazione collettiva all'estero, mediante la detenzione e la gestione di partecipazioni in società estere.



CLAUS TINGSTRØM A/S

È una società partecipata per l'80% da Camst e per il 20% dal socio danese Claus Tingstrøm. Ha sede in Danimarca e opera nella ristorazione aziendale. Dipendenti: 140. Fatturato 2018: € 12.844.128.



GI GASTRONOMIA ITALIANA S.R.L.

Società che produce piatti pronti e gastronomia in atmosfera protettiva per la vendita nel take away e nei banchi assistiti della grande distribuzione. Dipendenti: 68. Fatturato 2018: € 9.636.822.

SOCIETÀ COLLEGATE



I DUE CASTELLI S.R.L.

Nata nel 2002, è una società di Camst e della cooperativa di ristorazione Gemos di Faenza. Si occupa di ristorazione commerciale in zone artigianali e industriali. Dipendenti: 58. Fatturato 2018: € 4.655.044.



SE.R.A.

Società mista a partecipazione pubblica e privata, gestisce i servizi di ristorazione scolastica e sociale dei Comuni soci: Malalbergo, San Pietro in Casale, San Giorgio di Piano e Galliera. Dipendenti: 49. Fatturato 2018: € 2.499.196.



MATILDE RISTORAZIONE S.R.L.

Società mista costituita da Camst e da Comuni della provincia di Bologna e di Modena: San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Crevalcore, Sala Bolognese e Nantola. Gestisce i servizi di ristorazione scolastica e sociale dei Comuni soci. Dipendenti: 64. Fatturato 2018: € 5.021.437.

società del gruppo



GERIST S.R.L.

È la società con sede a Firenze che gestisce catering e banqueting sul territorio nazionale. Dipendenti: 110. Fatturato 2018: € 10.802.228.



GRUPPO L & D

Costituito da 13 società operative con sede in Germania, partecipate per il 63% da Camst e il 37% da un socio tedesco, è attivo nella ristorazione aziendale del settore pubblico (ministeri, ambasciate) e privato (grandi imprese, istituti di credito). Dipendenti: 1.206. Fatturato 2018: € 54.811.235.



CHEVAL BLANC KANTINER A/S

È l'ultima delle acquisizioni di Camst in Danimarca, entrata nel Gruppo nel 2018. È specializzata nella ristorazione aziendale di qualità a cui si aggiungono gestioni in ambito ospedaliero. È partecipata all'80% da Camst e al 20% dal socio danese Claus Tingstrøm. Dipendenti: 223. Fatturato 2018: € 24.477.105.



FINREST S.P.A.

Gestisce le risorse finanziarie del Gruppo Camst.

Summertrade

SUMMERTRADE S.R.L.

Costituita nel 1988 da Camst in team con professionisti riminesi, gestisce la ristorazione nel Quartiere Fieristico di Rimini e altri servizi di banqueting. Dipendenti: 135. Fatturato 2018: € 14.283.574.



SE.RI.MI. S.R.L.

Società posseduta prevalentemente dal Comune di Mira (VE) e Camst per la gestione di un centro cottura, dal 2003 gestisce anche le Farmacie Comunali. Dipendenti: 124. Fatturato 2018: € 7.590.460.



COMER BIEN S.L.

È una società collegata, posseduta al 100% da Arcasa, con sede a Saragozza. È specializzata nella ristorazione scolastica ma si occupa anche di ristorazione aziendale e ospedaliera. Opera prevalentemente con due cucine centralizzate, a Saragozza e in Cantabria, e anche attraverso cucine in sito. Dipendenti: 1.100. Fatturato 2018: € 15.000.000.



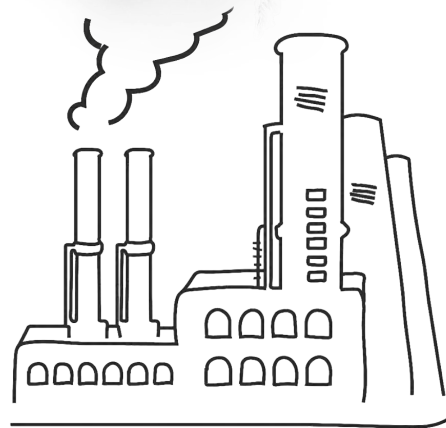
CATERING ARCASA S.L.

È una società con sede a Barcellona posseduta al 30% da Camst e al 70% da un socio spagnolo. Punto di riferimento del mercato della ristorazione ospedaliera, sta sviluppando il proprio raggio d'azione anche nei settori della ristorazione scolastica e aziendale. Dipendenti: 928. Fatturato 2018: € 52.685.767.

La sostenibilità entra nella governance.

3

Lavoriamo per garantire un equilibrio
tra economia, ambiente e società.



L'assetto istituzionale

GLI ORGANISMI DI GOVERNO

Camst 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)

Assemblea dei Soci

Soci
Sovventori



Soci
Cooperatori

Collegio
Sindacale



CdA



Revisori
dei Conti



Presidente Vice Presidente



.....

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 è coadiuvato dal **Vice Presidente**.

La struttura politica sociale



IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Il Consiglio di Amministrazione è investito dei più ampi poteri per la gestione ordinaria e straordinaria della Cooperativa ed ha mandato triennale. 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 16 membri; al suo interno vengono nominati il Presidente e il Vice Presidente.

Composizione del CDA eletto nell'Assemblea dei Soci del 24 giugno 2016

Fascia di età	 UOMINI	 DONNE
35-44	2	2
45-55	2	4
>55	4	2



IL COLLEGIO SINDACALE

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.

L'attuale Collegio dei Sindaci è in carica dal 16 giugno 2006 e ne fanno parte:

- › Roberto Chiusoli: Presidente del Collegio Sindacale
- › Fabrizio Foschini: Sindaco effettivo
- › Laura Guidi: Sindaco effettivo

La direzione

ORGANI DELLA DIREZIONE

L'organismo di governance preposto alle decisioni strategiche è il Comitato Strategico che, presieduto dal Direttore Generale, risponde del suo operato al Consiglio di Amministrazione. Il Direttore Generale garantisce la gestione operativa dell'azienda avvalendosi della collaborazione dei responsabili delle varie direzioni aziendali (Servizi Centrali di Staff, Direzione Operativa, Business Unit di Prodotto, Aree Territoriali).

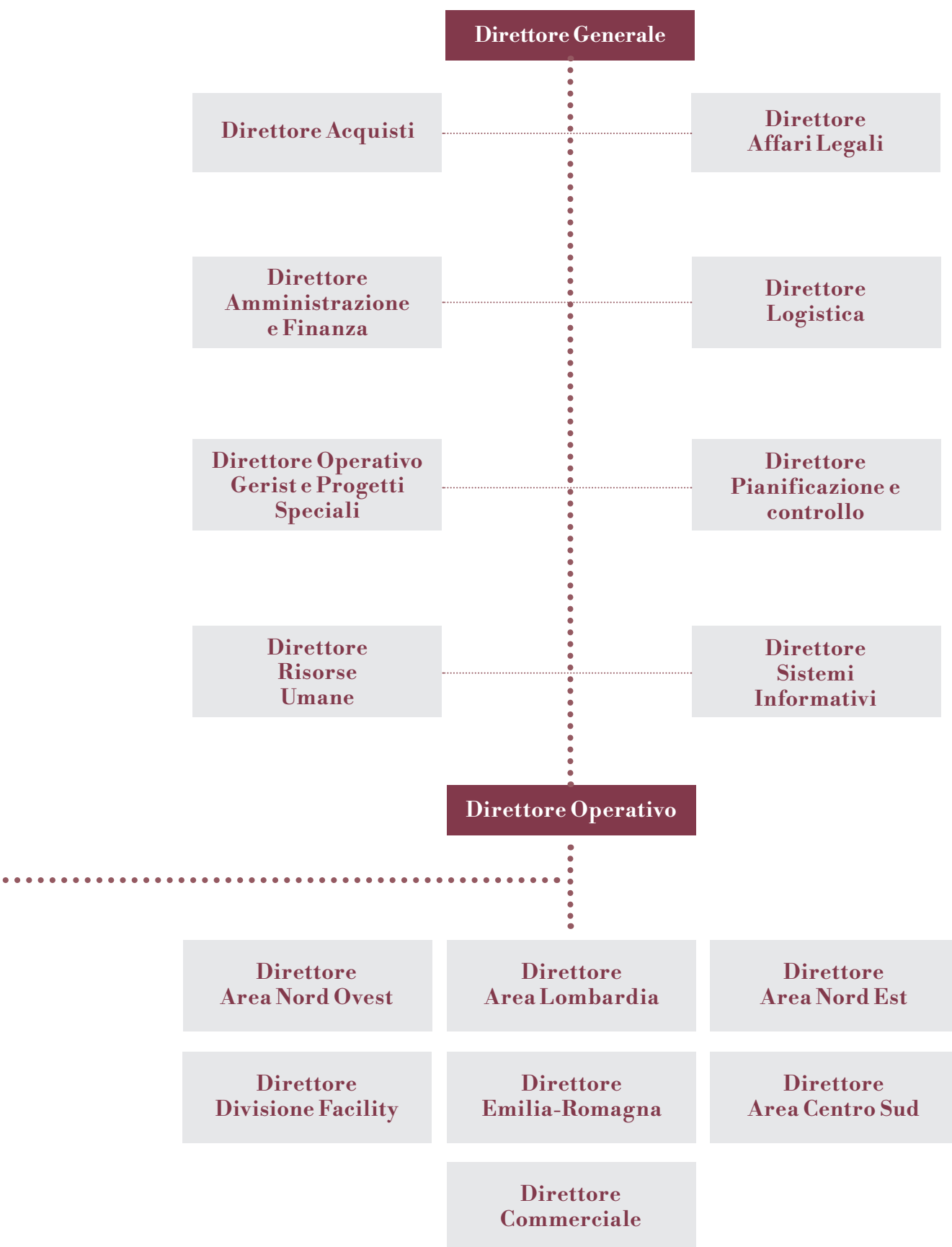
UNICA DIREZIONE COMMERCIALE

Nel 2016 abbiamo creato la Direzione Commerciale. L'unificazione degli Uffici Commerciali sotto un'unica direzione risponde all'esigenza di un governo centrale dei processi commerciali che ci permetta di migliorare la capacità di pianificazione, creare una rete commerciale unica e presidiare in modo più efficace i grandi clienti.

DELEGHE DI FUNZIONE

I responsabili delle Aree Territoriali di Ristorazione Collettiva o della business unit di prodotto (Divisione Facility) sono **responsabili della produzione e dell'erogazione dei servizi** venduti dall'azienda e sono titolari di Deleghe di Funzione su: sicurezza sul lavoro, sicurezza alimentare, ecologia e prevenzione incendi.





La politica aziendale del Sistema di Gestione Integrato

Camst, quale Gruppo che opera in diversi settori, si impegna a rispettare e promuovere i propri principi e i propri valori al fine di fornire ai clienti (committenti e consumatori finali, pubblici o privati, interni od esterni) i servizi tali da soddisfare i loro requisiti e le loro aspettative con gli obiettivi dichiarati di contribuire al loro miglioramento e alla loro efficienza produttiva tenendo conto del contesto ambientale, spazio-temporale e socio-culturale in cui essi e Camst si collocano.

Camst, quale Gruppo, si impegna pertanto a:

OBBLIGHI DI CONFORMITÀ

Operare in modo totalmente conforme a tutte le disposizioni legislative previste dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale e agli altri requisiti o standard volontariamente sottoscritti ed applicabili alla propria organizzazione, nonché ai requisiti contrattuali oggetto dei servizi svolti.

SISTEMI DI GESTIONE

Adottare un sistema di gestione integrato “qualità e sicurezza alimentare, qualità nella gestione del facility, sicurezza e salute sul lavoro, ambiente, energia e responsabilità sociale” impegnando risorse e tempo adeguati agli obiettivi e traguardi stabiliti, affinché tutte le attività siano condotte conformemente agli standard e ai requisiti di riferimento adottati, nell’interesse dell’organizzazione e delle parti interessate. Definire responsabilità e procedure per assicurare un’adeguata gestione di tutti gli aspetti del Sistema di Gestione Integrato correlati alle proprie attività, considerando i rischi e le opportunità.

QUALITÀ

Progettare e realizzare servizi che mirino alla massima soddisfazione del cliente nel rispetto dei requisiti di conformità sopra descritti, nell’ambito della ristorazione collettiva, commerciale e di attività di catering e banqueting e nell’ambito delle attività definite come no core nei confronti dei clienti pubblici e privati.

SICUREZZA ALIMENTARE

Nell’ambito della ristorazione, della produzione di prodotti alimentari e dello stoccaggio, movimentazione e logistica di derrate, mettere in atto un sistema di gestione HACCP e di rintracciabilità mirato al presidio dei rischi igienico-sanitari che, attraverso opportune fasi di prevenzione e controllo, assicuri i più elevati standard di sicurezza alimentare per garantire la produzione di prodotti igienicamente sicuri e la rintracciabilità degli stessi. Impiegare personale consapevole dell’importanza delle proprie attività nel conseguire gli obiettivi di qualità e sicurezza igienica delle preparazioni alimentari.

AMBIENTE

Operare secondo logiche e prospettive di tutela della protezione ambientale, anche attraverso la prevenzione dell’inquinamento e la riduzione di possibili impatti ambientali connessi alle attività condotte e servizi prestati, secondo un approccio che consideri l’intero ciclo di vita. L’attuazione di tali impegni passa dall’ottimizzazione dell’uso delle risorse naturali (in particolare consumi di energia elettrica e di gas metano), e dal loro impiego razionale per proteggere e salvaguardare l’ambiente, nonché dal contenimento e riduzione dei principali impatti, con particolare riferimento alla gestione ecosostenibile dei rifiuti anche tramite la raccolta differenziata, alla gestione delle acque reflue prodotte in fase di lavorazione e, infine, alla scelta di attrezzature, prodotti chimici, impianti, processi a basso impatto ambientale.

ENERGIA

Perseguire soluzioni tecniche a basse emissioni climateranti valorizzando l’energia come risorsa essenziale nella creazione di valore per il cliente, attraverso una gestione efficiente dei consumi energetici in tutti i processi aziendali, in particolare presso i locali di ristorazione. Implementare gradualmente sistemi di monitoraggio per gli usi energetici significativi, quali cottura e conservazione degli alimenti, illuminazione, ventilazione, climatizzazione degli ambienti, erogazione e distribuzione dei pasti. Pianificare la gestione e la manutenzione di impianti e attrezzature



mirando a garantirne un funzionamento in condizioni di efficienza. Trarre beneficio dalle nuove tecnologie sia in fase di progettazione che di acquisto, considerando i costi di esercizio e consumi energetici lungo tutto il ciclo di vita.

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

Garantire condizioni di lavoro sicure e salubri, prevenire i potenziali incidenti, gli infortuni e le malattie professionali sul posto di lavoro secondo un approccio basato sulla eliminazione dei pericoli e riduzione dei rischi alla fonte che garantisca indistintamente i propri lavoratori e quelli dei fornitori e limiti le possibili conseguenze su qualunque parte interessata sul luogo di lavoro o in aree limitrofe. Diminuire gli infortuni nei siti produttivi e nelle attività svolte, in particolar modo quelli relativi alle principali tipologie: taglio, caduta; distorsioni; schiacciamenti; esposizione chimica. Garantire il coinvolgimento del medico competente e la consultazione e la partecipazione dei lavoratori e, ove presenti, dei rappresentanti dei lavoratori.

RESPONSABILITÀ SOCIALE

Valorizzare il proprio impegno etico, in coerenza con la sua natura di impresa cooperativa e in linea con la propria Missione Aziendale, nella consapevolezza che la qualità del servizio derivi anche dalla salute, sicurezza, benessere e coinvolgimento delle persone nel ciclo produttivo. Condannare in modo assoluto il lavoro infantile ed il lavoro obbligato. Garantire il sostegno al diritto di associazione ed alla contrattazione collettiva da parte dei propri lavoratori, il rispetto della libertà e della dignità dei dipendenti, con la messa al bando di qualsiasi coercizione, nonché delle offese, verbali e non, che si pongano come lesive della dignità personale dei lavoratori. Astenersi da qualsiasi pratica che comporti l'esercizio di discriminazioni legate a nazionalità, sesso, opinioni religiose e politiche, classe sociale ed età. Garantire un salario dignitoso ed un orario di lavoro corretto, negli ambiti definiti dalle disposizioni legislative e contrattuali. Adottare e attuare principi di comportamento e di controllo che, nel rispetto del sistema di attribuzione di funzioni e di deleghe di poteri, rispondano alle finalità di prevenzione dei reati e degli ille-

citi amministrativi di cui al D.Lgs. 231/01 e alle successive modificazioni intervenute.

FORNITORI

Qualificare i fornitori in linea con i principi adottati da Camst selezionandoli affinché assicurino il rispetto dei principi etici per sé e per i loro fornitori e subfornitori. Gestire in particolare gli approvvigionamenti di materie prime e servizi tenendo in primaria considerazione la qualità, la sicurezza alimentare e la rintracciabilità delle preparazioni alimentari.

COMUNICAZIONE

Adottare un sistema attivo di comunicazione interna ed esterna che favorisca, in ottica di sviluppo complessivo delle competenze, il coinvolgimento, la sensibilizzazione e la responsabilizzazione di tutto il personale dipendente, delle ditte appaltatrici, dei clienti e degli altri portatori di interesse, relativamente agli obiettivi di qualità, igiene e sicurezza alimentare, ambiente, energia, sicurezza e salute sul lavoro e responsabilità sociale. Garantire la comunicazione con i clienti, i committenti, i consumatori, gli organi di controllo, le istituzioni, i fornitori, gli enti e la popolazione locale nell'ottica della trasparenza del rapporto e della loro soddisfazione in termini di servizio reso. Saper ascoltare, comprendere e valorizzare le loro esigenze sia in fase iniziale sia in fase di gestione avanzata del rapporto, proponendo soluzioni efficaci, flessibili e mirate al fine di razionalizzare e integrare i servizi per migliorare la partnership. Rendere noti gli impegni che l'Azienda si assume tramite l'emissione annuale del Bilancio Sociale.

EFFICIENZA ORGANIZZATIVA

Operare con alta professionalità sia in fase di pianificazione dei servizi ed attività, sia in fase di esecuzione e controllo, esprimendo in tal modo la volontà dell'organizzazione di dare al Cliente risposte affidabili, con competenza e puntualità. Semplificare e snellire i processi con l'obiettivo di garantire servizi specializzati, assicurando che le attività vengano progettate, implementate, e dirette secondo un approccio di efficienza, anche energetica, in linea con gli obiettivi economici aziendali.

MIGLIORAMENTO CONTINUO

Perseguire il miglioramento continuo del proprio Sistema di Gestione Integrato, attraverso una continua analisi e valutazione dei rischi e opportunità associate, con la finalità di migliorare le proprie prestazioni, operando in termini di efficacia ed efficienza nei diversi ambiti: considerare pertanto le condizioni e gli aspetti ambientali, i fattori interni ed esterni, le attività svolte, la prevenzione dei rischi e tutela della salute, elevare lo standard aziendale di qualità e sicurezza alimentare del servizio di ristorazione erogato ai clienti e ai consumatori, e quello degli altri servizi erogati, migliorando le prestazioni energetiche.

Garantire l'adozione di obiettivi e traguardi misurabili tramite l'utilizzo di indicatori che permettano un'analisi costante delle prestazioni e delle relazioni delle proprie attività con il contesto circostante.

Per perseguire direttamente e fattivamente tali impegni, la Direzione del Gruppo CAMST ha stabilito di attuare un Sistema di Gestione Integrato, rendendo disponibile pubblicamente questa politica, attraverso tutti i canali comunicativi, verificandola periodicamente e mantenendola costantemente attiva e resa operante con la diffusione a tutto il personale dipendente e a tutte le persone che lavorano per conto di essa o parti interessate.

La Direzione si impegna altresì a fare in modo che tutte le sue funzioni siano partecipi, secondo le proprie responsabilità e competenze, all'attuazione del Sistema e al raggiungimento degli obiettivi definiti.

Il Direttore Generale
Antonio Giovanetti

Il Presidente
Francesco Malaguti





Le Certificazioni

Il cliente e la sua soddisfazione sempre al centro

ISO 9001

ISO 9001 è una norma internazionale che attesta la qualità e punta prioritariamente alla piena soddisfazione del cliente e al miglioramento dell'efficienza ed efficacia di tutti i processi dell'azienda.

La sicurezza alimentare a tutto campo

ISO 22005

Per alzare la soglia di sicurezza nella preparazione degli alimenti, Camst si è certificata ISO 22005 per garantire la tracciabilità alimentare nella produzione dei pasti delle principali cucine centralizzate.

ISO 22000

Nel 2010 Camst ha adottato il Sistema di Gestione per la sicurezza alimentare ISO 22000 nei principali locali di produzione. Questo standard si pone come punto di riferimento per gli operatori per l'applicazione dei regolamenti comunitari in materia di igiene e sicurezza alimentare.

HACCP UNI 10854

Il sistema HACCP (UNI 10854:1999), adottato da Camst dal 2002, garantisce la sicurezza igienica e l'integrità dei prodotti alimentari.

BIOLOGICO REG CE 834/2007

È un certificato di conformità che garantisce l'utilizzo corretto di alimenti da agricoltura biologica.

Tutela della salute e della sicurezza sul lavoro

OHSAS 18001

La norma BS OHSAS 18001 è uno standard internazionale che consente di controllare e migliorare le prestazioni in relazione alla gestione della salute e sicurezza sul lavoro. Camst ha acquisito tale certificazione al fine di evitare o ridurre al minimo possibile l'esposizione dei lavoratori ai rischi connessi all'attività lavorativa, riducendo o eliminando gli infortuni e le malattie professionali. Ad oggi Camst è in fase di migrazione alla Norma ISO 45001.



La qualità etica dei nostri prodotti e servizi

SA 8000

Per valorizzare ulteriormente la propria Responsabilità Sociale, Camst ha adottato il sistema di gestione SA 8000, che costituisce il primo standard a livello internazionale con cui si garantisce che un'organizzazione sia socialmente responsabile, cioè s'impegni al rispetto delle regole dell'etica del lavoro e ricusi apertamente tutte le condizioni lavorative caratterizzate dalla disumanità, dallo sfruttamento, dall'iniqua retribuzione e dall'insalubrità del luogo di lavoro.

Proteggiamo l'ambiente continuamente

EMAS

Dal 2019 Camst è registrata EMAS per valutare e migliorare le proprie prestazioni ambientali e fornire agli stakeholder informazioni sulla propria gestione ambientale.

ISO 14001

La certificazione ISO 14001 è uno strumento volontario per migliorare la gestione ambientale all'interno dell'organizzazione. L'obiettivo di questo standard internazionale consiste nel promuovere miglioramenti continui delle prestazioni ambientali dell'organizzazione.

ISO 50001

Camst si è certificata nel 2017 per conseguire il miglioramento continuo delle prestazioni energetiche.

F-GAS

La certificazione F-GAS è un obbligo di legge previsto dal D.P.R. 27 gennaio 2012, n. 43 la cui principale finalità è quella di tutelare l'ambiente e quindi garantire che tutti gli operatori abbiano i requisiti e le competenze necessarie per ridurre le emissioni di gas serra.

Certificazione	Ristorazione	Facility
ISO 9001	•	•
HACCP UNI 10854	•	
ISO 22005	•	
ISO 22000	•	
BIOLOGICO REG CE 834/2007	•	
OHSAS 18001	•	•
EMAS	•	
ISO 14001	•	•
ISO 50001	•	
F GAS		•
SA 8000	•	•



Etica e Legalità

IL MODELLO DI ORGANIZZAZIONE, GESTIONE E CONTROLLO

Con l'entrata in vigore del D.Lgs. 231/2001 Camst ha adottato il "Modello di organizzazione, gestione e controllo" (il "Modello 231") volto alla prevenzione dei reati previsti dalla normativa, e si è dotata di un sistema di regole, di corrette modalità operative, di verifiche e controlli e di sanzioni in caso di violazioni, finalizzato a prevenire la commissione dei reati.

Il decreto D.Lgs. 231/2001 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.

Gli strumenti che completano Il Modello Organizzativo per rispondere ai requisiti voluti dalla norma del D.Lgs. 231/01 sono:

- › 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
- › 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 a evidenziare le specifiche modalità operative da adottare nelle aree valutate maggiormente a rischio nella Mappatura delle attività sensibili
- › 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 ed è costituito da 3 membri a cui è demandato il compito fondamentale di vigilare sulla coerenza dei comportamenti dei propri dipendenti rispetto al modello organizzativo. Il canale di comunicazione organismodivigilanza@camst.it consente a chiunque di inviare segnalazioni all'Organismo di Vigilanza, qualora venisse a conoscenza di comportamenti illeciti. Periodicamente l'Organismo di Vigilanza relaziona al CdA di Camst sull'esito dell'attività svolta e sull'eventuale necessità di modifiche o implementazioni al Modello Organizzativo.

Auditing interno

› **2 auditor interni sistemi certificati che operano all'interno della direzione generale**

› **1 auditor interno 231 che opera all'interno della direzione affari legali**

IL CODICE ETICO

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

È un elemento fondamentale del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo. Vera e propria Carta Costituzionale dell'Azienda rivolta a tutti i soggetti che entrano in relazione con Camst (lavoratori, soci cooperatori e sovventori, fornitori, clienti, partner in società, subappaltatori, società controllate e/o collegate, ecc.).

Il Codice Etico è un documento volto a individuare diritti, doveri e responsabilità dell'Azienda e mira a promuovere alcuni comportamenti e/o a vietarne altri che, seppur leciti sotto il profilo normativo, non corrispondono all'etica e ai valori cui essa si ispira nell'esercizio delle proprie attività. Il Codice Etico prevede, inoltre, meccanismi sanzionatori volti ad evitare che passino inosservate le condotte che non rispondono ai valori aziendali e che, pertanto, ne ledono gli interessi.

*Il Codice Etico è disponibile sul portale aziendale
Camst.net
nell'area "Responsabilità Sociale" oppure sul sito
www.camst.it*

IL RATING DI LEGALITÀ

Il 14 Novembre 2012 l'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (AGCM) ha approvato il Regolamento Attuativo del Rating di Legalità, uno strumento concepito per accrescere la competitività del sistema delle imprese italiane promuovendo uno sviluppo eticamente sostenibile.

Il rating di legalità vuole quindi favorire ed introdurre principi di comportamento etico in ambito aziendale, tramite l'assegnazione di un giudizio sul rispetto della legalità da parte delle imprese che ne abbiano fatto richiesta e, più in generale, sul grado di attenzione riposto nella corretta gestione del proprio business.

L'obiettivo principale è quello di conferire alle imprese virtuose un titolo ufficiale che consente anche l'iscrizione negli elenchi di fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativi di infiltrazione mafiosa.

Al riconoscimento di un sufficiente livello di rating di legalità - convenzionalmente misurato in 'stellette' - l'ordinamento ricollega vantaggi in sede di concessione di finanziamenti pubblici e agevolazioni per l'accesso al credito bancario.

Camst dal 2016 ad oggi ha ottenuto ininterrottamente il punteggio pieno del rating, un riconoscimento notevole che premia tutto l'impegno della Cooperativa nell'operare nel pieno rispetto della legalità.



Creiamo valore condiviso

4

Avanziamo fianco a fianco
con i nostri stakeholder.



I temi materiali



BUSINESS & GOVERNANCE

- › SOSTENIBILITÀ ECONOMICA
- › SVILUPPO COMMERCIALE
(Italia e Estero)
- › DIVERSIFICAZIONE DEL BUSINESS
- › INTEGRAZIONE ED EFFICIENZA
DEI PROCESSI

PERSONE

- › TUTELA E CREAZIONE
DI NUOVA OCCUPAZIONE
- › SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO
- › DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ
- › SVILUPPO DELLE RISORSE UMANE
(WELFARE E FORMAZIONE)
- › SOSTEGNO E SVILUPPO
DEL TERRITORIO
- › GENERAZIONI FUTURE

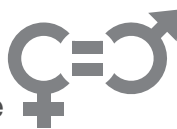
PIANETA

- › FOOD WASTE
- › LOTTA AL CAMBIAMENTO CLIMATICO:
EFFICIENZA ENERGETICA ED EMISSIONI
- › BENESSERE ANIMALE
- › CIRCULAR ECONOMY

PRODOTTI E SERVIZI

- › INNOVAZIONE DI
PRODOTTI E SERVIZI
- › QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI
- › INFORMAZIONI NUTRIZIONALI E
COMUNICAZIONE DI PRODOTTO
- › GESTIONE SOSTENIBILE
DELLA CATENA
DI FORNITURA

I nostri impegni per le persone



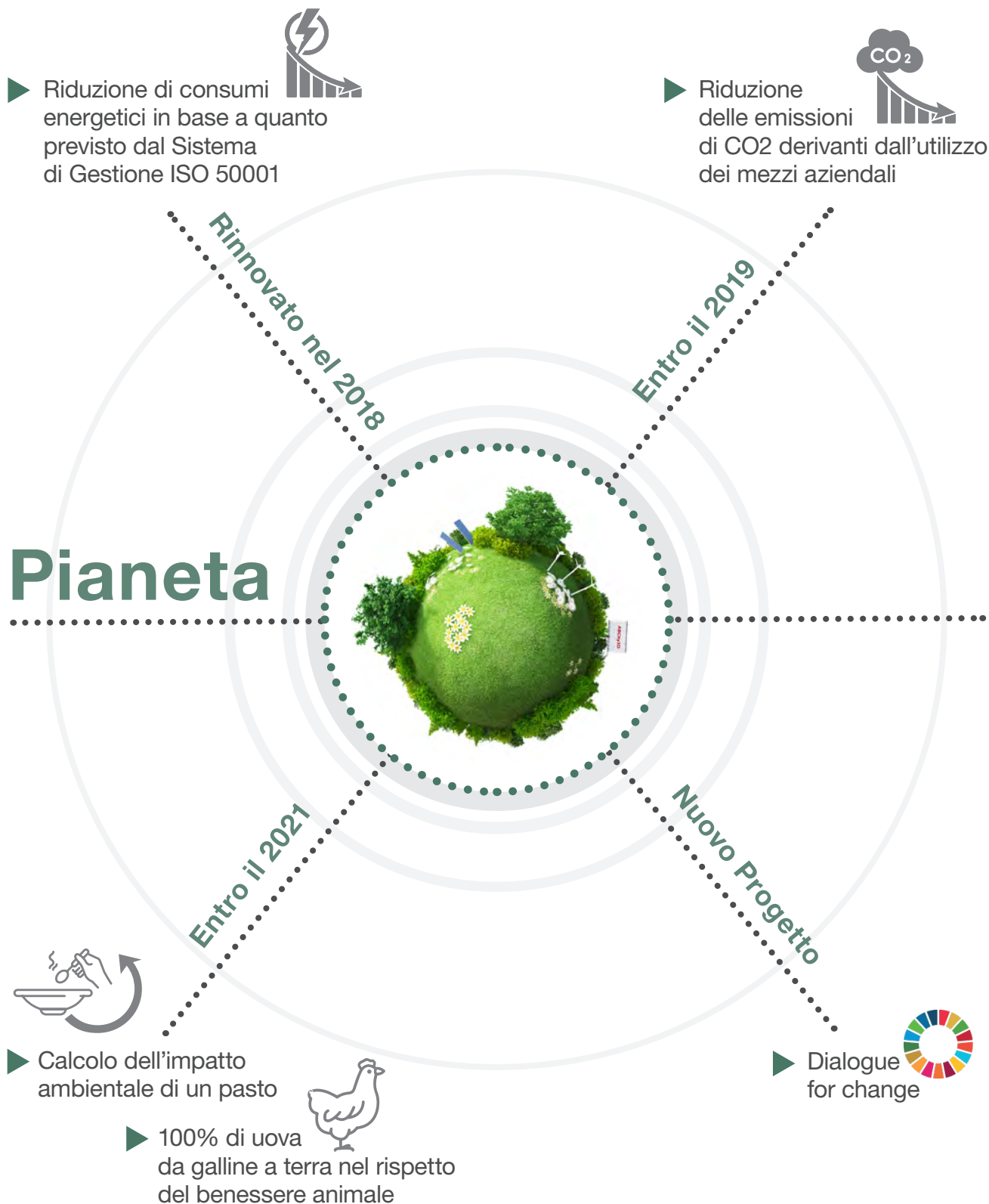
- Promozione di iniziative interne a supporto della cultura di genere

Rinnovato nel 2018

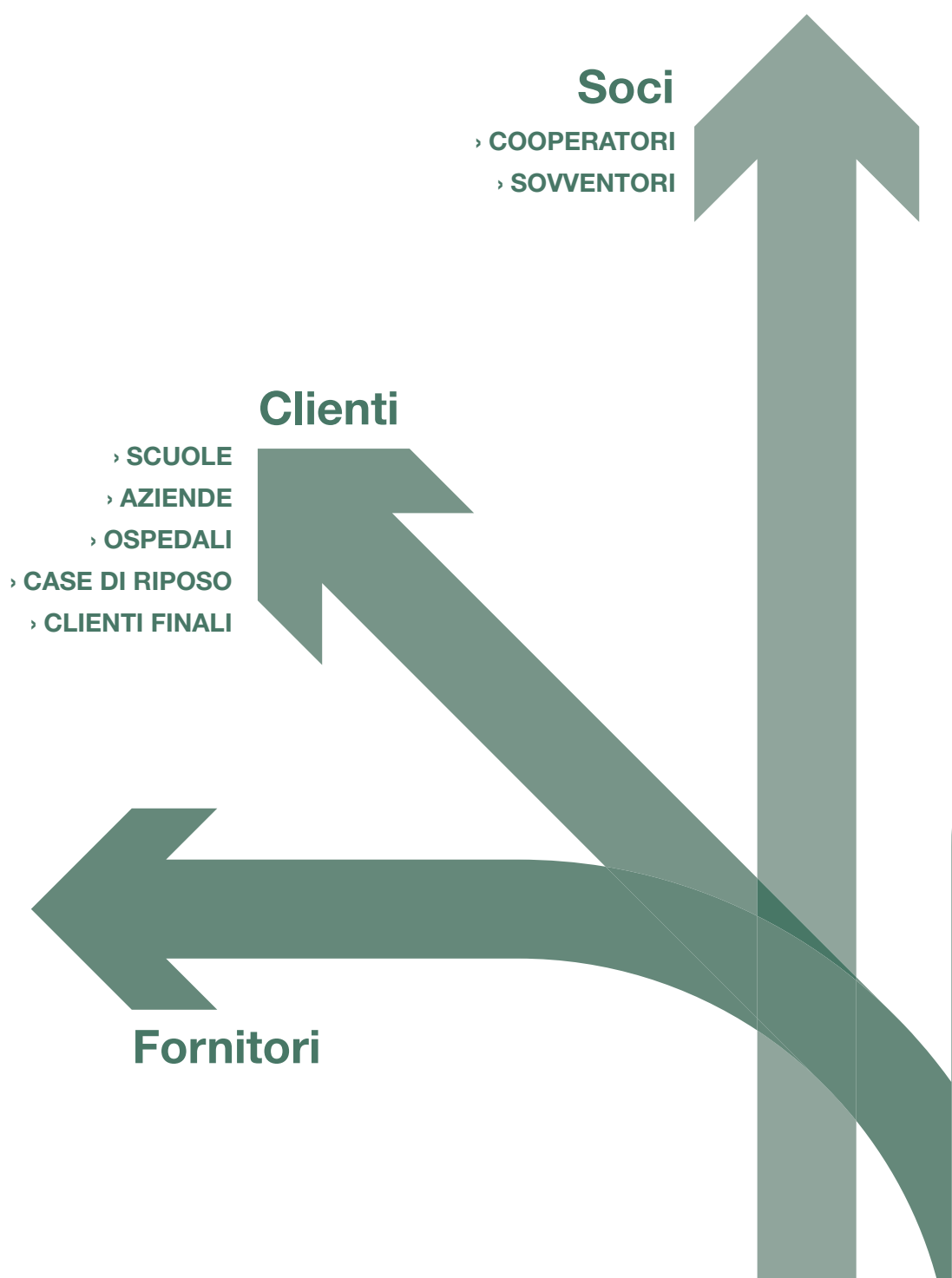
Persone



e per il pianeta



Mappa



**GRUPPO
CAMST**

Stakeholder

Dipendenti

**Comunità, Territorio
e Istituzioni**

- › FAMIGLIE E PERSONE
- › COMUNITÀ LOCALI
- › ASSOCIAZIONI DI CONSUMATORI
- › ASSOCIAZIONI AMBIENTALISTE
E CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE
- › NETWORK LEGATI ALLO
SVILUPPO DELLE CSR

Banche, Finanziatori

Il coinvolgimento degli Stakeholder principali

Il dialogo con gli Stakeholder rappresenta una grande opportunità per aprire l'impresa al confronto collettivo, in una logica di collaborazione e non di contrapposizione. Far entrare l'opinione degli Stakeholder nelle imprese significa affacciarsi verso nuove opportunità per creare innovazione e per aumentare la fiducia attraverso la relazione. Per Camst è importante collaborare con gli Stakeholder con spirito solidale, carattere imprenditoriale e azione sociale per uno sviluppo sostenibile. In particolare ci riferiamo al coinvolgimento degli Stakeholder nelle attività di impresa e di cooperativa ed all'impatto nelle comunità e nel territorio.

	SOCI	
INFORMAZIONE		
IL REFUSO	› 4 numeri all'anno, 52.000 copie distribuite	
BILANCIO SOCIALE	› 500 copie stampate, 200 cd e pubblicazione su www.camst.it	
NEWSLETTER	› 3 newsletter inviate a ca. 7.300 soci	
ASCOLTO		
UFFICIO SOCI	› Sportello di ascolto	
CONSIGLIERI DI AMMINISTRAZIONE	› 9 referenti territoriali per le relazioni sociali	
UFFICI CASSA	› 28 uffici distribuiti nei territori in cui operiamo	
COINVOLGIMENTO		
ASSEMBLEE	› 11 Assemblee (Bilancio e Budget) a cui hanno partecipato 2093 soci cooperatori e 570 soci sovventori	
INIZIATIVE NEI TERRITORI PER IL TEMPO LIBERO	› 1.444 partecipanti di cui 1.033 cooperatori e 72 sovventori	
INCONTRI NEI LOCALI SU TEMI SOCIALI	› Hanno partecipato 120 soci cooperatori	
	DIPENDENTI	
ASCOLTO		
SA 8000	› 31 Audit SA8000 e 11 segnalazioni	
COINVOLGIMENTO		
MEETING AZIENDALE	› Piano strategico: 262 partecipanti	

CLIENTI



INFORMAZIONE

- CORPORATE › camst.it, brochure, video, social network ed eventi
- RISTORAZIONE SCOLASTICA › ristorazione scuola.it e APP scuola
- RISTORAZIONE AZIENDALE › ristorazioneaziendale.it e brochure, APP Tavolamica
- RISTORAZIONE COMMERCIALE › gustavoitaliano.it

ASCOLTO COINVOLGIMENTO

- › Social network, email ed eventi
- CUSTOMER SATISFACTION › Ristorazione Scolastica: 21 rilevazioni per un totale di 6.033 interviste
› oltre 180 commissioni mensa coinvolgendo circa 400 partecipanti
› oltre 24 Cucina tour coinvolgendo circa 1.170 partecipanti tra genitori e figli
› Ristorazione Aziendale: 5 rilevazioni per un totale di 745 interviste
› Ristorazione Interaziendale: 2 rilevazioni per un totale di 403 partecipanti
- RISTORAZIONE COMMERCIALE › Sistema rilevazione qualità:
29.162 questionari compilati,
3.882 commenti ricevuti

FORNITORI



ASCOLTO COINVOLGIMENTO

- › Questionario di qualifica
- › Circa 300 fornitori visitati ogni anno dai Buyer
- › 11 Audit ai fornitori
- › 1° incontro “Dialogue for change”
- › Sviluppo di progetti in partnership

Cooperazione

UNA VISIONE INSIEME

Condividiamo con le Cooperative 3 grandi obiettivi comuni:

- › **rafforzare** il mondo della cooperazione
- › **sviluppare** il ruolo sociale dell'impresa cooperativa
- › **far crescere** il capitale territoriale.

Siamo una Società Cooperativa di produzione-lavoro a mutualità prevalente. Aderiamo a Legacoop, la Lega Nazionale delle Cooperative e Mutue che a sua volta aderisce all'Alleanza delle Cooperative Italiane.

› **Con 39.000 imprese associate**, l'Alleanza rappresenta oltre il 90% del mondo cooperativo italiano per persone occupate (1.150.000), per fatturato realizzato (140 miliardi di euro) e per soci (oltre 12 milioni).

Numeri che portano la cooperazione a incidere sul PIL per circa l'8%. Va altresì considerata la raccolta delle Banche di Credito Cooperativo (157 miliardi).

› **Le Cooperative italiane** sono una realtà capace di grande inclusione socioeconomica, dal momento che il 52,8% delle persone occupate sono donne, il 22% sono immigrati.

› **L'Alleanza** ci tiene a ricordare che durante il quinquennio delle crisi ha accresciuto l'occupazione dell'8% nonostante difficoltà crescenti.

› **I Cooperatori e le Cooperative** dell'Alleanza rappresentano, tra l'altro: il 14,8% degli sportelli bancari del Paese;

il 34% della distribuzione e del consumo al dettaglio;
35 miliardi di produzione agroalimentare Made in Italy;
oltre il 90% della cooperazione impegnata nel welfare dove 355.000 persone occupate erogano servizi socio-sanitari a 7.000.000 di italiani.

IMPRONTA ETICA

Per sviluppare insieme il ruolo sociale della Cooperazione, dal 2001 siamo tra i soci fondatori di Impronta Etica con altre prestigiose aziende cooperative e non. L'associazione no profit (www.improntaetica.org) promuove e sviluppa la sostenibilità e la Responsabilità Sociale d'Impresa (RSI). In Italia e in Europa, favorisce processi orientati alla sostenibilità, stimolando le imprese associate a indirizzare la loro spinta innovativa verso esperienze di leadership di competitività sostenibile. Mettendo in rete i soci fra loro e con analoghe istituzioni nazionali, li rende attivamente partecipi ai network internazionali che trattano questi temi.

www.improntaetica.org



CENTRO ITALIANO DI DOCUMENTAZIONE SULLA COOPERAZIONE E L'ECONOMIA SOCIALE

Il Centro Italiano di Documentazione sulla 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).

www.cooperazione.net



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. È 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.

www.coopfond.it

UNA MISSIONE SOCIALE

Nell'ambito dei servizi di ristorazione erogati da Camst, in alcuni casi a fronte di una regolamentazione esplicita contenuta nell'Appalto della Pubblica Amministrazione locale oppure come specifico progetto di servizio ispirato a criteri di Responsabilità Sociale dell'Impresa, vengono attivati 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.

In tabella vengono dettagliati il numero e il valore (euro) di acquisto presso fornitori Consorzi e Cooperative Sociali che nel corso dell'anno hanno fatturato merci e servizi a Camst.

Entità delle collaborazioni con Cooperative Sociali

Regione	Num Fornitori derrate alimentari	Num Fornitori servizi	Totale	Valore derrate alimentari	Valore servizi	Totale
Emilia-Romagna	2	11	13	182.421,79	882.661,04	1.0650.82,83
Friuli V.G.	-	1	1	-	58.201,96	58.201,96
Marche	-	2	2	-	3.641,25	3.641,25
Piemonte	1	2	3	524,36	806.720,63	807.244,99
Toscana	-	1	1	-	10.839,19	10.839,19
Veneto	-	1	1	-	2.600	2.600
Lombardia	-	1	1	-	10.046,7	10.046,70
TOTALE 2018	3	19	22	182.946,15	1.774.710,77	1.957.656,92
TOTALE 2017	5	16	21	285.474	1.250.087	1.535.561
TOTALE 2016	6	17	23	186.266	771.127	957.392

Noi per voi

Nel 2018 abbiamo destinato fondi per supportare circa 80 iniziative sul territorio che possono essere riassunte nelle seguenti aree tematiche. A titolo di esempio, citiamo per ciascuna area alcune iniziative realizzate nel corso dello scorso anno.



Altro	9	€ 31.890,00
Cultura	20	€ 63.353,00
Educazione alimentare	3	€ 35.000,00
Solidarietà	14	€ 68.955,00
Sport	15	€ 180.800,00
Sviluppo del territorio	19	€ 23.040,67
Totale complessivo	80	€ 403.038,67

SOLIDARIETÀ



Le iniziative di solidarietà sono numerose e distribuite su tutto il territorio nazionale.

Dai piccoli contributi alle raccolte fondi per Onlus come per esempio la Mongolfiera di Imola e Bimbo tu di Bologna, ad appuntamenti storici come “Un Natale per chi è solo”.

Camst, con la collaborazione di altre organizzazioni ed associazioni di volontariato, organizza il pranzo di Natale a favore di 400 persone in condizioni di difficoltà per far trascorrere loro un momento di serenità, all'insegna della buona tavola e dei piatti della tradizione. Un'altra storica collaborazione è quella dell'Antoniano Onlus di Bologna, con cui Camst progetta e realizza attività che spaziano dall'educazione alimentare nelle scuole alla solidarietà.

CULTURA



In ambito culturale Camst sostiene alcuni appuntamenti importanti come la rassegna cinematografica “Cinema sotto le stelle”, promossa dalla Cineteca di Bologna. Il festival, che negli anni è riuscito a raggiungere fama e dimensioni internazionali, è diventato un punto di riferimento imprescindibile sia per il pubblico che per gli specialisti di settore.

Camst sostiene inoltre la Fondazione Musica Insieme che promuove la cultura alla musica attraverso manifestazioni musicali e spettacoli.

Nel 2018, per il secondo anno consecutivo, l'azienda ha sponsorizzato la quarta edizione di Seeds & chips, l'evento internazionale sul tema dell'innovazione del settore agroalimentare che coinvolge start-up, aziende, investitori, università e speaker di fama internazionale.

EDUCAZIONE ALIMENTARE



Oltre ai numerosi progetti di educazione alimentare che vengono realizzati nelle scuole di cui Camst gestisce la ristorazione, si possono citare alcune attività di sponsorizzazione come la collaborazione con Last Minute Market e il sostegno alla campagna spreco zero 2018 per sensibilizzare i più piccoli nelle scuole al rispetto del cibo e al valore del recupero alimentare.

SPORT



Le attività sportive sono da sempre nel cuore di Camst. Dalla metà degli anni quaranta dello scorso secolo, l'azienda è a fianco della squadra di calcio della città in cui è stata fondata: il Bologna F.C.

Numerose sono le società sportive di varie discipline che l'azienda supporta sul territorio: il Mazzola Valdarbia Calcio, la società dilettantistica di Monteroni D'Arbia (SI), la Savino del Bene Volley di Scandicci (FI) e l'Andrea Costa Imola Basket Società di Pallacanestro di Imola, per citarne alcune.

SVILUPPO DEL TERRITORIO



Da oltre 70 anni creiamo valore e lo ridistribuiamo sul territorio perché riteniamo che la crescita della nostra cooperativa non possa prescindere dalla crescita del territorio.

Sosteniamo le piccole realtà, le amministrazioni comunali, le fondazioni culturali per contribuire allo sviluppo delle attività promosse a favore della valorizzazione del territorio in cui queste operano.

Nel 2018 abbiamo sostenuto per citarne alcune: la Fondazione Rocca dei Bentivoglio, la Fondazione Gramsci di Bologna, l'A.S.P. Itis del Comune di Trieste, la Proloco di Sala Bolognese, la Confesercenti di Bologna, il Comune di Numana.

La nostra meta
è crescere insieme.

5

La sostenibilità economica
è il primo passo verso la sostenibilità
totale.



Facciamo crescere il capitale territoriale

Con il Bilancio 2017 Camst raccoglie i frutti delle politiche messe in piedi negli ultimi anni e che, grazie al lavoro e all'impegno di tutti, sta realizzando. Negli ultimi anni sono state poste le basi per creare **una Camst solida, capace di affrontare le sfide** di un mercato che è profondamente diverso da quello a cui tutti noi eravamo abituati fino a pochi anni fa.

Sono state poste le basi - anche cambiando il nostro modo di lavorare - per **una Camst che guarda a un futuro da protagonista**, partendo dalla tutela del lavoro dei soci.

In questo capitolo presentiamo gli **indicatori dei risultati d'esercizio**.

Gli Indicatori rappresentano:

I risultati economici

- › risultato d'esercizio
- › andamento dei ricavi
- › numero di pasti e scontrini erogati
- › rapporto tra ricavi e unità di personale occupato.

I risultati finanziari

- › investimenti tecnici che abbiamo effettuato
 - › investimenti finanziari che abbiamo gestito.
- Per gli investimenti finanziari forniamo una rappresentazione della composizione del portafoglio di Finrest (società finanziaria al 100% controllata da Camst).

La partecipazione all'impresa da parte dei soci

- › numero dei soci
- › ammontare del capitale sociale
- › ammontare delle spese per Attività sociali.



Utile d'esercizio

Nel 2018 abbiamo realizzato un Utile d'esercizio di **4.825.400 euro**.

La quota dell'Utile di Bilancio distribuita ai soci è in totale di **2.099.693 euro**.

Questa quota è formata da:

› **dividendo pari al 7,00%** con riferimento al tasso dei buoni postali fruttiferi dell'ultima emissione al momento dell'Assemblea, come remunerazione del Capitale sociale delle Cooperative

› **rivalutazione del Capitale**, che viene corrisposta con riferimento di Legge al tasso d'inflazione dei prezzi al consumo per i beni delle famiglie di impiegati e operai calcolato dall'ISTAT, quest'anno è **pari all'1,10%**.

I soci sono stati remunerati con un rendimento complessivo lordo delle loro quote dell'8,10%. Il dividendo viene liquidato ai soci dopo l'Assemblea di Bilancio.

Su dividendi e rivalutazione si applica un'imposta del **26%** (a partire dal 1° Luglio 2014). L'imposta interessa in particolare:

- a) gli interessi sul Prestito Sociale
- b) i dividendi sul Capitale Sociale (compresi i rimborsi delle rivalutazioni del Capitale sociale, di cui all'Art. 7 della Legge n. 59/1992)
- c) ristorni attribuiti ad aumento del Capitale sociale (Art. 6, comma 2, D.Lgs. n. 63/2002).

Un importo di **144.762 euro** dell'Utile lo versiamo al Fondo mutualistico per lo sviluppo dell'economia cooperativa. Il restante utile pari a **2.580.945 euro** rimane a riserva indivisibile e concorre a supportare lo sviluppo della Cooperativa.

Destinazione dell'Utile

REMUNERAZIONE AI SOCI

Totale dividendi (7%)	1.814.549
Totale rivalutazione (1,10%)	285.144

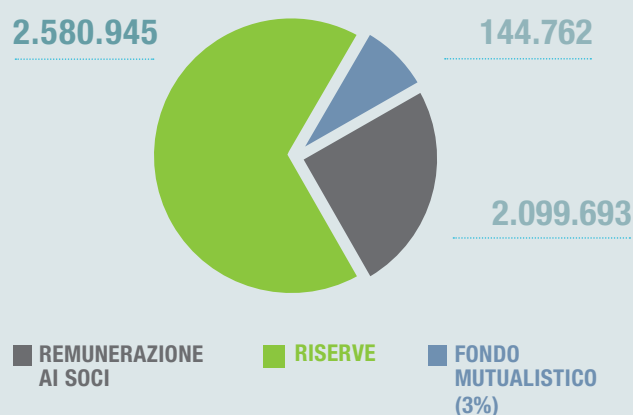
2.099.693

RISERVE

Ordinaria (30%)	1.447.620
Straordinaria	1.133.325

2.580.945

UTILE DELL'ESERCIZIO: 4.825.400



RENDIMENTO
COMPLESSIVO
LORDO AI SOCI

8,10%

DIVIDENDO 7,00%
Buoni Fruttiferi Postali 3,5%
+ max 2,5%
RIVALUTAZIONE 1,10%

Il nostro valore aggiunto

COS'È IL VALORE AGGIUNTO?

La nostra **capacità di produrre valore e distribuirlo ai nostri Stakeholder** - soci e dipendenti, fornitori, organi amministrativi e finanziari, Stato e territorio, collettività e ambiente - sostenendo tutti i costi di consumi, stipendi, imposte e tasse, contributi associativi e iniziative sociali.

4,8 Milioni in più

A FAVORE DEI SOCI DELLA COOPERATIVA

	2018		2017		2016	
Totale valore aggiunto di pertinenza dei soci	175.803	31,54%	176.692	31,64%	158.672	31,26%
di cui:						
- Salari e stipendi	172.182	30,89%	171.907	30,78%	156.205	30,77%
- Ristorno, Interessi, Dividendo, Erogazioni	3.621	0,65%	4.785	0,86%	2.467	0,49%



	2018	2017	2016
PRODUZIONE NETTA	557.364	558.434	507.650
TOTALE CONSUMI	279.178	277.971	252.453
di cui:			
Consumi materie prime	167.527	170.616	170.803
Servizi/beni terzi/on.Div.	111.651	107.355	81.650
VALORE AGGIUNTO CARATTERISTICO LORDO	278.186	280.463	255.197
Contr. Associativi	583	559	555
di cui:			
- verso organismi cooperativi	413	422	441
- verso altri	170	137	114
Risultati delle attività e passività finanziarie	165	205	280
di cui:			
- proventi attivi da banche	704	1.166	1.392
- oneri passivi verso banche	247	378	472
- sconti finanziari su forniture (fornitori)	115	123	127
- interessi passivi su prestito sociale verso soci cooperatori	587	550	590
- interessi passivi su prestito sociale verso soci sovventori	150	157	177
Erogazioni sociali	462	457	401
di cui:			
- verso soci	371	337	158
- verso la collettività	91	120	243
VALORE AGGIUNTO GLOBALE LORDO	277.306	279.242	253.961
Ammortamenti	18.884	19.739	19.293
VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO	258.421	259.503	234.668
Costo del lavoro	247.858	247.126	224.270
di cui:			
- costo del lavoro soci cooperatori	172.182	171.907	156.215
- costo del lavoro dipendenti non soci	75.676	73.569	68.065
- ristorno soci cooperatori	-	1.650	-
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE	10.563	12.377	10.398
Imposte e tasse	5.738	6.769	6.202
RISULTATO NETTO GESTIONALE di cui:	4.825	5.608	4.196
Utili e Rivalutazioni	2.100	1.668	1.101

Partecipazione patrimoniale e finanziaria

PRESTITO SOCIALE

I nostri soci possono investire nell'Azienda attraverso il prestito sociale, **una fonte primaria di finanziamento per Camst**. Nel 2018 il prestito sociale supera i 63 milioni di euro, attestandosi sulla media degli ultimi 5 anni.

nel 2018 + 63 milioni di euro

	2015	2016	2017	2018	Var.
Prestito ordinario	27.637	28.452	27.492	26.970	-2
Prestito vincolato	35.870	36.080	36.040	35.725	-1
Interessi accreditati	644	547	522	513	-2
TOTALE	64.151	65.079	64.054	63.208	-1
Numero libretti liberi	3.850	3.852	3.877	4.043	4
Numero libretti vincolati	987	1.047	1.007	1.033	3

Importi euro/1000

Fonte: Amministrazione

Prestito sociale in milioni di euro

2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
62,54	62,29	59,03	59,65	63,44	64,15	65,08	64,05	63,21

CAPITALE SOCIALE E NUMERO SOCI

Il Capitale dei soci (Capitale sociale + azioni di sovvenzione) al 31 Dicembre 2018 è di **25.686.000 euro** con un incremento annuo del **+10%**, in parte conseguente all'aumento gratuito di capitale sociale riconosciuto a titolo di ristoro. Il numero totale dei nostri soci è diminuito rispetto allo scorso anno di **-35 unità per i cooperatori**, ed è aumentato di **+32 unità per i sovventori**.

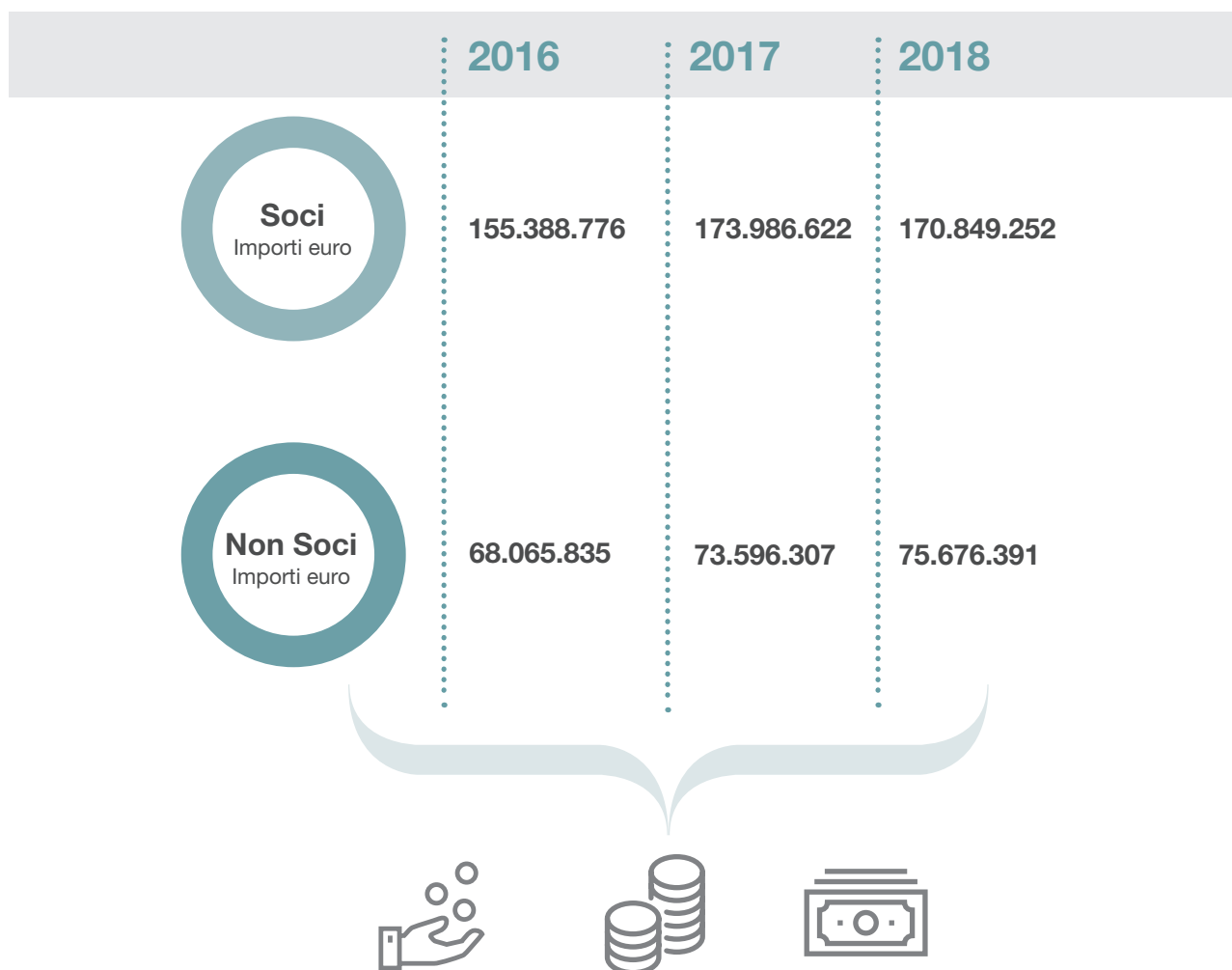
Numero soci

	2015	2016	2017	2018	Differenza Anno precedente
Soci sovv.	4.209	4.274	4.287	4.319	+ 0,7 %
Soci coop.	7.008	7.377	7.934	7.899	- 0,4 %
%Posizioni totale soci	11.207	11.624	12.221	12.218	+ 0,0 %

Capitale sociale e azioni di sovvenzione

	2015	2016	2017	2018	Var. %
Cap. soc.	10.981.959	11.210.000	11.922.000	13.719.000	15,07 %
Az. sovv.	10.540.474	10.879.000	11.392.000	11.967.000	5,05 %
Importi euro	21.522.433	22.089.000	23.314.000	25.686.000	10,17 %

Mutualità prevalente - Stipendi soci/non soci



Partecipazione sociale e servizi ai soci

La partecipazione sociale in **Camst coinvolge da protagonisti i soci** in molte attività e comprende, oltre alla sfera economica e aziendale, anche quella culturale e della solidarietà.

Le spese per attività sociali nel 2018 sono state di euro 582.382 e hanno riguardato le seguenti categorie:

- › Informazione **65.111 euro** (Refuso e Bilancio Sociale);
- › Contributi ai soci o figli di soci che frequentano l'Università **52.800 euro**;
- › Iniziative sul territorio (iniziative per i soci organizzate e gestite dai Consiglieri di Amministrazione delle Aree Territoriali) **106.751 euro**;
- › Premi in sorteggio in occasione di Assemblee e incontri sociali, premio per i 25 anni, gadget natalizio **64.750 euro**;
- › Assemblee Generali di Budget, Bilancio e separate (comprendono i costi di sale, strumentazione tecnica, pullman, mailing e cene) **198.135 euro**;
- › Cene sociali di fine anno e Festa di Natale a Bologna **38.512 euro**.

Inoltre si sono avute Spese di ufficio comprensive di Costo del lavoro per **25.185 euro**.

Attività sociali per categorie



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, comprensiva delle deleghe, **nel 2017 è stata di 1.841 soci**, suddivisi in **1.571 cooperatori e 270 sovventori**.



I fornitori

I nostri fornitori vengono valutati in relazione agli aspetti connessi alla Qualità di prodotti e servizi offerti, alla Sicurezza degli operatori, all'Ambiente circostante e alla responsabilità sociale d'impresa. L'attività di valutazione dei fornitori viene gestita attraverso un iter specifico e documentata con un Questionario di qualifica. La qualificazione dei fornitori è un aspetto che tutte le aziende devono gestire, in genere attraverso la compilazione di un questionario dove vengono richieste le caratteristiche che l'azienda considera vincolanti, tra cui aspetti inerenti le tematiche di sostenibilità, ormai determinante nella scelta di un fornitore.

Camst in seguito alla partecipazione del progetto promosso dalle Nazioni Unite "Sustainable public and private procurement", con l'obiettivo di standardizzare le richieste in tema di sostenibilità è stata pubblicata a dicembre 2018 la Recommendation N°43: Sustainable Procurement Minimal common sustainability criteria for Sustainable Procurement processes to select small-medium enterprise suppliers, pubblicata sul sito dell'ONU.

Nelle Tabelle seguenti facciamo riferimento al numero dei fornitori presenti in anagrafica al 31/12/2018 e quello dei fornitori movimentati nell'anno. Il significativo aumento dei fornitori presenti in anagrafica rispetto all'anno precedente è dovuto in larga parte all'acquisizione dei fornitori relativi ai servizi di facility management.

Fornitori presenti in anagrafica

Classe giuridica	2017	2018
TOTALE	4.287	5.694

Distribuzione Fornitori per area geografica

Area Geografica	Totale	Variazione AP
Nord Ovest	1.876	852
Nord Est	755	27
Centro	2.812	118
Sud Isole	179	367
Estero	72	43
TOTALE	5.694	1.407

Altre caratteristiche dei Fornitori

Caratteristiche dei Fornitori	2016	2017	2018	Var. %
Numero Fornitori movimentati ¹	1.600	1344	1.367	1,7
di cui: fornitori con consegna esclusiva a Ce.Di.	189	196	214	9,2
di cui: fornitori con consegna esclusiva Diretta	1.299	1.042	1.052	0,9
di cui: fornitori con consegna a Ce.Di. e Diretta	112	106	101	-4,7

¹ Questo dato rappresenta il numero di fornitori, tra quelli presenti in anagrafica, che hanno effettuato una fatturazione nell'anno di riferimento. Tutti i Fornitori sono qualificati secondo le procedure del nostro Sistema Qualità.

Distribuzione Fornitori per classe giuridica e modalità di consegna

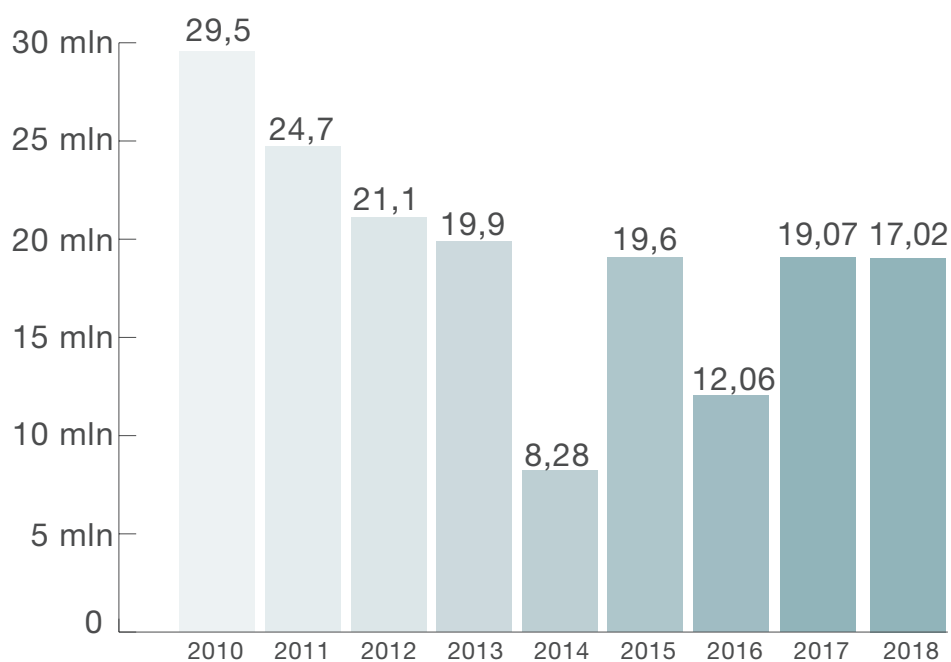
Classe giuridica	Fornitori con consegna a Ce.Di.	Fornitori con consegna Diretta a locali	Fornitori con consegna a Ce.Di. e Diretta
Associazioni	-	1	1
Aziende coop.Ve	5	28	3
Consorzi coop.Vi	-	1	-
Imp private indust	28	124	11
Imp private servizi	181	858	87
Persone fisiche	-	9	-
Altre categorie	-	31	-
TOTALE	214	1.052	101

Investimenti tecnici

Gli investimenti incrementativi registrati ed entrati in funzione nel 2018 sono stati

17 milioni di euro

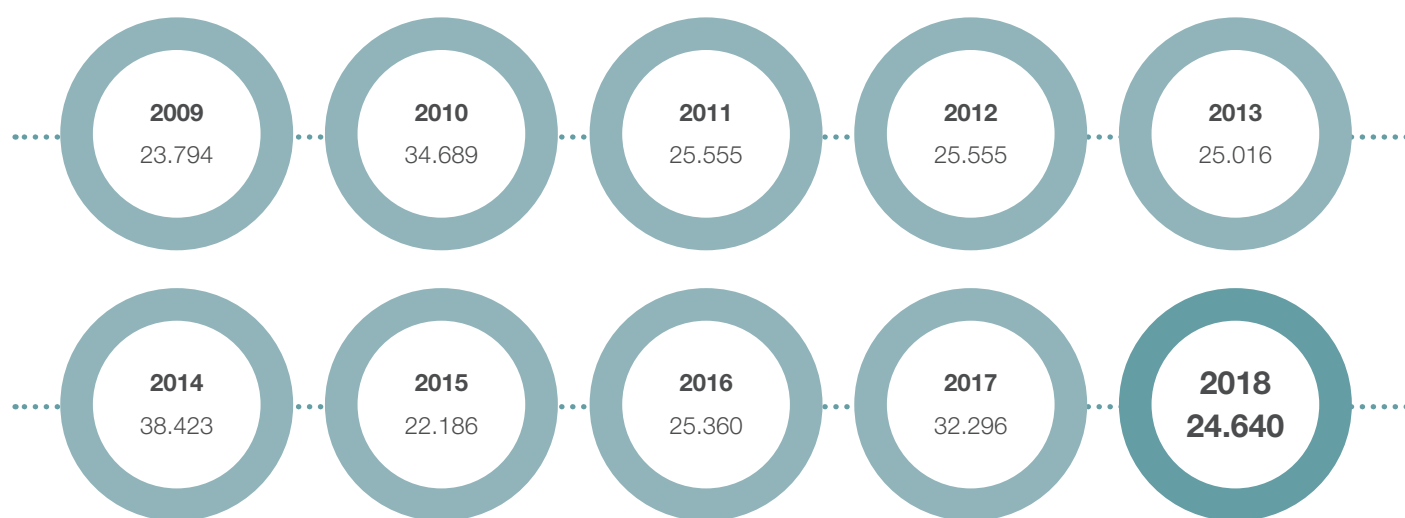
per le sole attrezzature tecniche e per i fabbricati strumentali alla produzione.



2016	2017	2018
12.063	19.071	17.029

Dati x 1000 (Fonte: Amministrazione)

Cash flow operativo



Dati x 1000 (Fonte: Amministrazione)

Nel 2018 Camst ha fatto complessivamente

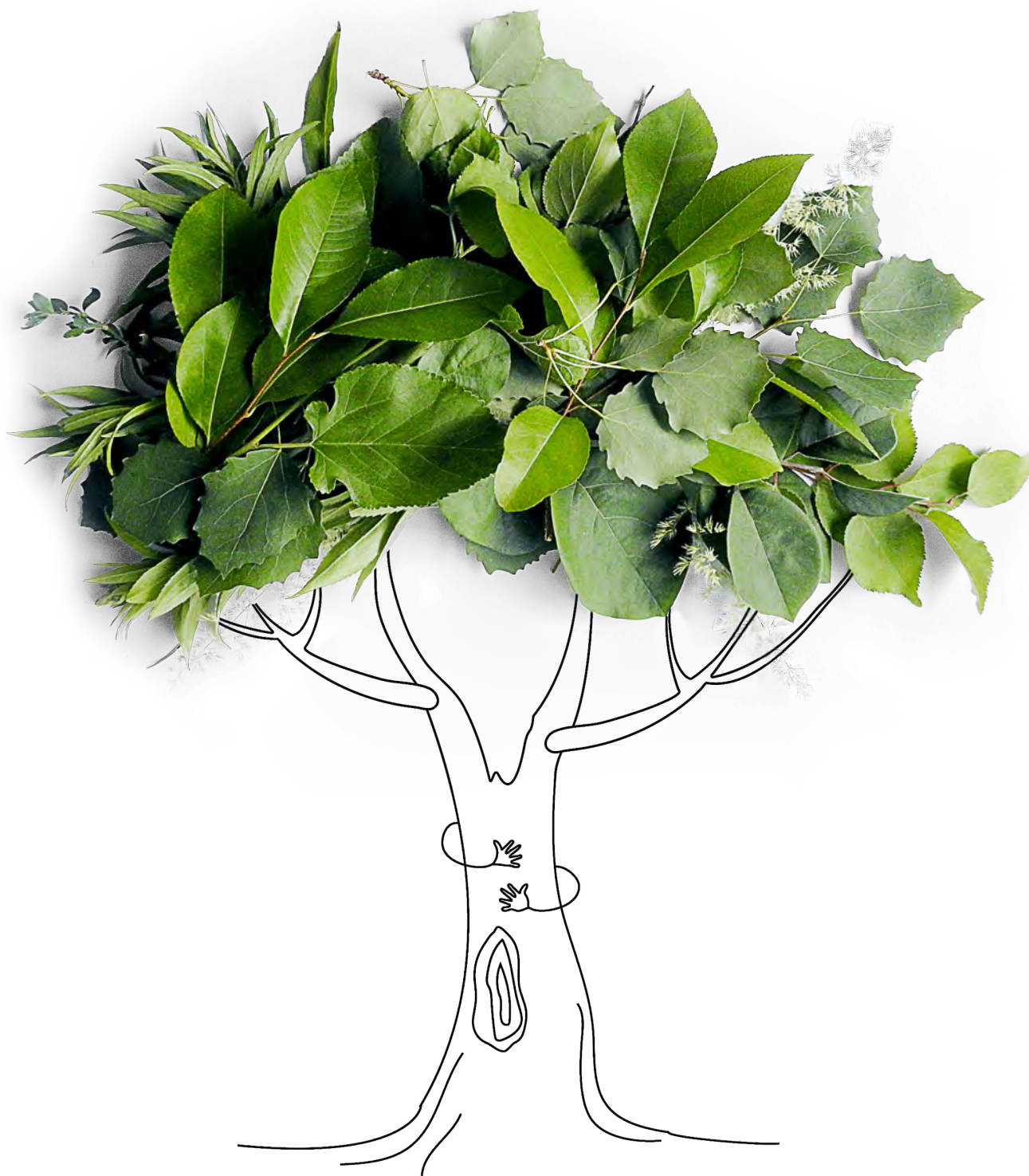
24.579.173 euro di investimenti

parte dei quali saranno completati nel corso degli esercizi successivi. Tale livello di investimento è compatibile e sostenibile, nell'ottica di una buona e prudente gestione, con il generarsi di risorse finanziarie direttamente dalla gestione caratteristica (Cash flow operativo o Cassa Operativa), che nel 2018 è infatti pari a oltre 24 milioni e mezzo di euro. Questo ci permette di fare investimenti quasi in totale autofinanziamento.

Il contributo di tutti
è per noi energia
vitale.

⑥

Valorizziamo ogni singola persona
lungo il cammino.



Mettiamo le persone al centro

Sono **11.567** i lavoratori al 31 dicembre 2018 con contratto a tempo indeterminato, dato che evidenzia come le strategie di sviluppo del 2018 abbiano puntato alla stabilizzazione dei dipendenti mettendo a regime quanto fatto nel 2016 e 2017 in seguito ad acquisizioni di società all'estero e l'entrata della Cooperativa Gesin nel 2017 che ha portato alla nascita della Nuova Divisione Servizi e Facility. Se da un lato Camst è impegnata a garantire l'efficienza della propria struttura produttiva, organizzandola in modo che sia in grado di rispondere agli obiettivi strategici definiti e alle richieste del mercato, dall'altro è attenta a non perdere di vista le cose importanti. Che per noi sono le persone, il nostro capitale umano, il valore su cui si fonda il nostro lavoro. Un patrimonio da tutelare e da valorizzare.



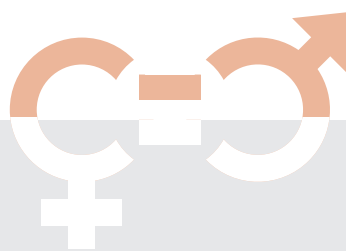
L'ORARIO FLESSIBILE NEGLI UFFICI

A partire dal 2017 è stato adottato uno strumento di flessibilità oraria negli uffici. In sostanza, l'ingresso al lavoro (e di conseguenza l'uscita) e la fruizione della pausa pranzo da parte dei lavoratori non avvengono più ad un orario fisso, ma all'interno di fasce orarie prestabilite, rispettando naturalmente il numero di ore previste contrattualmente. Si tratta di una modalità di organizzazione del lavoro tipicamente applicabile a chi lavora negli uffici.

Questa modalità operativa ha portato molteplici vantaggi:

- › da un lato i dipendenti hanno **la possibilità di conciliare al meglio l'equilibrio tra vita privata e vita lavorativa**
- › d'altra parte l'introduzione dell'orario flessibile ha incrementato il **senso di responsabilità individuale da parte del dipendente**, che in maniera autonoma si organizza con i colleghi dello stesso servizio in modo da garantire continuità di servizio e garantendo il rispetto degli obiettivi lavorativi.

L'attività di scouting e consolidamento dell'orario flessibile, ha portato Camst a porsi l'obiettivo di estendere la flessibilità oraria anche in alcuni uffici di altre aree territoriali a partire dal 2019. Nel 2018 è stato presentato il piano strategico all'interno del quale è stata lanciata la politica di welfare aziendale dalla Direzione Risorse Umane Camst che partirà ufficialmente nel 2019.



PARITÀ DI GENERE

Camst è da anni sensibile alle tematiche sulla parità di genere. L'impegno verso la crescita delle donne in azienda, si è consolidato già nel 2017, con la firma del manifesto dell'occupazione al femminile di Valore D, un documento programmatico in 9 punti che definisce strumenti concreti, in linea con gli standard internazionali del Bilancio Integrato (GRI), per valorizzare il talento femminile in azienda.

La Direzione Risorse Umane ha avviato nel 2018 **percorsi orientati a valorizzare le differenze di genere** con l'obiettivo di creare una cultura che riconosca il valore della differenza di genere e si traduca positivamente nei comportamenti quotidiani ed entri nel sistema di relazioni. Questi percorsi si caratterizzano per il focus sulla consapevolezza delle differenze e sulla valorizzazione delle competenze. Hanno inoltre preso il via progetti rivolti ad un gruppo di profili quadri donna per favorire la crescita professionale. Queste attività si articolano in incontri tra il coach e il profilo interessato nel percorso di crescita. Il percorso si è concretizzato con la valorizzazione di un quadro di fascia alta promosso a Dirigente, evidenza concreta per l'azienda e rinforzo per la persona. **“La parola al talento delle donne”** è il progetto con cui Camst celebra la festa della donna, raccontando il percorso che ha intrapreso per favorire l'empowerment al femminile e la parità di genere. Parole chiave come consapevolezza, coraggio e leadership sono i temi che sono stati sviluppati durante il 2018, attraverso corsi di formazione dedicati. L'obiettivo è aumentare il numero di donne che ricoprono ruoli decisionali e incentivare un cambiamento culturale che riguardi in maniera diffusa l'intera organizzazione.

WELFARE AZIENDALE

Il 2018 è stato l'anno in cui è iniziata la **progettazione di un piano di welfare aziendale**, a partire da una fase di comunicazione e divulgazione fino a momenti di formazione per l'utilizzo efficiente dei servizi messi a disposizione. Nasce da un percorso composto da fasi ben definite che porterà al lancio e avvio delle prime attività nel 2019.

La filosofia che guida le politiche di welfare è emersa dai lavori di 5 componenti della Direzione, grazie ai quali sono state esplicitate le connotazioni generali del nuovo Piano di welfare. Camst definisce il suo Welfare come "l'insieme di benefici e servizi che rispondono ai bisogni della vita quotidiana delle persone che l'azienda rende disponibili ai propri collaboratori, contribuendo al benessere e a una maggior sicurezza sociale dei lavoratori e delle loro famiglie".

In relazione a ciò, si è proceduto con la fase di ascolto. Attraverso metodologie quantitative e qualitative, nello specifico survey e focus group, Camst è riuscita ad avere un quadro completo dei bisogni dei propri dipendenti. In particolare, alla survey hanno partecipato circa il 31% dei dipendenti, corrispondenti a 3.563 questionari compilati. Per quanto riguarda i Focus Group, ne sono stati svolti complessivamente 6 a cui hanno partecipato attivamente più di 100 lavoratori.

Grazie a questa fase sono stati individuati i **5 bisogni prioritari**, che caratterizzeranno le azioni di welfare in Camst, denominato "Accanto a te":

- › salute
- › supporto al reddito
- › supporto spese scolastiche / cura dei figli
- › tragitto casa / lavoro
- › conoscenza dei servizi e opportunità di welfare

Con il nome "Accanto a te", Camst ha voluto sottolineare la sua volontà di essere vicina ai propri dipendenti nei momenti di particolare bisogno, grazie all'attivazione di servizi di People Care e Sostegno al reddito.



STOP VIOLENZE

Nel 2018 è stata pubblicata da Camst la seconda edizione di **Exit**, per il Gruppo Unipol, con la collaborazione dell'**Associazione D.i.Re "Donne in Rete contro la violenza"**. **EXIT "Uscite di sicurezza dalla violenza"** è un vademecum che raccoglie punti e consigli utili per la prevenzione e il contrasto della violenza maschile contro le donne.



Gli occupati al 31/12

Livelli contrattuali	2016	2017	2018	VAR %
Tempo Indeterminato	10.550	11.489	11.567	+78
Apprendisti	10	12	0	-12
Tempo determinato	512	855	941	+86
TOTALE	11.072	12.356	12.508	+152

Var % AP

Fonte: sistema gestionale risorse umane

Media contratti a tempo determinato

2016	2017	2018
543	903	1004

RAPPORTO SOCIALE DEGLI OCCUPATI A TEMPO INDETERMINATO



Soci
68%

Non Soci
32 %

85,9%



9.941

14,1%



1.626

	Donne	Uomini	Totale
Soci	6.716	1.136	7.852
%	85.5 %	14.5%	68%
Non soci	3.225	490	3.715
%	86.8%	13.2 %	32%

	Donne 2017	Donne 2018	Uomini 2017	Uomini 2018	Tot. 2017	Tot. 2018
Dirigenti	1	1	17	17	18	18
Quadri	54	54	85	82	139	136
Impiegati	786	817	153	161	939	978
Operai	9.035	9.069	1.370	1366	10.405	10.435
TOTALE	9.875	9.941	1.625	1626	11.501	11.567

Dipendenti per Aree e rapporto sociale

Area Nord Ovest

Non soci
1.097
53,7%

Soci
944
46,2%

Totale
2.041

Area Nord Est

Non soci
394
21,8%

Soci
1.410
78,2%

Totale
1.804

Area Emilia-Romagna

Non soci
392
13,9%

Soci
2.413
86%

Totale
2.805

Area Lombardia

Non soci
849
65,2%

Soci
453
34,8%

Totale
1.302

Area Centro Sud

Non soci
397
23,6%

Soci
1.286
76,4%

Totale
1.683

Divisione Facility tech

Non Soci
59
46%

Soci
69
53,9%

Totale
128

Area service

Non soci
490
50%

Soci
489
49,9%

Totale
979

Div. Ristorazione Commerciale

Non Soci
18
6,16%

Soci
274
93,8%

Totale
292

Direzione e Servizi Centrali di Staff

Non Soci
19
3,56 %

Soci
514
96,4%

Totale
533

Dipendenti per CCNL, livello di inquadramento e genere

Dirigenti cooperativi	Donne		Uomini		Totale Donne + Uomini
	Unità	% per genere	Unità	% per genere	
D	1	5,6%	17	94,4%	18
TOTALE	0	5,6%	17	94,4%	18

Turismo PE	Donne		Uomini		Totale Donne + Uomini
	Unità	% per genere	Unità	% per genere	
QA	25	31,2%	58	68,7%	80
QB	29	55,8%	23	44,2%	52
1	63	57,8%	46	42,2%	109
2	129	48,3%	138	51,7%	267
3	430	56,8%	327	43,2%	757
4	1.216	77%	364	23,0%	1.580
5	1.906	90,3%	204	9,7%	2.110
6S	3.555	97,8%	81	2,2%	3.636
6	1.672	96,3%	65	3,7%	1.737
7	56	91,8%	5	8,2%	61
TOTALE	9.081	87,41%	1308	12,59 %	10.389

Igiene Multiservizi	Donne		Uomini		Totale Donne + Uomini
	Unità	% per genere	Unità	% per genere	
Q	0	0,0%	1	100,0%	1
7	1	20,0%	4	80,0%	5
6	7	70,0%	3	30,0%	10
5	12	85,7%	2	14,3%	14
4	35	62,5%	21	37,5%	56
3	122	70,1%	52	29,9%	174
2	668	81,3%	154	18,7%	822
1	11	78,6%	3	21,4%	14
TOTALE	855	78,1%	239	21,8%	1.094

Edili Coop.	Donne		Uomini		Totale Donne + Uomini
	Unità	% per genere	Unità	% per genere	
7Q	0	0,0%	2	100,0%	2
5	0	0,0%	2	100,0%	2
TOTALE	0	0,0%	4	100,0%	4

Metalmeccanici Coop	Donne		Uomini		Totale Donne + Uomini
	Unità	% per genere	Unità	% per genere	
7	1	25%	3	75%	4
6	0	0,0%	6	100,0%	6
5	1	4%	24	96 %	25
4	1	8,3%	11	91,7%	12
3Q	1	7,1%	13	92,9%	14
9	0	0,0%	1	100%	1
TOTALE	4	6,4%	58	93,5%	62

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)

Versamento del capitale sociale

Ogni lavoratore può sottoscrivere la “**domanda di ammissione a socio**”, e se dotato dei requisiti previsti dallo Statuto della Cooperativa, è ammesso come nostro socio con delibera del Consiglio di Amministrazione. Dal momento dell’ammissione sottoscrive e versa una quota di capitale sociale pari ad € 26.00. Il socio può autorizzare la cooperativa a trattenere dalla retribuzione netta mensile una percentuale a partire da un minimo dell’1% della retribuzione stessa o un importo fisso.



Dipendenti per regione e rapporto sociale

Regione	N° soci	% soci	N° non socio	% non socio
Abruzzo	57	89,1 %	7	10,9%
Basilicata	0	0%	0	0%
Emilia-Romagna	3.430	86,4%	538	13,6%
Friuli-Venezia Giulia	750	83,1%	153	16,9%
Lazio	174	53,7%	150	46,3%
Liguria	252	53,2%	222	46,8%
Lombardia	526	34,5%	1.000	65,5%
Marche	165	87,3%	4	12,7%
Piemonte	784	41,7%	1.094	58,3%
Puglia	0	0%	0	0%
Sardegna	21	40,4%	31	59,6%
Toscana	800	80,0%	200	20,0%
Trentino-Alto Adige	2	40,0%	3	60,0%
Umbria	111	91,0%	11	9,0%
Veneto	780	73,4%	282	26,6%
TOTALE	7.852	67,9%	3.715	32,1%

Dipendenti per regione Uomo/Donna

Regione	N° Donne 2017	N° Donne 2018	% Donne 2018	N° Uomini 2017	N° Uomini 2018	% Uomini 2018	Totale 2017	Totale 2018
Abruzzo	58	56	87,5%	8	8	12,5%	66	64
Basilicata	37	0	0%	8	0	0%	45	0
Emilia-Romagna	3.263	3.277	82,6%	697	691	17,4%	3.961	3.968
Friuli-Venezia Giulia	786	803	88,9%	100	100	11,1%	886	903
Lazio	294	291	89,8%	31	33	10,2%	325	324
Liguria	386	423	89,2%	37	51	10,8%	423	474
Lombardia	1.098	1.254	82,2%	225	272	17,8%	1.323	1.526
Marche	171	161	85,2%	30	28	14,8%	201	189
Piemonte	1.805	1.717	91,4%	176	161	8,6%	1.981	1.878
Puglia	2	0	0%	25	0	0%	27	0
Sardegna	25	47	90,4%	0	5	9,6%	25	52
Toscana	949	883	88,3%	113	117	11,7%	1062	1.000
Trentino-Alto Adige	5	5	100%	0	0	0%	5	5
Umbria	84	111	91%	10	11	9%	94	122
Veneto	912	913	86%	165	149	14%	1.077	1.062
TOTALE	9.132	9.941	85,9%	1.625	1.626	14,1%	11.501	11.567

Noi nei settori di attività

La quota più alta di soci si riscontra nella **Ristorazione Scolastica** che, per contro, presenta il rapporto soci/dipendenti più basso se si eccettua il settore del Facility, che presenta il rapporto più basso in assoluto. Il rapporto sociale è più alto quando il rapporto con l'azienda è continuativo, in particolare nelle strutture di proprietà della Cooperativa (cucine, pubblici esercizi), mentre si abbassa dove il legame con essa è condizionato dalla scadenza degli stessi appalti, vedi scuole e ospedali.



Quota più alta

Distribuzione di soci e dipendenti nei Settori di attività (ASA)

Settore di attività	2018		2017		DIFF. anno precedente	
	DIPENDENTI	SOCI	DIPENDENTI	SOCI	DIPENDENTI	SOCI
Aziende	1387	1024	1.148	824	239	200
Banchetti	0	0	1	1	-1	-1
Cantiere Tech	10	6	11	11	-1	-5
Caserme	0	0	1	1	-1	-1
CuCe	1332	1153	1.774	1509	-442	-356
Interaziendale	529	480	492	460	37	20
Manutenzioni	20	9	21	12	-1	-3
Ospedali	737	370	626	386	111	-16
Pubblici Esercizi	486	414	458	407	28	7
PE Bar	221	173	217	175	4	-2
Ristorazione Assistenziale	370	252	368	254	2	-2
Scuole	4708	2770	4.473	2628	235	-15
Soft Facility	1002	494	1.075	509	-73	-15
Servizi	765	707	834	770	-69	-63

Fonte: SERP per la gestione del personale (SAP) e Controllo di Gestione

I principi della Responsabilità Sociale

Già introdotto in Camst con la norma **SA 8000**, il nostro Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale è:

› **mirato**

a creare un ambiente che a tutti gli operatori, soci e dipendenti offra le **migliori condizioni per lavorare al meglio** e quindi perseguire nel **miglior modo** gli obiettivi della Missione Aziendale

› **focalizzato**

sulla progressiva incorporazione della sostenibilità nelle scelte strategiche e nello sviluppo dei business gestiti

› **attuato in conformità**

alla Dichiarazione Universale **ONU** dei Diritti dell'Uomo e alle Convenzioni e Raccomandazioni **ILO** (International Labour Organization) richiamate dalla norma SA 8000, applicando la **Legislazione nazionale del Lavoro** e quanto previsto dalla Contrattazione Collettiva Nazionale e di 2° livello.

In particolare ci impegniamo a rispettare questi requisiti:

- › **divieto di lavoro infantile** e uso limitato di lavoro minorile
- › **divieto 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** dignitoso.

} **Requisiti**

Per il 2018	Donne	Uomini	Totale
Dirigente	1	17	18
35-44	0	1	1
45-55	0	10	10
>55	1	6	7
Impiegato/a	817	161	978
<35	125	39	164
35-44	231	56	287
45-55	326	51	377
>55	135	15	150
Operaio/a	9.069	1.366	10.435
<35	507	225	732
35-44	1.822	376	2.198
45-55	4.684	556	5.240
>55	2.056	209	2.265
Quadro	54	82	136
35-44	7	12	19
45-55	26	38	64
>55	21	32	53
TOTALE complessivo	9.941	1.626	11.567



Occupati a Tempo Indeterminato per fasce di età

	2016	2017	2018
<18	0	0	0
18-35	954	933	896
35-44	2.661	2.651	2.505
45-55	5.241	5.717	5.691
>55	1.704	2.200	2.475
Totale	10.560	11.501	11.567



Composizione dei Contratti a Termine trasformati in fissi

	2016	2017	2018
<18	0	0	0
18-35	90	36	103
35-44	55	33	71
45-55	39	31	103
>55	4	4	15
Totale	188	104	292

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)

Il nostro patrimonio: le competenze

In questi anni Camst ha sviluppato percorsi di formazione volti a rispondere alle esigenze formative del singolo e a individuarne competenze peculiari al business. Un percorso per **valorizzare il talento a 360°** e **rafforzare le competenze** tecnico-professionali, manageriali e quelle “trasversali”.

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 dell'attività formativa aziendale, rispettivamente per tipologia e numero di persone coinvolte e per monte ore dedicate.

	Donna	Uomo	Totale
Dirigente	2	14	16
Funzionario	53	77	130
Personale ufficio	641	155	796
Cuoco	811	654	1.465
Personale operativo	7.673	797	8.470
TOTALE	9.180	1.697	10.877



Dirigente	Funzionario	Personale Ufficio	Cuoco	Personale operativo	Totale
103,25	2.493,00	11.034,27	29.890,89	98.838,95	142.360

Quest'anno Camst ha adottato un diverso sistema di gestione ed aggregazione dei dati relativi alla formazione. Pertanto non è stato possibile fare una comparazione rispetto agli anni precedenti.

Lavorare insieme è il miglior modo per conoscersi

SIAMO AMPIAMENTE COLLAUDATI PER ATTIVARE
3 MACRO TIPOLOGIE DI TIROCINIO



1 PERCORSI SOCIO TERAPEUTICI
RIABILITATIVI O PERCORSI SIMILARI

2 TIROCINI CURRICULARI

3 TIROCINI EXTRA-CURRICULARI

PER LE PERSONE IN CONDIZIONE DI SVANTAGGIO SOCIALE O CON HANDICAP

Da oltre 30 anni collaboriamo con enti pubblici (ASL e Comuni in primis) ed associazioni, per contribuire alla realizzazione di progetti di inclusione sociale per persone provenienti da situazioni di emarginazione o svantaggio sociale, attraverso l'acquisizione di competenze professionali.

Nel corso del 2018 **abbiamo inserito in stage 128 persone** portatrici di handicap fisici, psichici, sensoriali o in condizione di disagio sociale.

L'incremento degli stage rispetto all'anno precedente conferma il costante impegno da parte di Camst e le aziende del Gruppo verso i temi di inclusione sociale.



Stage con finalità sociali

Stage con finalità sociali	2016	2017	2018	Anni<35	Anni>35
Disabili	68	52	59	25	34
Svantaggio sociale	54	65	69	27	42
TOTALE	122	117	128	52	76

PER FINALITÀ LAVORATIVE

Rientrano in questa categoria i **tirocini curriculari**, rivolti a chi, dopo aver terminato il proprio iter di studi (Diploma, Laurea, Master), desidera fare un periodo di formazione in Camst. Fra questi ci sono anche gli **stage per gli studenti delle scuole superiori** attraverso i quali accogliamo studenti delle scuole superiori nell'ambito del **percorso di alternanza scuola lavoro**.

I **tirocini extra curriculari** sono invece promossi da Enti di Formazione professionale accreditati ad erogare brevi percorsi intensivi **per il conseguimento delle qualifiche regionali** (Operatore della ristorazione, Pizzaiolo, Addetto alle attività di bar, etc.) e sono rivolti a disoccupati o inoccupati al fine di aumentarne la competitività sul mercato del lavoro. Tra i tirocini extra curriculari ci sono anche quelli destinati a giovani neolaureati, con l'obiettivo di favorire l'inserimento nel mercato del lavoro.



**Tirocini
curriculari**



**Tirocini
extra
curriculari**

Stage con finalità formative per il lavoro	2016	2017	2018	Anni <35	Anni >35
Alternanza scuola lavoro	48	32	15	15	-
Formazione professionale	37	15	19	13	6
Tirocinio curriculare (Master-Università)	52	35	7	7	-
Tirocinio extra curriculare	20	26	72	55	17
TOTALE	157	108	113	90	23

**Genere dei lavoratori con i contratti a Tempo Indeterminato
o di Apprendistato nati in un Paese straniero**

Provenienza	Donne	Uomini	Totale 2018	Totale 2017
Africa	289	104	393	368
Asia	45	97	142	138
Australia	9	0	9	9
Centro America	33	6	39	50
Nord America	12	0	12	11
Sud America	106	19	125	115
UE	327	31	358	349
Extra UE	306	23	329	312
TOTALE	1.127	280	1.407	1352

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)

I dipendenti nati fuori dall'Italia e con cittadinanza straniera nel 2018
rappresentano il **12,16% dei lavoratori** di Camst
con un aumento di **55 unità** rispetto all'anno precedente.



**Qualifiche e genere dei lavoratori con cittadinanza straniera
con contratto a Tempo Indeterminato o di Apprendistato**

	Donne	Uomini	2018	2017
Impiegato/a	6	0	6	5
Operaio/a	631	205	836	827
TOTALE complessivo	637	205	842	832

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)

L'importanza della 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, oggi in fase di migrazione alla Norma ISO 45001, con il preciso scopo di perseguire i seguenti risultati:

ELIMINARE

o ridurre al minimo tutti i rischi
sul luogo di lavoro,
sia per i dipendenti che
per tutte le persone
eventualmente esposte

RIDURRE

progressivamente i costi
complessivi della Salute e
Sicurezza sul lavoro, in particolare
quelli derivati da incidenti,
infortuni e malattie professionali

CONTRIBUIRE

al miglioramento dei livelli
di Salute e Sicurezza sul lavoro
per tutto il nostro personale.

Gli indici sono costruiti secondo un criterio statistico (uni) che si basa:

› sul **numero di infortuni**
rapportato
alle ore lavorate, per calcolare
l'Indice di Frequenza

› sul **numero delle giornate**
di infortunio
rapportato alle ore lavorate,
per calcolare l'Indice di Gravità.

Totale numero di infortuni in Camst

	Senza itinere			Itinere			Totale		
	2016 (*)	2017	2018	2016(*)	2017	2018	2016(*)	2017	2018
Dirigenti	0	0	0	0	0	1	0	0	1
Quadri	2	4	1	1	2	3	3	6	4
Impiegati	7	5	7	5	7	7	12	12	14
Operai	447	475	424	74	87	86	521	562	510
TOTALE	456	484	432	80	96	97	536	580	529

(*) I dati del 2016 non comprendono la Divisione Facility che ancora non faceva parte di Camst.

Indici al netto di infortuni in itinere

Indici al netto di infortuni in itinere	2016	2017 Ristorazione	2017 Facility	2018 Ristorazione	2018 Facility
Indice di Frequenza*	40,46	38,52	38,81	34,47	37,84
Indice di Gravità*	1,02	0,94	0,96	0,88	0,95

* Indici delle statistiche infortuni del sistema gestionale risorse umane

Numero degli infortuni (netto itinere) per qualifica e genere in Camst

	Infortuni totale 2016(*)		Infortuni totale 2017		Infortuni totale 2018	
	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini
Dirigenti	-	-	-	-	-	-
Quadri	1	1	4	-	1	-
Impiegati	5	2	4	1	7	-
Operai	377	70	370	105	337	87
TOTALE	383	73	378	106	345	87
%	84,0	16,0	78,1	21,9	79,9	20,2

(*) Il dato 2016 non comprende la Divisione Facility

Numero dei Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza

Divisione/Area Territoriale	2017	2018
Centro Sud	4	2
Nord Est (Friuli V.G. - Veneto)	5	5
Nord Ovest	2	2
Emilia - Romagna	11	14
Lombardia	3	4
Divisione facility	*	3
TOTALE	25	30

*Nell'anno 2017 gli RLS della divisione facility erano compresi all'interno dell'area Emilia-Romagna



Ristorazione

Per quanto riguarda l'Area Ristorazione,
IL NUMERO TOTALE DEGLI INFORTUNI 2018,
comprensivo di quelli occorsi in itinere, è di

450

ed è in sensibile riduzione rispetto
al dato dello scorso anno.

n° infortuni



L'apporto di quelli **in itinere** è in **leggero aumento** (+3) a differenza di quello negli **ambienti di lavoro** **ove si riscontra una sensibile diminuzione** (-49). La durata media degli eventi negli ambienti di lavoro (area ristorazione) invece risulta leggermente incrementata (25,6 giornate contro 24,4 nel 2017). Il numero totale delle giornate di infortunio è in sensibile diminuzione (9.563 giornate contro le 10.341 del 2017).

in aumento **in riduzione**



IL NUMERO DEGLI INFORTUNI IN ITINERE
NEL 2018 è in leggero incremento.

n° infortuni
in aumento



Andamento infortunistico al netto degli infortuni in itinere Area Ristorazione

	2016	2017	2018
Numero dipendenti	11.072	10.983	10.516
Var %	4,1	-0,01	-0,04
Numero infortuni	456	423	374
Var %	15,1	-7,2	-11,6
Tot. giorni infortunio	11.532	10.341	9.563
Var. %	17,4	-10,3	-7,5
Media giorni infortunio	25,3	24,4	25,6
Var. %	4,9	-3,6	4,9

Andamento degli infortuni in itinere Area Ristorazione

	2016	2017	2018
Numero infortuni	80	73	76
Var %	21,1	-8,7	4,1
Tot. giorni infortunio	2.648	1.945	2.385
Var %	63,1	-26,5	22,6
Media giorni infortunio	33,1	26,6	31,4
Var %	0,0	-19,6	18,0

Incidenza percentuale delle principali tipologie di infortunio - Area Ristorazione

Principali tipologie infortunio in %	2016	2017	2018	delta
Si è tagliato con	14,5	18,0	19,8	3,5
Ha compiuto un movimento incoordinato	6,6	8,0	6,4	-1,6
Caduto, in piano, su	6,1	6,6	6,7	0,1
Sollevando, spostando (escluso sforzo)	9,4	9,2	11,8	2,6
Ha messo un piede in fallo	11,2	9,2	11,5	2,3
Ha urtato contro	12,5	10,4	5,9	-4,5
Si è colpito con (getti, schizzi, liquidi)	6,4	5,7	5,9	0,2
Colpito da (parti meccaniche, utensili)	5,0	3,8	5,6	1,8
Sollevando, spostando (sforzo)	4,4	3,1	1,9	-1,2
Si è colpito con (parti meccaniche, utensili)	3,7	4,7	5,6	0,9
TOTALE	79,8	78,7	81,1	2,4

Nel 2018 la maggior causa di infortunio si conferma essere l'infortunio da taglio.

Gli obiettivi sulla Sicurezza per l'area ristorazione

Un'organizzazione che decide di adottare al proprio interno un sistema di gestione per la sicurezza sul lavoro si pone alcuni fondamentali obiettivi quali: dotarsi di un sistema efficace e sistematico, che consenta di assicurare un'adeguata prevenzione e protezione dal rischio e tendere al miglioramento continuo. Per quanto riguarda il campo di applicazione dei servizi di ristorazione, Camst è certificata OHSAS 18001 dal 2006 e ha come traguardo prioritario il mantenimento del Sistema di Gestione. Nel corso dell'anno la verifica di sorveglianza condotta da Bureau Veritas ha avuto esito positivo, rilevando una sola Non Conformità minore. A partire da questo risultato, ecco quali sono stati i nostri obiettivi nel 2018:

INFORTUNI RELATIVI A TIPOLOGIE SPECIFICHE: TAGLIO, CADUTA

OBIETTIVO:

Mantenere i risultati sugli infortuni relativi al taglio e alla caduta

TRAGUARDO:

Mantenere i dati annuali e semestrali degli infortuni entro tali valori:

- Taglio: IF < 6 - IG < 0,1
- Caduta: IF < 3,0 - IG < 0,10
- Indice Frequenza Taglio: 6,92
- Indice Gravità Taglio: 0,11

RAGGIUNTO:

- Indice Frequenza Caduta: 2,55
- Indice Gravità Caduta: 0,07

INFORTUNI RELATIVI A TIPOLOGIE SPECIFICHE: MOVIMENTO INCOORDINATO

OBIETTIVO:

Miglioramento dei risultati

TRAGUARDO:

Mantenere i dati annuali e semestrali degli infortuni entro tali valori: IF < 3,0 - IG < 0,07

PARZIALMENTE RAGGIUNTO:

L'obiettivo è parzialmente raggiunto perché l'Indice Frequenza nel 1° semestre 2017 è stato 2,51, mentre nel 2° semestre è stato di 3,23 (Intero anno IF: 3,10). Per l'Indice Gravità nel 1° semestre il dato è stato di 0,05 ma è aumentato a 0,08 nel 2° semestre (Intero anno IG: 0,07).

INFORTUNI NEI SITI PRODUTTIVI

OBIETTIVO:

Mantenere i risultati relativi a Indice di frequenza (IF) e gravità (IG) e durata media (DM) degli infortuni (al netto degli infortuni in itinere)

TRAGUARDO:

Mantenere i dati infortunistici complessivi all'interno degli intervalli:

IF < 39 - IG < 0,9

PARZIALMENTE RAGGIUNTO:

Indice Frequenza: 38,52
Indice Gravità: 0,94
Durata Media infortunio: 24,4

INFORTUNI RELATIVI A TIPOLOGIE SPECIFICHE: SOLLEVAMENTO E SPOSTAMENTO (CON/SENZA SFORZO)

OBIETTIVO:

Miglioramento dei risultati

TRAGUARDO:

Mantenere i dati annuali e semestrali degli infortuni entro tali valori:

- Sollevamento spostamento (con sforzo): IF < 2,0 - IG < 0,10
- Sollevamento spostamento (no sforzo): IF < 3,0 - IG < 0,07

RAGGIUNTO:

Indice Frequenza soll. e spost. (con sforzo): 1,18
Indice Gravità soll. e spost. (con sforzo): 0,03

PARZIALMENTE RAGGIUNTO:

L'obiettivo è parzialmente raggiunto perché l'Indice Gravità soll. e spost. (no sforzo) nel 1° semestre 2017 è stato 0,09, a differenza del 2° semestre che è stato di 0,07 (Intero anno IG: 0,09).

NON RAGGIUNTO:

Indice Frequenza soll. e spost. (no sforzo): 3,55

SENSIBILIZZAZIONE DEL PERSONALE ALLA SICUREZZA DEL LAVORO

OBIETTIVO:

Estendere la formazione specifica a un maggior numero di persone

TRAGUARDO:

Procedere ad ulteriore pubblicazione sul portale Camstnet di materiale divulgativo nell'ambito della sicurezza sul lavoro.

NON RAGGIUNTO:

Materiale specifico informativo non pubblicato

INFORTUNI NEI SITI PRODUTTIVI GRUPPO CAMST

OBIETTIVO:

Mantenere risultati dati infortunistici complessivi Gruppo Camst

TRAGUARDO:

Mantenere i dati infortunistici complessivi entro intervalli:

- Bassa Romagna Catering: IF < 50 - IG < 1,0
- Matilde Ristorazione: IF < 30 - IG < 0,5
- Serimi: IF < 30 - IG < 0,3
- GI: IF < 40 - IG < 1,0

RAGGIUNTO:

- Bassa Romagna Catering: IF = 46,24 - IG = 0,78

PARZIALMENTE RAGGIUNTO:

- Serimi: IF = 19,61 - IG = 0,08

NON RAGGIUNTO:

- Matilde Ristorazione: IF = 34,12 - IG = 0,82
GI: IF = 48,32 - IG = 1,74

Azioni e obiettivi per Salute e Sicurezza per il 2018

In funzione del mantenimento del Sistema di Gestione OHSAS 18001 e in ottica di miglioramento continuo, per il 2018 ci siamo posti i seguenti obiettivi:

SENSIBILIZZARE IL PERSONALE CHIAVE NELLA SICUREZZA DEL LAVORO

OBIETTIVO:

Sensibilizzazione del personale preposto sulle priorità di rischio legate alle loro attività

TRAGUARDO:

Erogare oltre 400 ore di formazione su sicurezza da destinare ai preposti.
Procedere ad ulteriore pubblicazione sul portale Camstnet di materiale divulgativo nell'ambito della sicurezza sul lavoro

INFORTUNI NEI SITI PRODUTTIVI

OBIETTIVO:

Indice Frequenza (IF), Indice Gravità (IG) e durata media (DM) degli infortuni (al netto degli infortuni in itinere)

TRAGUARDO:

Mantenere i dati infortunistici all'interno dei seguenti intervalli:

- Indice Frequenza < 38
- Indice Gravità < 0,9

INFORTUNI RELATIVI A TIPOLOGIE SPECIFICHE: SOLLEVAMENTO E SPOSTAMENTO (CON O SENZA SFORZO)

OBIETTIVO:

Miglioramento dei risultati sugli infortuni relativi ai sollevamenti e spostamenti

TRAGUARDO:

Mantenere i dati annuali e semestrali degli infortuni entro tali valori:

- Sollevamento/spostamento (con sforzo): IF<1,5 - IG<0,10
- Sollevamento/spostamento (no sforzo): IF<3,0 - IG<0,07

INFORTUNI RELATIVI A TIPOLOGIE SPECIFICHE: TAGLIO, CADUTA

OBIETTIVO:

Mantenere i risultati sugli infortuni relativi al taglio e alla caduta

TRAGUARDO:

Mantenere i dati annuali e semestrali degli infortuni entro tali valori:

- Taglio: IF<6 - IG<0,1
- Caduta: IF<2,5 - IG<0,10

INFORTUNI RELATIVI A TIPOLOGIE SPECIFICHE: MOVIMENTO INCOORDINATO

OBIETTIVO:

Miglioramento dei risultati sugli infortuni relativi ai movimenti incoordinati

TRAGUARDO:

Mantenere i dati annuali e semestrali degli infortuni entro tali valori:

- Indice Frequenza <3,0
- Indice Gravità <0,07

INFORTUNI NEI SITI PRODUTTIVI GRUPPO CAMST

OBIETTIVO:

Mantenere risultati dati infortunistici complessivi Gruppo Camst

TRAGUARDO:

Mantenere i dati infortunistici complessivi Gruppo Camst all'interno degli intervalli:

- Bassa Romagna Catering:
IF < 40 - IG < 1,0
- Matilde Ristorazione:
IF < 30 - IG < 0,5
- Serimi:
IF < 20 - IG < 0,3
- GI:
IF < 40 - IG < 1,0

Facility

Per quanto riguarda la Divisione Facility, si è ritenuto opportuno mostrare il trend del triennio anche se nel 2016 la Divisione faceva ancora parte della cooperativa Gesin.

Andamento infortunistico al netto degli infortuni in itinere - Divisione Facility

	2016	2017	2018
Numero dipendenti	934	1.442	1267
Numero infortuni	45	68	58
Tot. giorni infortunio	869	1.605	1396
Media giorni infortunio	19	23	24

Incidenza delle principali tipologie di infortunio Divisione Facility

Principali tipologie infortunio in %	2016	2017	2018
Si è tagliato con	6	10	3
Si è punto con	0	6	2
Caduto, in piano, su	53	28	9
Sollevando, spostando	13	21	16
Esposizione Chimica	4	3	3
Ha urtato contro	15	21	18
Caduta dall'alto di	-	-	7
TOTALE	91	89	58



Libertà di associazione

I lavoratori di Camst, soci e dipendenti, hanno diritto di aderire alle Associazioni Sindacali, di eleggere propri Rappresentanti Sindacali e di svolgere attività sindacale. **Camst difende e tutela questa libertà**, che gestisce secondo le norme vigenti e i Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro, in particolare:

garantisce

tutto quanto previsto dalla vigente normativa in materia e dai CCNL sul diritto di dar vita, aderire e partecipare attivamente a qualsiasi Sindacato e sulla possibilità di eleggere liberamente i propri Rappresentanti Sindacali

rispetta

la contrattazione collettiva applicando interamente i CCNL, le contrattazioni integrative dove previste, e in caso di necessità di deroghe, provvede a concordarle con le Rappresentanze Sindacali liberamente elette

favorisce

in tutte le proprie strutture la libera elezione di Rappresentanze Sindacali, assicurando loro la possibilità di comunicare con gli iscritti sul luogo di lavoro, di organizzare e partecipare ad assemblee e riunioni

assicura

la prevenzione di qualsiasi forma di discriminazione nei confronti di iscritti o Rappresentanti del Sindacato

garantisce

il diritto all'informazione in materia di cambiamenti organizzativi.

Sul fronte delle relazioni industriali è proseguita l'attività negoziale volta alla definizione del nuovo CCNL per i lavoratori dei Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e del Turismo che si è chiuso l'8 Febbraio 2018.



Ore di assemblea sindacale e sciopero nell'anno

Descrizione	Ore 2016	Ore 2017	Ore 2018
Ore di assemblea sindacale	455	540	646
Var %	8,2	18,6%	19,6%
Ore sciopero	20.507	16.966	267,5
Var %	97,4%	-17,2%	-98,4%

I dati sono riferiti agli occupati a tempo indeterminato in forza al 31/12/2018

Lavoratori iscritti ad Associazioni Sindacali

Associazione Sindacale	2016	2017	2018
CGIL	2.733	3.306	3.314
CISL	868	1.178	1.164
UIL	972	1.040	1.036
UGL	27	39	32
ALTRI	156	172	128
TOTALE	4.756	5.735	5.674
Var%	2,5%	20,5%	-1,06%

Numero dei Rappresentanti Sindacali Aziendali

Aree Territoriali	2018
Nord Ovest	106
Nord Est	48
Emilia Romagna	70
Centro Sud	93
Lombardia	53
Servizi	2
TOTALE	372

Pratiche disciplinari



Camst rispetta l'integrità mentale, emotiva e fisica dei propri lavoratori, pertanto rifiuta l'utilizzo di qualsiasi pratica disciplinare non ammessa dalla Legge e dai CCNL e in particolare di quelle che possano ledere tale integrità.

Camst ammette l'esercizio delle sanzioni disciplinari nell'ottica di mantenere 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, per i soci come per i semplici dipendenti Camst, da quanto previsto dallo Statuto dei Lavoratori (Legge 300/70) e dai CCNL applicato e formalizzato in apposita procedura.

Camst ha scelto di versare gli importi ottenuti dalle multe erogate per sanzione disciplinare all'associazione LILT - Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori.

• RISPETTO

• BUONI
RAPPORTI

• REGOLE

• DONAZIONI

Importi delle multe erogate in euro

2016	2017	2018
2.757	3.992,30	2.231,69

Numero e tipologia dei provvedimenti disciplinari adottati

Dettaglio provvedimenti disciplinari	2016	2017	2018
Richiamo scritto	194	173	150
Multe	172	210	130
Sospensioni	62	52	47
Richiamo verbale	9	19	18
Licenziamento giusta causa	13	38	49
Totale	450	492	394
Accettazione contro deduzioni	23	6	13
Annullate per accordo sindacale	0	0	0
In sospeso	15	25	32
TOTALE	473	523	139

Fonte: sistema gestionale delle risorse umane



Orario di lavoro

Camst applica l'orario di lavoro nelle forme previste dalla Contrattazione Collettiva Nazionale e, laddove presenti, locale o aziendale. Camst 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 nei CCNL. Gli orari di lavoro settimanale inferiori alle 40 ore (part time) sono applicati nel rispetto delle regolamentazioni contrattuali.

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

40 ore



Totale ore lavorate

Ore lavoro	2016	%	2017	%	2018	%
Totale ore lavoro	11.498.816	100	12.831.527	100	12.735.818	100
Var %	3,2	-	11,5	-	- 0,7	-

di cui:

Ore lavoro	2016	%	2017	%	2018	%
Ore straordinarie	161.537	1,4	161.409	1,2	183.277	1,4
Ore supplementari	924.009	8,0	1.059.682	8,2	1.188.034	9,3
TOTALE ore str-sup	1.085.546	9,4	1.221.091	9,5	1.371.311	10,7
Ore interinali	n.d.	-	155.310	1,2	212.191	1,7

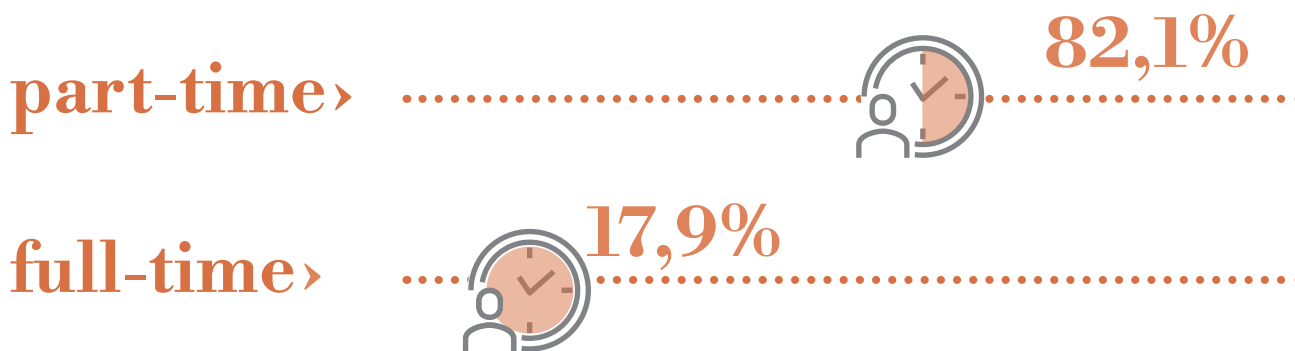
Fonte: Controllo gestione e Amministrazione paghe

Nota 1: Il dato comprende le ore impiegate dalla mano d'opera diretta - ordinarie, straordinarie, supplementari - e le ore di lavoro interinale; non comprende le ore di lavoro per formazione.

Nota 2: per il 2016 non è stato possibile rilevare il dato delle ore interinali, perché è stato modificato il sistema informativo che le registra.

ALTRI DATI CONOSCITIVI

Nel 2018 la quota di occupati con orario part time e full time resta sostanzialmente stabile,



Tipologie di orario degli occupati a Tempo Indeterminato

Dipendenti per tipologia orario:

Contratti a Tempo Indeterminato e Apprendistato al 31/12/2018

Tipo di orario	Donne	% Donne	Uomini	% Uomini	Totale	Distrib %Tot 2018	Distrib %Tot 2017
Full time	1.004	48,4%	1.070	51,6%	2.074	17,9	17,5
Part time	8.937	94,1%	556	5,9%	9.493	82,1	82,5
TOTALE	9.941	85,9%	1.626	14,1%	11.567	100,0	100,0

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)

Dipendenti per orario settimanale e genere:

Contratti a Tempo Indeterminato al 31/12/2018

Tipo Contratto	Donne	% Donne	Uomini	% Uomini	Totale 2018	Totale 2017	Var. % rispetto anno prec.
Meno di 20 ore	3681	97,8%	81	2,2%	3.762	3.756	0,16%
20 ore	1833	96,9%	58	3,1%	1.891	1.900	-0,47%
Più di 20 ore	3423	89,1%	417	10,9%	3.840	3.828	0,31%
Full time	1004	48,4%	1.070	51,6%	2.074	2.017	2,83%
TOTALE complessivo	9941	85,9%	1.626	14,1%	11.567	11.501	0,57%

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)

Dettaglio eventi di maternità e aspettativa post-parto nell'esercizio suddiviso per genere

Tipo evento	Uomini 2017	Donne 2017	Uomini 2018	Donne 2018
Persone in maternità	-	228	-	264
Persone in aspettativa p.p.	18	243	17	233
TOTALE persone	18	471	17	497



Retribuzione

Camst corrisponde a ciascun lavoratore una retribuzione proporzionata alla quantità e alla qualità del lavoro svolto, garantendo a tutti, soci e dipendenti, retribuzioni eque e dignitose conformi a quanto previsto dai CCNL, prevedendo forme d'integrazione ai minimi fissati dalla Contrattazione Collettiva Nazionale in funzione delle capacità e della professionalità espresse dai singoli lavoratori.

Camst prevede inoltre una politica retributiva che riconosce il merito dei singoli e la capacità professionale espressa nel proprio lavoro, e li premia attribuendo voci retributive individuali. A tal fine adotta sistemi di retribuzione variabile applicando sia la contrattazione collettiva al riguardo, sia sistemi di premio individuale 'una tantum' per il raggiungimento di obiettivi.

Camst indica esplicitamente nella busta paga tutte le voci relative alle spettanze, alle ritenute effettuate e, tramite il proprio Ufficio Amministrazione paghe e contributi, è a disposizione del personale per qualsiasi chiarimento in materia. Camst versa con regolarità i contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori.

**Proporzione
quantità
e qualità**



**Merito
Regolarità**

Dipendenti per Accordi di I e di II livello

Contratti a Tempo Indeterminato o di Apprendistato al 31/12/2018

Tipo Contratto	N°	%
CCNL Dirigenti Coop. - Nazionale	18	0,10%
CCNL Edili Coop. - Nazionale	4	0,03%
CCNL Metalmecc. Coop. - Nazionale	62	0,54%
CCNL Multiservizi - Accordi II liv. Territoriali	240	2,07%
CCNL Multiservizi - Nazionale	854	7,38%
CCNL - Ristorazione - Accordi II liv. Aziendali	3.280	28,36%
CCNL - Ristorazione - Accordi II liv. Territoriali	5.473	47,3%
CCNL - Ristorazione PE - Nazionale	1.636	14,2%
TOTALE	11.567	100%

Questa tabella illustra la situazione contrattuale di lavoro applicata a tutti i dipendenti, distinguendo il livello del CCNL dalle contrattazioni di II livello sia Aziendali che Territoriali.

Il dato mette in evidenza che le applicazioni contrattuali di II livello sono la maggioranza.

Conteggio delle tipologie contrattuali applicate effettuato con i dati del sistema gestionale del personale

(Fonte: ERP per la gestione del personale - SAP).

Pagamento degli stipendi

Camst effettua mensilmente, nei giorni stabiliti, il pagamento della retribuzione ai lavoratori secondo queste modalità:

**versamento
su libretto di
risparmio sociale**

assegno

**bonifico
bancario**

Anticipi

Camst provvede inoltre, in caso di necessità e su richiesta del lavoratore, a erogare anticipi sulla retribuzione del mese nelle modalità consentite. Nel 2018 Camst ha erogato l'acconto sullo stipendio a 232 dipendenti.

PRESTITO AI SOCI LAVORATORI E ANTICIPI SULLO STIPENDIO/TFR

Seppure concedere prestiti non rientri nella nostra missione, e consapevoli anche del rischio che un prestito possa creare forme di dipendenza eccessiva, la solidarietà di Camst prevede la concessione di forme di microcredito:

- › prestiti personali ai soci lavoratori in caso di seria motivazione, ad esempio per cause di salute o per esigenze di abitazione e mobilità per lavoro o per acquisto di testi scolastici per le scuole secondarie e superiori
- › anticipi sullo stipendio o sul TFR maturato come previsto dalla Legge e dai CCNL, dopo espressa richiesta dei lavoratori anche non soci.

Nel 2018 sono stati erogati 133 anticipi di TFR.

**micro
credito**

Modalità di pagamento della retribuzione al 31/12/2018

Modalità	Fissi	%	Contratti a termine	%
Assegni	3	0,03 %	9	0,7 %
Bonifici 100%	10.567	90,9 %	1.205	99,2 %
Autofinanziamento soci 100%	345	3,00 %	0	0 %
Autofinanziamento soci + Bonifico	705	6,07 %	1	0,1 %
TOTALE	11.620	100 %	1.215	100 %

	2016	2017	2018
Prestito erogato nell'anno	212.467	227.508	206.000
Posizioni beneficiarie	94	185	109
Prestito medio erogato	2.260	1.230	1.890
Posizioni esposte al 31/12	108	110	119
TOTALE prestito esposto	188.366	168.080	152.904
Var% anno precedente	6,29	-10,8	-9,03



Studiamo il modo di crescere insieme

In Camst diamo grande valore all'istruzione per i nostri lavoratori e per i loro figli, perché riteniamo che il raggiungimento degli obiettivi accademici sia un traguardo importante nella crescita delle persone.

BONUS UNIVERSITARIO

Il Bonus universitario è uno strumento di carattere sociale con cui assegniamo un premio di 200 Euro ai figli dei soci Camst e 300 Euro ai soci lavoratori di Camst che frequentano l'Università.

IV° BANDO DI CONCORSO PER BORSE DI STUDIO

Nel 2018, per il 5° anno consecutivo, abbiamo erogato 10 Borse di Studio del valore di 1.000 euro ciascuna, destinate ai figli di dipendenti Camst. Le 10 Borse di Studio permettono di assegnare il premio al miglior classificato per ogni anno di corso nell'ambito di 2 macro aree: tecnico-scientifica e umanistica.

I Bonus Università

Aree Territoriali e Divisioni	2016	2017	2018
Bonus a figli di dipendenti	172	189	208
Euro erogati	34.400	37.800	41.600
Bonus ai dipendenti	11	6	4
Euro erogati	3.300	1.800	10.000
TOTALE euro erogati	37.700	39.600	52.800



Per solidarietà diventiamo sempre più buoni

Per iniziativa del Consiglio di Amministrazione, per il quinto anno consecutivo, è stato portato avanti un progetto di solidarietà che prevede la distribuzione di Buoni welfare della società Day Ristoservice, per l'acquisto di beni alimentari, libri scolastici e materiale didattico. In questo modo siamo certi di offrire un aiuto economico concreto a tutti i lavoratori Camst che, per numero dei componenti del nucleo familiare e basso reddito, affrontano le maggiori difficoltà a far quadrare il loro bilancio domestico. In risposta alle richieste giunte nel 2018, a inizio 2019 abbiamo consegnato il valore di oltre 57.000 in Buoni Welfare a 78 beneficiari.





Portiamo avanti la qualità

⑦

Non perdiamo mai di vista la qualità
dei nostri servizi.



Qualità e sicurezza alimentare

La nostra attenzione alla qualità nasce e si sviluppa insieme all'impresa, appartiene al DNA aziendale in modo capillare e diffuso, improntando un caratteristico stile d'approccio ai diversi aspetti legati al nostro servizio di ristorazione. Per noi la qualità è progettare un servizio che risponda alle richieste ed esigenze del cliente ed è misurabile attraverso il grado di soddisfazione del cliente stesso. Per garantire il monitoraggio e il miglioramento continuo di tutto il nostro Sistema di Qualità e Sicurezza Alimentare (ISO 9001, ISO 22000, ISO 22005, HACCP) abbiamo creato una specifica struttura interna, con uno staff di 13 tecnici qualificati. Tale struttura fornisce consulenza tecnico-scientifica in materia di qualità totale e igiene degli alimenti a tutte le nostre funzioni aziendali e a quelle delle società del Gruppo.



**13 tecnici
qualificati**

**Qualità totale
e igiene degli
alimenti**

Verifiche ispettive effettuate dagli auditor interni

Attività di Monitoraggio	2016	2017	2018
Verifiche ispettive ai locali	87	75	108
Visite Ispettive ai Fornitori	15	14	11

Ispezioni da Enti esterni

Ispezioni e sanzioni	2016	2017	2018
N° sopralluoghi NAS/ASL e/o campionamenti	725	914	769
Ammontare Sanzioni	24.326	44.727	52.995

Fonte: Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare

Verifiche ispettive effettuate dall'ente di certificazione

	2016	2017	2018
Centri di Produzione	27	29	20
Sedi di Area Territoriale e Sede centrale	3	3	3

VALUTAZIONI DEL NOSTRO SISTEMA GESTIONE QUALITÀ

Tutti i dati relativi alle nostre attività di verifica, elaborati statisticamente, ci consentono di valutare periodicamente (almeno con cadenza semestrale) l' idoneità dei sistemi di gestione (qualità e sicurezza alimentare). 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	2016	2017	2018
Indagini microbiologiche su alimenti al consumo	4.119	4.504	4.526
Indagini su materie prime	1.637	1.727	1.646
Tamponi ambientali	4.802	5.907	5.371

Fonte: Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare

	2016	2017	2018
Non conformità interne locali	8.148	8.584	6.718
Numero reclami clienti	180	209	198
Totale pasti	91.433.125	91.433.125	91.857.745
% reclami sul numero di pasti	2	2,1	2,2

Risultato percezione soddisfazione del cliente

Anno	N° clienti istituzionali monitorati	Punteggio medio della soddisfazione
2016	539	0,86
2017	546	0,84
2018	652	0,87

L'indicatore di efficacia (rapporto tra punteggio medio e punteggio massimo) nel 2018 è stato 0,87. Il nostro obiettivo annuo è che il valore si maggiore/uguale a 0,6.

Il Servizio Nutrizione

Camst ha un proprio Servizio Nutrizione per:

allinearci	intercettare	contribuire	supportare	rendere
alle aspettative di un cliente sempre più attento e informato	le nuove tendenze in materia di alimentazione	a promuovere una corretta alimentazione	tutte le nostre funzioni in materia di nutrizione, in particolare quelle quotidianamente esposte a questo tema (come acquisti, area commerciale e direzione dei locali)	più omogenee le nostre politiche nutrizionali aziendali

Il Servizio Nutrizione coadiuva il nostro Ufficio Acquisti per la selezione di materie prime con qualità nutrizionali elevate, supporta le strutture produttive per creare il giusto equilibrio tra le richieste dei clienti e le esigenze di ottimizzazione dei processi produttivi, partecipa all'elaborazione dei master di gara, progetti nutrizionali e programmi formativi specifici. Infine contribuisce attivamente alla progettazione di percorsi di educazione alimentare.



Il Responsabile del Servizio Nutrizione coordina un team di un centinaio di Tecnici della Nutrizione territoriali che hanno il compito di trasferire competenze a chi si occupa di menu convenzionali e dietetici e di verificare l'adeguatezza delle proposte nutrizionali.

Il Team dispone inoltre di uno strumento evoluto che permette di condividere documenti, commentare aggiornamenti professionali, partecipare a forum di discussione e sondaggi: si tratta di NutriCamst, la prima community online creata in Camst. È uno spazio di dialogo e apprendimento dedicato a coloro chi si occupano di Nutrizione nella nostra azienda in cui è possibile condividere le migliori pratiche, approfondire i temi più rilevanti e confrontarsi sugli argomenti di più stretta attualità.

Camst ha da tempo compreso la grande importanza che hanno le informazioni e saperle governare è diventato un punto cruciale nei rapporti tra tutti gli attori coinvolti nella filiera produttiva di un pasto, dal fornitore di materie prime al consumatore finale. Camst, sempre attenta e pronta all'innovazione, ha ideato insieme ai propri consulenti il dBtender, un software di raccolta, monitoraggio e gestione delle informazioni caratterizzanti le derrate alimentari. Tale piattaforma, rilasciata nel 2017, permette di facilitare il processo di scelta dei prodotti conformi alle richieste dei clienti in fase di gara e monitorarli in fase di acquisizione dei contratti rendendo così più virtuoso il processo di acquisto.

I tecnici della qualità con il supporto dell'ufficio legale, definiscono quali sono le caratteristiche delle materie prime (attributi) vincolanti per definirne la conformità alle richieste di gara. A tal fine figure professionali (tecnologi alimentari - biologi) hanno il compito di mantenere le informazioni sui prodotti sempre aggiornate. Sono state identificate circa 30 caratteristiche merceologiche, tra cui requisiti relativi alla composizione:

additivi, aromi, allergeni e attributi generici quali origine materia prima, metodologia di produzione, tipicità (DOP, IGP), ecc...

Gli attributi e i valori ad essi associati, sono in continua evoluzione a seconda di aggiornamenti delle caratteristiche dei prodotti, specifiche richieste di mercato, nuovi standard qualitativi e aggiornamenti legislativi. I vantaggi dell'utilizzo del dBtender sono:

- › Maggior controllo delle informazioni che portano ad una migliore tracciabilità delle informazioni su ciascun prodotto;
- › Processo sotto controllo dal fornitore al cliente
- › Efficientamento del processo
- › Gestione più veloce e sicura nella manutenzione delle materie prime utilizzate nelle gare d'appalto
- › Gestione in tempo reale delle nuove normative e delle richieste di mercato.

OLTRE 9.000 PRODOTTI MAPPATI

CON OLTRE 112.000 INFORMAZIONI RELATIVE AI PRODOTTI



Prodotti

Camst ha realizzato nel 2010 un Centro Distributivo (Ce.Di.), una grande piattaforma di stoccaggio e distribuzione dei prodotti alimentari situato all'Interporto di Bologna, progettata secondo le più moderne ed evolute tecnologie relative alla logistica dei prodotti alimentari e la riduzione dell'impatto ambientale di stoccaggio e trasporto.

Questa struttura è certificata in conformità alle norme:

- › ISO 9001 (qualità)
- › ISO 22000 (sicurezza alimentare)
- › ISO 22005 (rintracciabilità).

Il nostro Centro Distributivo gestisce prodotti alimentari e non, che provengono dai principali produttori nazionali, selezionati e idonei per il nostro Sistema Qualità, infatti oltre il 90% dei fornitori è certificato e 70 di questi risultano certificati bio.

Il Ce.Di. ha una superficie complessiva di 23.000 mq, movimentata 60.000 tonnellate di merci all'anno ed è diviso in 3 comparti distinti in base alle temperature di conservazione della merce:

- › 15.000 mq comparto secchi a temperatura ambiente
- › 3.700 mq comparto freschi tra 0°C – 4°C
- › 3.300 mq comparto congelati/surgelati fino a -2°C.

Le oltre 3.000 referenze presenti nel nostro centro distributivo arrivano dai principali produttori nazionali e Camst utilizza materie prime nazionali per le seguenti categorie:



**Trasformati
del pomodoro**



**Carne
di suino**



Carne avicola



**Olio extravergine
BIO**



**Verdure surgelate
BIO**



**Farro e orzo
BIO**



**Confettura
BIO**



**Miele
BIO**



**Uova a guscio
BIO**

La logistica del Ce.Di. consente l'approvvigionamento 'a filiera corta', dandoci la possibilità di:

- › essere sempre flessibili e adeguati alle esigenze del territorio e alla domanda del cliente
- › ridurre i passaggi del sistema di distribuzione tradizionale - confezionamento, imballaggio, trasporto
- › creare un rapporto diretto con il produttore
- › avere un forte legame col territorio, il rispetto dell'ambiente, la certezza di offrire alimenti 'direttamente dal produttore al consumatore'.

Acquisti “Green”

Nella ristorazione collettiva, la scelta delle materie prime è correlata alle richieste di gara e dei clienti. In ottica di ottemperare a ciò, Camst si è mossa da tempo per aumentare la propria offerta di prodotti che rispettano le richieste dei capitolati di gara e dei criteri minimi ambientali (Bio, Dop, Igp, ecc.).

CRITERI AMBIENTALI MINIMI - CAM

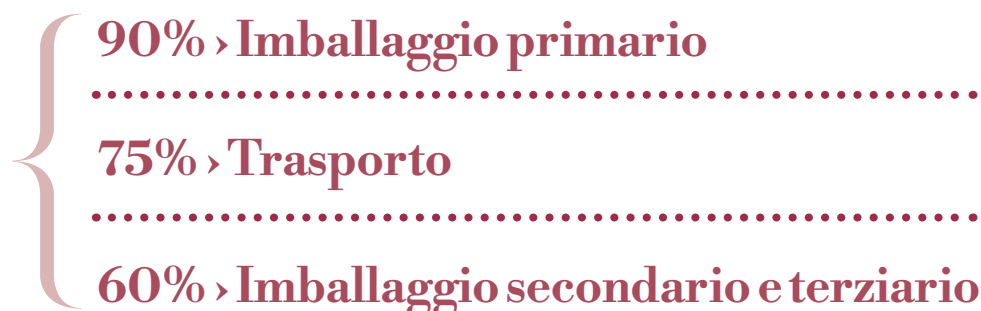
In relazione ai requisiti contenuti nell'allegato 1 del DM 25 luglio 2011, Camst da tempo richiede ai propri fornitori di materie prime, la compilazione di un modello con specifiche inerenti le caratteristiche riguardanti:

- › **imballaggio primario, secondario o terziario**
- › **trasporto**
- › **eventuale possesso di dichiarazione ambientale di prodotto.**

All'interno della nostra piattaforma distributiva abbiamo circa 2.500 derrate alimentari e di queste circa il 70% risultano conformi ad almeno una delle quattro specifiche previste dal Green Public Procurement. Ad oggi sono stati caratterizzati oltre 1.650 prodotti alimentari.



Nella tabella seguente vengono riportate le percentuali relative ai singoli requisiti:



CIRCA 50 PRODOTTI SONO CERTIFICATI EPD IN CONFORMITÀ ALLA NORMA UNI EN ISO 14025.



I NOSTRI ACQUISTI BIO

L'acquisto di materie prime biologiche riveste un ruolo centrale per Camst (sempre attenta all'acquisto di materie prime biologiche) nell'ottica del consumo sostenibile testimoniato sia dal mercato in costante espansione sia dalle politiche di settore.

La produzione biologica è un sistema di gestione sostenibile basato sull'interazione tra le migliori prassi in materia di ambiente ed azione per il clima, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali e l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali.

L'ultimo decennio ha sempre più evidenziato l'importanza del prodotto biologico, che ci viene richiesto ormai dalla maggior parte degli Enti Comunali in sede di gara d'appalto per i servizi di Ristorazione Scolastica.

In Tabella mostriamo l'andamento dei consumi bio negli ultimi anni. È evidente che più prodotti bio acquistiamo, più rilievo otteniamo nella cultura della conservazione del pianeta grazie al ricorso di tecniche di produzione che impediscono o riducono al minimo qualsiasi contributo alla contaminazione dell'ambiente.

Camst partecipa come socio da oltre dieci anni al CCPB - Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici, l'organismo che certifica i prodotti in base alle normative del Regolamento CEE 834/2007.

Anno	Valore merci alimentari	Valore merci Bio	Incid % Bio	Var % annua Bio	Indice tendenziale base 100 = 2002
2007	103.999.000	10.775.000	10,4	11,7	275,4
2008	122.292.000	11.469.000	9,4	6,4	293,1
2009	124.704.000	12.195.000	9,8	6,3	311,6
2010	135.905.000	11.997.000	8,8	-1,6	306,6
2011	138.196.000	11.463.000	8,3	-4,5	292,9
2012	146.076.000	12.766.000	8,7	11,4	326,2
2013	146.267.000	13.207.000	9,0	3,4	337,5
2014	143.314.000	13.694.000	9,6	3,7	350,0
2015	163.343.573	19.240.175	11,8	40,5	491,7
2016	166.159.917	21.203.876	12,8	10,2	541,9
2017	170.515.120	25.308.541	14,8	19,3	647,3
2018	171.272.262	26.343.321	15,4	4,1	673,2

Nel 2018 vediamo che continua a crescere la nostra percentuale di acquisti di materie prime bio. Dalla serie storica dei nostri Indici di crescita (anno 2002 = base 100) notiamo una crescita più veloce fino al 2007, che poi inizia a rallentare e nel 2010 per la prima volta segna un dato in diminuzione, tendenza che conferma nel 2011. Balza in alto di nuovo nel 2012 e si stabilizza nei 2 anni seguenti, per giungere a una vera accelerazione a partire dal 2015.

IL VALORE AL TERRITORIO

Camst avverte in toto la responsabilità sociale di una grande impresa nel sostegno della microeconomia locale, per questo ha integrato il sistema di acquisto centralizzato tramite Piattaforma con l'approvvigionamento diretto dal produttore favorendo l'economia locale e l'utilizzo di materie prime di stagione.

Nel 2018 sono stati movimentati da fornitori locali:

27.000 prodotti



D.O.P. - I.G.P.

I prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) rappresentano l'eccellenza della produzione agroalimentare europea.

PRODOTTI DELLA PESCA SOSTENIBILE

Camst, scegliendo i prodotti ittici con il marchio blu MSC, o altre certificazioni di pesca sostenibile, contribuisce a proteggere gli oceani scegliendo le aziende impegnate a favore di pratiche di pesca sostenibili.

COOPERARE CON LIBERA TERRA

Camst aderisce all'Agenzia Cooperare con Libera Terra che 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".

Da alcuni anni abbiamo introdotto nella nostra offerta di ristorazione la pasta biologica prodotta con marchio "Libera Terra" che utilizza il metodo di coltivazione biologico e di produzione artigianale per garantire la bontà e la qualità di prodotti che conservano il sapore antico della tradizione.

Inoltre, per sostenere il lavoro delle cooperative di Libera, Camst ha deciso di utilizzare i prodotti alimentari a marchio Libera Terra per occasioni aziendali in cui vengono dati omaggi ai dipendenti.



DOP



IGP



MSC



EQUO SOLIDALE

CEDI

6.596.245 €

1.180.121 €

3.221.369 €

85.767 €

DIRETTA

845.705 €

597.034 €

69.808 €

732.755 €

TOTALE

7.441.950 €

1.777.155 €

3.291.177 €

818.522 €

Consumo annuo di prodotti Libera Terra

Tipo di prodotti	Q.tà 2016	Valore 2016	Q.tà 2017	Valore 2017	Q.tà 2018	Valore 2018
Conserve vegetali	132	465	-	-	-	-
Salse	108	286	-	-	-	-
Farine, semola, fecola	72	117	-	-	-	-
Gastronomia	-	-	-	-	-	-
Linea rossa	132	187	-	-	1.680	2.596,41
Olio evo	1.86	6.451	-	-	300	1.807,19
Grissini, fette biscottate, crackers	7.098	14.252	4.154	8.478	3.456	6.822
Pasta semola bio	22.380	25.513	29.016	31.708	17.520	19.973
Verdura in scatola al naturale	72	81	-	-	-	-
Verdure e cereali secchi/ liofilizzati	216	313	72	104	402	582,9
Vini da colture bio	552	2.208	-	-	-	-
Sacchetti - ceste	-	-	4.065	4.878	-	-
TOTALE complessivo	31.848	49.885	37.307	45.168	23.358	31.781

L'alimentazione come momento educativo

La diffusione della cultura alimentare è parte integrante nel nostro servizio di Ristorazione Scolastica e la gestiamo in stretta collaborazione con gli enti preposti, coinvolgendo:

gli insegnanti

con il supporto di materiale didattico, attività di laboratorio, interventi di sensibilizzazione alle problematiche dell'età evolutiva, corsi di aggiornamento a tema

le famiglie

con iniziative educative sull'alimentazione dei figli e per una maggiore consapevolezza e trasparenza della refezione scolastica

i bambini

con attività informative

gli operatori della ristorazione

con formazione specifica. I contenuti, l'impegno e i risultati sono condivisi tutti insieme a Scuola, in un momento educativo o con laboratori d'incontro a conclusione del lavoro svolto durante l'anno

le Istituzioni

con l'adeguamento agli obiettivi dei dirigenti e alle esigenze dei piani scolastici, il confronto con le Amministrazioni Comunali continuo e attento ai valori sociali e del territorio



Organizziamo momenti di incontro per informare e formare gli utenti con esperti dell'alimentazione: tecnologi alimentari, dietologi, nutrizionisti. Inoltre promuoviamo visite guidate presso le nostre Cucine Centralizzate per conoscere l'intera filiera - selezione di materie prime e fornitori, lavorazioni delle preparazioni gastronomiche, organizzazione del servizio, logistica e distribuzione - e i professionisti: cuochi, dietisti, responsabili dei refettori, tecnici della qualità.



info

PROGETTO DAMMI IL 5

Nell'analisi dei progetti disponibili nel vasto panorama dell'educazione alimentare nelle scuole, Camst ha individuato nel progetto nazionale "Dammi il 5" contenuti e modalità affini all'approccio che condivide da anni su queste tematiche. Cinque supereroi per insegnare l'importanza di seguire la sana ed equilibrata alimentazione per contrastare il sovrappeso e l'obesità infantile. Si chiamano Cric, Memo, Scudo, Alma e Luce e rappresentano i colori della salute legati alla frutta e alla verdura: bianco, blu/viola, giallo/arancione, rosso e verde. Sono loro i protagonisti del progetto "Dammi il 5", giunto alla seconda edizione, partito a settembre 2018, ha coinvolto oltre 700 scuole in 10 regioni (Piemonte, Lombardia, Toscana, Lazio, Puglia, Cala-

bria, Trentino Alto Adige, Marche, Veneto e Sicilia), in collaborazione con l'Associazione Pancrazio e con il contributo scientifico della Federazione Italiana Medici Pediatri (FIMP), dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica (ADI) e dell'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù di Roma e il supporto di Camst e Clementoni. I cinque supereroi sono protagonisti di un kit didattico composto da un libro d'avventura, da una serie animata e l'apposita APP Foodi5. Questi materiali saranno distribuiti ai bambini durante delle speciali lezioni di salute tenute dagli specialisti. Agli insegnanti invece verrà consegnata una guida didattica sulla frutta e verdura ricca di giochi e spunti educativi e una nuova guida sulla dieta mediterranea.



CARTE IN TAVOLA

Il nostro dialogo con i Comuni e i genitori dei piccoli utenti si concretizza con Carte in Tavola: la Carta dei Servizi Camst dedicata alla Ristorazione Scolastica. Questo strumento informativo illustra le modalità con cui si realizza il servizio e i valori alla base della preparazione di un pasto equilibrato e di qualità ed esprime con trasparenza il confronto a cui sono chiamati tutti gli attori coinvolti nel delicato tema della cultura alimentare.



LE PUBBLICAZIONI CON GIUNTI EDITORI

Grazie alla nostra esperienza, e in collaborazione con Giunti Editore, abbiamo sviluppato in esclusiva alcune pubblicazioni dedicate ai bambini, sul grande tema dell'alimentazione trattando diversi argomenti.

Selezioniamo e promuoviamo letture di valore educativo che toccano temi sensibili per l'alimentazione: l'agricoltura, il commercio di prodotti che provengono da Paesi lontani, l'importanza di rispettare regole giuste per tutti, l'energia e i comportamenti per non sprecarla, la raccolta e il riciclo dei rifiuti per un ambiente pulito, i consigli per salvare il bene prezioso dell'acqua alimentare.

CANZONI PER CRESCERE

È un progetto sviluppato in collaborazione con Lo Zecchino d'Oro che offre percorsi educativi alle scuole dell'infanzia e primarie, sviluppando e approfondendo temi quali: corretta alimentazione ed attività fisica, attenzione e cura per l'ambiente, accoglienza delle diversità, responsabilità personale che ognuno di noi ha rispetto alla propria impronta nel mondo. Tali percorsi tematici sono ricchi di attività da svolgere e strumenti da utilizzare per approfondire, conoscere, scoprire, sperimentare e condividere in senso ampio. L'idea progettuale è caratterizzata da due elementi distintivi che rappresentano il DNA di chi ha realizzato questo progetto: la musica e la solidarietà dello Zecchino d'oro, conosciuto a livello nazionale ed internazionale per il suo operato con Il piccolo coro dell'Antoniano e l'attenzione di Camst a sensibilizzare i propri utenti e le relative famiglie alla sana alimentazione. Con i materiali educativi realizzati nell'ambito del progetto Camst ha sostenuto una donazione all'Antoniano per la mensa dei poveri.





IL GIRO DEL MONDO IN 80 GIORNI: IL RICETTARIO DI PASSEPARTOUT

CAMST in collaborazione con FONDAZIONE AIDA (Teatro stabile di innovazione Verona, produzione teatrale per ragazzi e giovani) ha co-prodotto uno spettacolo teatrale, "Il Ricettario di Passepartout", focalizzato sui temi dell'alimentazione nell'intento di sensibilizzare ed avvicinare il pubblico giovane al tema dell'educazione alimentare.

È un progetto che educa alla multiculturalità, stimolando la curiosità dei ragazzi verso cibi particolari e inconsueti e alla stagionalità, imparando a conoscere i cibi di stagione per rispettare l'ambiente e la normale ciclicità dei frutti della terra. Per finire, l'importanza sia della qualità, che della quantità del cibo, fondamentali per una crescita sana. Tutti i contenuti sono stati sottoposti alla supervisione scientifica del Prof. Del Toma, che ne ha valutato e verificato l'aspetto nutrizionale.

IL NOSTRO IVO IL GIGANTE E I BAMBINI

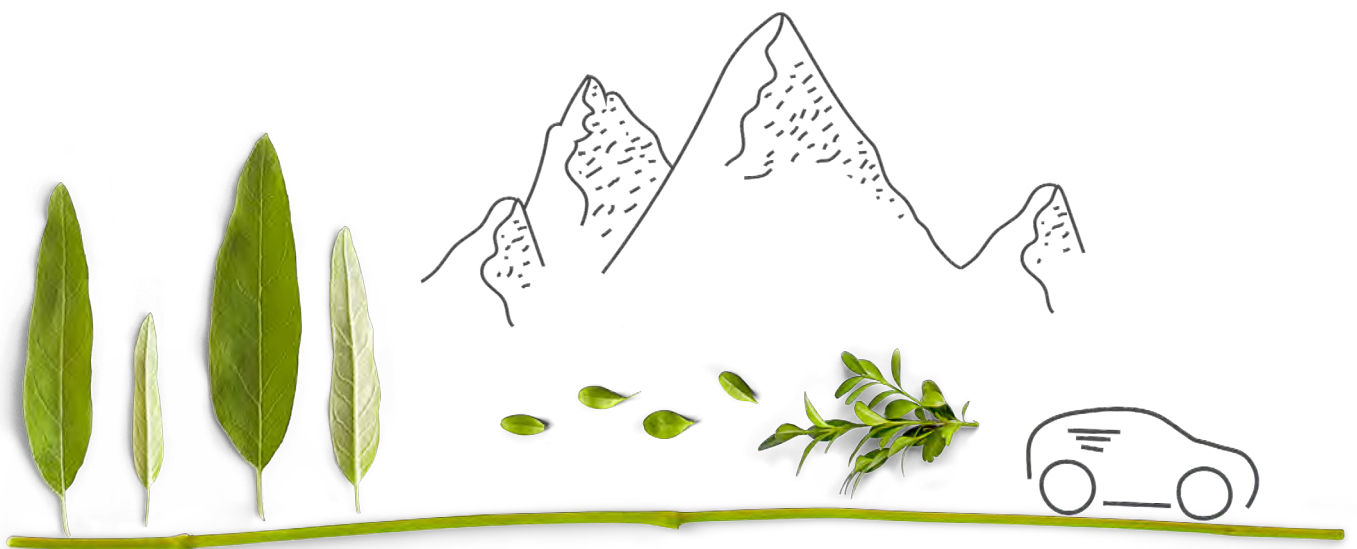
Guidiamo alla scoperta di una sana relazione con il cibo, dando la parola a Ivo, il gigante Camst, personaggio di fantasia che accompagna grandi e piccoli nel mondo dei cibi sani, dell'alimentazione corretta e della refezione scolastica di qualità attraverso storie, giochi e attività.

Ivo nasce dallo studio attento di esperti tra cui il Prof. Del Toma, referente Camst per la validazione dei contenuti nutrizionali per comunicare ai più piccoli questi valori.

Rispettiamo le risorse naturali

8

Salvaguardiamo la natura
per aprire la strada a un mondo
migliore.



La Sostenibilità Ambientale



COME RISPETTIAMO SOCIETÀ E AMBIENTE

Per noi il rispetto della Società e dell'Ambiente in cui operiamo sono driver aziendali già da tempo:

coinvolgiamo e informiamo

i nostri Partner/Fornitori e la comunità locale sull'impegno in campo ambientale, valutando con sensibilità le esigenze delle nostre controparti interne ed esterne

favoriamo

lo sviluppo di Camst nel completo rispetto delle Leggi e normative in tema ambientale

operiamo

in una logica di processo che consenta il continuo miglioramento delle performance aziendali

promuoviamo

la sensibilizzazione e la formazione del personale sulle problematiche ambientali

ricerchiamo e sviluppiamo

nuovi processi e impianti che utilizzino le migliori tecnologie disponibili nell'ottica della protezione ambientale

massimizziamo

l'utilizzo delle risorse rinnovabili

nella nostra offerta di servizi

IMPRONTA AMBIENTALE

Misuriamo la nostra impronta ambientale di un servizio di ristorazione e attuiamo miglioramenti che riducano l'impatto ambientale.

RISPARMIO ENERGETICO

Nella gestione quotidiana d'impianti e attrezzature, individuiamo soluzioni e incentiviamo comportamenti che evitino sprechi e usi scorretti delle fonti di energie, dando specifiche disposizioni agli addetti e in fase di progetto di nuove strutture e impianti.

LOGISTICA E TRASPORTI SOSTENIBILI

Grazie alla nostra piattaforma distributiva, riusciamo a garantire una filiera corta logistica, ottimizzando le consegne presso i nostri locali. Per i nostri automezzi, monitoriamo costantemente le emissioni di inquinanti al fine di avere un dato utile in termini di sostenibilità.

GESTIONE DEI RIFIUTI

Possiamo sviluppare procedure per il trattamento specifico dei rifiuti cartacei, di vetro e alluminio in ottica di recupero e riciclo dei materiali.

ENERGIA ELETTRICA DA FONTI RINNOVABILI

Noi scegliamo energia pulita proveniente da fonti rinnovabili e con Certificazione GSE – Garanzia d'Origine (rilasciata dal Gestore dei Servizi Energetici). Questa Certificazione elettronica attesta l'origine rinnovabile delle fonti utilizzate negli impianti qualificati come IGO.

RIDUZIONE DELLA PLASTICA

Cerchiamo di ridurre l'utilizzo di imballaggi in plastica, favorendo l'utilizzo di erogatori d'acqua.

PRODOTTI ECOCOMPATIBILI

Nella scelta dei prodotti per la detergenza favoriamo quelli con il minor impatto sull'ambiente. Abbiamo adottato un'apposita procedura per qualificarli e selezionarli attraverso l'analisi delle schede di sicurezza. L'acquisto centralizzato attraverso il nostro CeDi ci consente di applicare quest'analisi sul 100% dei detersivi che acquistiamo, privilegiando prodotti biodegradabili oltre il 90% e senza fosforo.

CARTA RICICLATA

Ogni anno, grazie all'utilizzo di carta riciclata, contribuiamo a salvare migliaia di alberi e ridurre le emissioni di CO2.

BENESSERE ANIMALE

Promuoviamo l'adozione di pratiche di benessere animale, incrementando l'acquisto di uova e ovoprodotti provenienti da galline allevate a terra e all'aperto.



Impronta ambientale

Prendiamo le misure



MISURARE CON TRASPARENZA, CHIAREZZA ED EFFICACIA LA PROPRIA IMPRONTA AMBIENTALE

Il 2018 è stato il secondo anno del progetto Life EFFIGE della durata complessiva di 4 anni. Il progetto, finanziato dall'Unità LIFE della Commissione Europea nell'ambito del bando 2016, ha lo scopo di **consentire alle aziende italiane di misurare con trasparenza, chiarezza ed efficacia la propria impronta ambientale**. Il progetto Life EFFIGE nasce dalla tendenza del mercato di richiesta di prodotti più sostenibili, pertanto è finalizzato a rispondere a questa esigenza attraverso la sperimentazione fino all'adozione della Product Environmental Footprint (PEF), un metodo di calcolo dell'impronta ambientale di prodotti e servizi promosso dalla Commissione Europea con la Raccomandazione 179/2013/UE. EFFIGE ha deciso di sperimentare questo metodo in quattro settori produttivi – fonderie, legno arredo, agroalimentare e servizio di ristorazione – coinvolgendo numerose imprese. L'iniziativa è stata promossa dall'Istituto di Management della Scuola Superiore Sant'Anna che svolge il ruolo di coordinatore e partner tecnico del progetto, affiancata nelle attività tecniche da Enea, l'agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile.

A CHE PUNTO SIAMO?

La metodologia PEF dovrà essere applicata a quattro prodotti rappresentativi: un servizio di ristorazione, identificato da Camst come servizio di refezione scolastica e tre prodotti coinvolti nella filiera.

› ENEA ha lavorato in sinergia con Camst, per l'elaborazione di una prima bozza di PEFCR, un documento che fornisce una guida tecnica su come condurre uno studio LCA sul servizio di somministrazione dei pasti scolastici secondo la metodologia PEF. L'unità funzionale dello studio riguarda la fornitura di un pasto su 200 giorni, che è approssimativamente il numero annuale di pasti consumati a scuola da un bambino. Lo studio coinvolge diverse fasi che sono: - la pre-produzione con la scelta delle materie prime; - trasformazione delle materie prime e produzione dei piatti; - gestione dei rifiuti generati dalla produzione. ENEA ha coordinato le attività di raccolta dati all'interno di Camst tra cui: il numero di pasti prodotti nello scolastico, le diverse materie prime utilizzate, i consumi energetici ed altri dati ambientali.

› ENEA ha lavorato in sinergia con gli altri 3 fornitori coinvolti nella filiera della ristorazione collettiva scolastica: Bustaffa, Parmareggio e Oleificio Zucchi per l'applicazione della metodologia PEF a tre prodotti rappresentativi all'interno del servizio di ristorazione scolastica, rispettivamente lo stracchino, il parmigiano reggiano e l'olio extravergine d'oliva.

› In collaborazione con Ecoinnovazione, una spin off di ENEA, all'interno del ciclo di vita del servizio di ristorazione scolastica erogato da CAMST, è stata scelta una cucina rappresentativa con lo scopo di quantificare l'impronta ambientale del servizio di ristorazione scolastica nel 2017 e di individuare gli hotspot ambientali lungo il ciclo di vita del servizio entro il 2019. Identificate le azioni di miglioramento, Camst ed una delle tre aziende della filiera dovranno applicare nuovamente la PEF, per valutare qual è l'impatto in seguito all'applicazione delle stesse.

COINVOLGIMENTO DELLE AZIENDE DELLA FILIERA

Camst ad ottobre 2018 ha preso parte al Bologna Award, il Premio internazionale per la Sostenibilità Agroalimentare. All'interno dell'evento, ha organizzato un evento "sostenibilità nel piatto", in cui Camst ed ENEA hanno dato un contributo nell'ambito del progetto LIFE EFFIGE. Durante l'evento sono state coinvolte le 3 aziende della filiera.



La nostra logistica attenta all'ambiente

LA NOSTRA PIATTAFORMA DI STOCCAGGIO E DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI, IL CEDi

è progettata secondo le più evolute tecnologie di gestione logistica dei prodotti alimentari, con particolare attenzione all'Ambiente:

riduce i consumi energetici del 30%

L'IMPIANTO FOTOVOLTAICO

ogni anno produce 508.973 kWh, circa il 12,5% del fabbisogno elettrico del CeDi:

riduce le emissioni di CO2 di 220 tonnellate

Trasporti più sostenibili

Per contenere l'impatto ambientale abbiamo **ottimizzato trasporti e logistica** del CeDi:

- › la pianificazione delle consegne e la creazione dei viaggi avviene con utilizzo di algoritmi euristici.
- › Tutti i 70 mezzi usati per le consegne viaggiano sempre a pieno carico e sono dotati di gruppi refrigeranti in grado di trasportare contemporaneamente sia le merci a temperatura controllata che quelle a temperatura ambiente.
- › Gli automezzi utilizzati sono quasi tutti a basso impatto ambientale (Euro 5 e Euro 6). Inoltre di recente sono stati introdotti mezzi a metano e con tecnologia GNL (Gas naturale liquido).
- › L'utilizzo di specifici automezzi (BIGA) in grado di trasportare e gestire quantità di merci e numero di consegne maggiori, ha permesso di ridurre il numero di mezzi circolanti.
- › Il transito su piattaforme di Cater locali, permette di unire le merci che provengono da CeDi con quelle del territorio a km 0, ottimizzando il trasporto con un unico automezzo.
- › I mezzi, al rientro dalla distribuzione ai nostri locali, ritirano le merci direttamente dai Fornitori/produttori, i cui stabilimenti sono sul percorso di ritorno verso la piattaforma, con l'obiettivo di ridurre i percorsi a vuoto.



UN TRENO D'ACQUA

Dalla nostra partnership con Sanpellegrino continua il progetto Un treno d'acqua.

Siamo riusciti a sviluppare il trasporto su rotaia dell'acqua minerale Nestlé Vera su una tratta di 140 km, grazie alla stretta collaborazione fra 5 attori della supply chain: il produttore Sanpellegrino, noi come distributori, e 3 operatori logistici (Trenitalia Cargo, Interporto di Padova e Interporto di Bologna). Tramite la determinante azione di Trenitalia, il nuovo servizio trasporto su rotaia l'equivalente di circa 500 autotreni l'anno

consentendo, rispetto al trasporto solo su gomma, una riduzione delle emissioni pari a 66,5 tonnellate di CO2 (-78% di gas serra). In ottica di gestione delle emergenze, in caso di impossibilità da parte di NESTLÉ WATERS (problemi al carico etc.) ad effettuare consegne mediante TRENO, utilizzerà automezzi alimentati da LNG (Liquefied Natural Gas), mezzi più sostenibili rispetto ai mezzi tradizionali alimentati a gasolio.

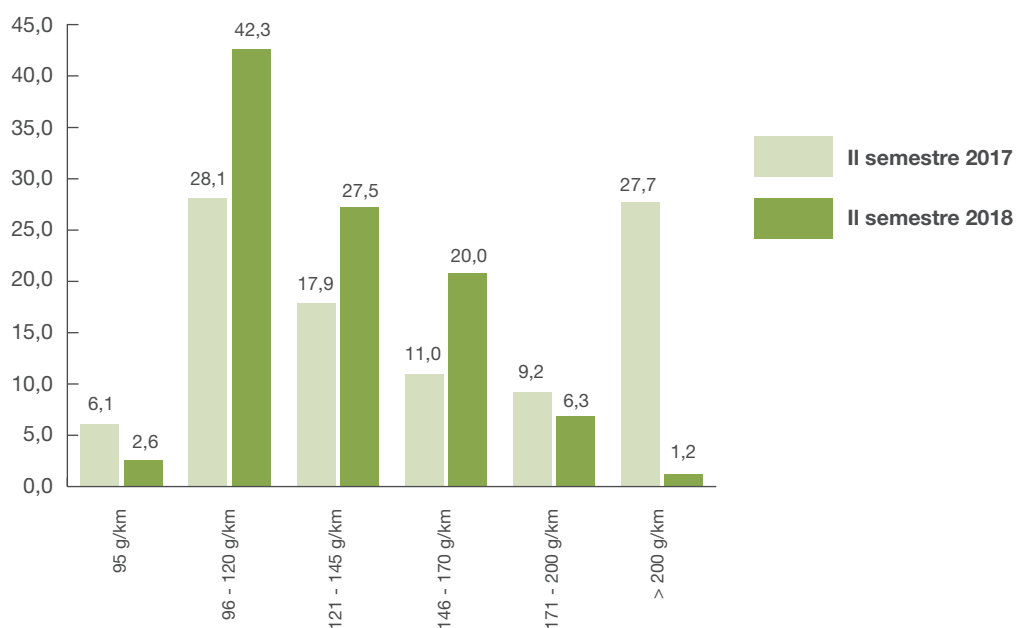
Automezzi

A Luglio 2017 è stato ceduto il totale del parco automezzi di Camst ad un operatore esterno con l'obiettivo di chiarato di procedere al cambio complessivo degli stessi entro fine 2019 ed al contempo migliorarne la gestione. Le scelte adottate mirano a:

- › **MAPPARE** allo stato attuale e periodicamente la situazione automezzi in maniera chiara ed evidente in termini di caratteristiche funzionali e tecniche
- › **EFFICIENTARE** il parco automezzi il più possibile, procedendo alla sostituzione dei modelli più vecchi con altri aventi caratteristiche più moderne e funzionali ai servizi a cui sono destinati
- › **SALVAGUARDARE** il rispetto dell'Ambiente, mirando all'impiego di un parco automezzi in linea con le nuove Direttive Europee in termini di inquinamento emesso (CO₂): aumentare il numero degli automezzi di categoria Euro 5 o 6, aumentare il numero dei mezzi a metano
- › **RENDERE PIÙ SICURO** il parco automezzi, garantendo la guida agli operatori Camst di mezzi nuovi ed in ordine in termini di manutenzioni
- › **METTERE A DISPOSIZIONE** automezzi aventi caratteristiche migliori di funzionalità e sicurezza ed impatto ambientale ridotto o dotati di maggiori optional (bluetooth integrato, limitatori di velocità, sistema di indicatore cambio marcia, sistema di spegnimento del motore a veicolo fermo, ecc.)
- › **MONITORARE** costantemente le emissioni di inquinanti al fine di avere un dato utile in termini di sostenibilità.



Programma al 2019
% Categorie automezzi aziendali per emissione CO₂



La gestione dei rifiuti

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 loro quantità in progressivo aumento, all'eterogeneità dei materiali che li compongono, e all'eventuale presenza di sostanze pericolose. Per questo motivo la prevenzione di produzione e pericolosità dei rifiuti dev'essere affiancata a differenziazione, riciclo dei materiali e recupero energetico di quelli non ulteriormente valorizzabili. I rifiuti sono classificati secondo l'origine in urbani e speciali, e secondo le caratteristiche in pericolosi e non pericolosi.

La Comunità Europea ha stabilito attraverso Direttive Quadro i principi cardine in materia di rifiuti (ad es.



la definizione di rifiuto, recupero e smaltimento), e ha previsto l'obbligo di autorizzazione per tutti i soggetti coinvolti nella loro gestione, nonché l'obbligo di trattarli 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.

COME GESTIAMO I RIFIUTI

Ogni nostro locale che produce rifiuti speciali e/o pericolosi è dotato di un registro di carico e scarico, e deve conferirli a soggetti abilitati utilizzando apposito formulario di identificazione del rifiuto. Annualmente provvediamo 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 da quanto comunicato per l'anno in essere.

Raccolta rifiuti in Camst

Categorie (kg)	2016	2017	2018
Fanghi	1.715.469	1.773.111	1.894.418
Var. %	2,3	2,3	6,84
Oli e grassi commestibili	126.852	114.714	115.463
Var. %	3,4	- 9,6	0,65
Imballaggi vari	724.790	766.748	858.955
Var. %	3,8	5,8	12,03
Altri materiali	248.365	148.278	262.912
Var. %	150,9	- 40,3	77,31
Totale	2.815.476	2.802.851	3.131.748
Var. %	8,46	- 0,5	11,73
% rifiuti avviati a recupero	48,8	49,6	47,5
% rifiuti avviati a smaltimento	51,2	50,4	52,5

Altre Società del Gruppo

Categorie (kg)	2016	2017	2018
Fanghi	27.320	31.500	24.960
Var. %	-22,0	15,3	-20,8
Oli e grassi commestibili	20.212	20.610	19.968
Var. %	41,4	1,97	-3,11
Imballaggi vari	162.090	104.910	122.850
Var. %	-7,7	-35,3	17,10
Altri materiali	64	14.877	19.073
Var. %	-99,5	23.328	28,20
Totale	209.686	171.897	186.851
Var. %	-12,2	-18,0	8,70
Percentuale rifiuti avviata a recupero	92,8	100,0	100,0

Il Sistema di Gestione dell'Energia

CHE COS'È PER NOI L'ENERGIA?

È una risorsa essenziale a creare valore per i nostri clienti. È un elemento strategico indispensabile per andare verso un futuro a basse emissioni di carbonio e un approvvigionamento energetico più sicuro.

È un nodo vitale del legame che unisce la nostra crescita economica e lo sviluppo del territorio, la tutela dell'ambiente e quella del nostro potenziale d'influenza sulla collettività.

Ecco perché perseguiamo una gestione efficiente e sostenibile dei nostri consumi energetici: perché è l'unica che soddisfa tutti.



Nel corso del 2016 abbiamo intrapreso un nuovo cammino che conduce alla **Certificazione UNI CEI EN ISO 50001** del nostro Sistema di Gestione dell'Energia.

ANALISI ENERGETICA AZIENDALE

Abbiamo condotto un'Analisi Energetica, elemento essenziale del nostro Sistema di Gestione dell'Energia per:

- › valutare i consumi di tutti i siti che rientrano nei confini d'applicazione del Sistema
- › individuare le aree di uso significativo
- › identificare le possibili opportunità di miglioramento.

Il rendiconto dei dati che presentiamo è così impostato: i consumi, per ogni sito, sono espressi in Energia Primaria (kWhep). Primaria è una fonte di Energia presente in natura, che può essere rinnovabile (energia solare, eolica, idroelettrica, ecc.) o esauribile (come petrolio grezzo, gas naturale, carbone). Altre, come l'energia elettrica o il GPL, sono fonti Secondarie, perché prodotte dalla trasformazione di una fonte di Energia Primaria. Per sommare fonti energetiche tra loro non omogenee e calcolare l'Energia complessiva consumata dai nostri locali, serve una conversione in Energia Primaria (kWhep).

Rientrano nei confini della nostra Analisi Energetica tutti i locali in cui abbiamo la gestione diretta dell'Energia, mentre sono esclusi i siti che hanno come caratteristiche:

- › consumi energetici che fanno capo a noi da meno di 10 mesi
- › consumi energetici in cui non abbiamo il controllo e la gestione diretta (ad es. una mensa aziendale)
- › gestione di durata complessiva inferiore ad un anno.

Poiché siamo un'Impresa multisito complessa, elaboriamo la nostra Analisi Energetica coerentemente con la gamma dei servizi erogati, individuando 7 tipologie di sito e così procedendo:

- › raccogliamo i dati derivanti da contabilizzazione
- › confrontiamo i dati appartenenti alle stesse tipologie
- › facciamo confluire le informazioni ottenute in Indicatori di Prestazione che ci permettono di decidere azioni di miglioramento.

INDICATORI DI PRESTAZIONE

L'Indice serve a descrivere sinteticamente la Prestazione Energetica di ogni singolo locale in modo da poterlo confrontare con quelli della stessa categoria. Ecco i modi in cui calcoliamo gli **Indici di Prestazione di ciascun locale secondo le tipologie d'appartenenza**:

› **A, B, C, C COM**. Dividiamo il consumo espresso in Energia Primaria per il numero dei pasti prodotti. Questo Indice rappresenta il consumo di **Energia per produrre ogni singolo pasto**

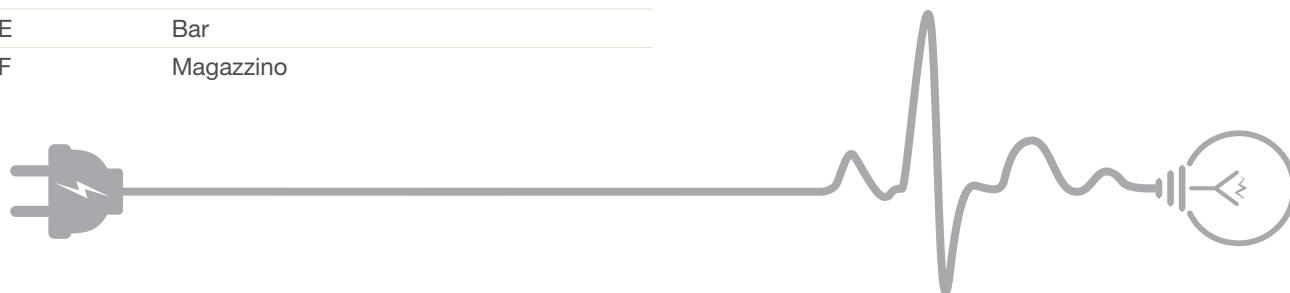
› **D (Uffici)**. Dividiamo il consumo espresso in Energia Primaria per la superficie totale dell'immobile. Questo Indice rappresenta il consumo specifico di **Energia per metro quadro**

› **E (Bar)**. Dividiamo il consumo espresso in Energia Primaria per il numero di scontrini emessi. Questo Indice rappresenta il consumo specifico di **Energia per scontrino**

› **F (Magazzino Centralizzato)**. Dividiamo il consumo espresso in Energia Primaria per il numero di merce movimentata. Questo Indice rappresenta il consumo specifico di **Energia per effettuare una movimentazione**.

Classificazione dei siti

Tipologia di sito	Descrizione della tipologia di servizio
A	Cucina Centralizzata + Self-service Cucina Centralizzata + Self-service + Uffici
B	Cucina Centralizzata Cucina Centralizzata + Uffici
C	Self-Service
C com	Pubblico Esercizio con orario continuato
D	Uffici
E	Bar
F	Magazzino



Nella tabella seguente riportiamo i risultati complessivi dell'Analisi Energetica per gli anni 2016, 2017 e 2018.

Il consumo totale è calcolato sommando l'Energia Primaria di tutti i siti che rientrano nell'Analisi Energetica (A, B, C, C COM, D, E, F). Il numero di pasti prodotti è calcolato sommando la produzione dei locali appartenenti alle tipologie A, B, C e C Com. Il consumo specifico di Energia Primaria per singolo pasto è ottenuto dividendo l'Energia Primaria complessiva per il numero di pasti prodotti e rappresenta l'Energia Primaria media per produrre un singolo pasto.

Dati complessivi

Categorie (kg)	2016	2017	2018
Consumo totale Energia Primaria (kWhep)	136.757.377	143.747.335	140.287.329
Numero di Pasti Prodotti	43.525.815	49.314.287	46.793.032
Consumo di Energia Primaria per singolo pasto (kWhep/pst)	3,142	2,915	3,000
Variazione Indice di Prestazione rispetto anno precedente (%)	-2,73%	-7,23%	+2,91 %

Nella tabella riportiamo per ogni singola tipologia i risultati dell'Analisi Energetica Aziendale. La variazione % dell'Indice di Prestazione è calcolata per ogni anno rispetto al precedente.

Analisi Energetica Aziendale per singola tipologia

Indice		2016	2017	2018
A	Consumo / numero di pasti (kWh/pst)	2,375*	2,409	2,564
	Variazione percentuale dell'Indice rispetto all'anno precedente	-6,61%	1,41%	7,96%
B	Consumo / numero di pasti (kWh/pst)	1,735	1,776	1,734
	Variazione percentuale dell'indice rispetto all'anno precedente	-0,57%	2,36%	-0,10%
C	Consumo / numero di pasti (kWh/pst)	6,313	6,206	6,230
	Variazione percentuale dell'indice rispetto all'anno precedente	1,97%	-1,69%	-1,32%
C COM	Consumo / numero di pasti (kWh/pst)	9,112	9,467	9,896
	Variazione percentuale dell'indice rispetto all'anno precedente	-0,38%	3,90%	8,61%
D	Consumo / metri quadri (kWh/m2)	339,02*	304,83	296,726
	Variazione percentuale dell'indice rispetto all'anno precedente	-10,64%	-10,09%	-12,53%
E	Consumo / numero scontrini emessi (kWh/scn)	0,822	0,868	0,968
	Variazione percentuale dell'indice rispetto all'anno precedente	5,79%	5,60%	17,74%
F	Consumo / numero merce movimentata (kWh/mov)	146,645**	143,74**	5,986
	Variazione percentuale dell'indice rispetto all'anno precedente	-4,18%	-1,98%	-11,88%

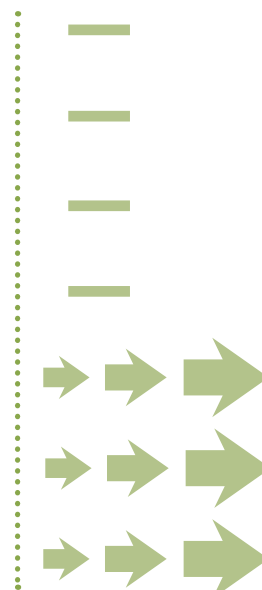
* rettifica valore rispetto al bilancio pubblicato nel 2016

** aggiornamento Indice di Prestazione, nuovo Indice di normalizzazione tonnellate

OBIETTIVI E RISULTATI

Nella tabella di Analisi Energetica Aziendale sono riportati i risultati ottenuti per l'anno 2018. Confrontando i valori con gli obiettivi prefissati, nelle singole tipologie evidenziamo questi risultati:

- 1) per la categoria A, l'obiettivo prefissato di riduzione del 3% **non è stato raggiunto**
- 2) per la categoria B, l'obiettivo prefissato di riduzione del 3% **non è stato raggiunto**
- 3) per la categoria C, l'obiettivo prefissato di riduzione dell'1% **non è stato raggiunto**
- 4) per la categoria C COM, l'obiettivo prefissato di riduzione dell'1% **non è stato raggiunto**
- 5) per la categoria D, l'obiettivo prefissato di riduzione dell'1% **è stato raggiunto**
- 6) per la categoria E, l'obiettivo prefissato di riduzione dello 0,5% **è stato raggiunto**
- 7) per la categoria F, l'obiettivo prefissato di riduzione del 3% **è stato raggiunto**



Analizzando i dati di tutti i locali coinvolti nel sistema di gestione dell'energia, è emerso che gli indici di prestazione energetica risultano essere influenzati da molteplici variabili (clima e temperature, modifiche al tipo di servizio, variazione pasti prodotti, ecc).

Considerando i risultati ottenuti, stiamo valutando la possibilità di modificare gli obiettivi e il campo di applicazione del Sistema di Gestione dell'Energia al fine di renderli maggiormente aderenti alla realtà multisito di CAMST.

IMPIEGO DELLE FONTI ENERGETICHE

Per tutte le Fonti Energetiche che utilizziamo (Energia elettrica, gas metano, GPL, calore consumato da fluido termovettore, legna e i consumi di combustibili per i mezzi aziendali) ogni anno entro il mese di Aprile effettuiamo la comunicazione al F.I.R.E. – Federazione Italiana per l'uso Razionale dell'Energia adempiendo alla Legge n.10 del 9 Gennaio 1991.

Nella comunicazione riportiamo il nome 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). Il TEP è un'unità di misura dell'Energia che indica la quantità di Energia liberata dalla combustione di una tonnellata di petrolio grezzo.

In tabella riportiamo i consumi energetici in TEP di tutta l'Azienda per gli anni 2016, 2017 e 2018.

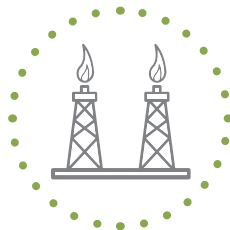
Segnaliamo che nell'anno 2018 sono stati contabilizzati i consumi dell'Area Ristorazione, della Divisione Facility Tech e dell'Area Service. I dati rappresentano una 'fotografia statica' dei consumi, comunicati all'Ente preposto, alla fine di ogni anno e non un'analisi di prestazione energetica.

Dati complessivi TEP

	2016	2017	2018
TEP	13.493	14.823	14.833
Var. %	6,3	9,85	0,07
N° centri consumo energetico	318	390	393
Var. %	0,3	22,64	0,77

Fonte: Ufficio Acquisti Attrezzature e Gestione Energia

Tonnellate
Equivalenti di
Petrolio



Risorsa acqua, sorgente di idee



SERVIZIO FREEBEVERAGE

Camst ormai da diversi anni 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 bottiglie stesse con conseguente riduzione delle emissioni di CO₂. Il servizio Freebeverage viene utilizzato da CAMST in oltre 4.300.000 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.

Free
beverage



Quantità di riduzione dell'impatto ambientale ottenuta da Camst con il servizio Freebeverage

	2015	2016	2017	2018
Numero pasti annui con servizio Freebeverage	3.383.250	4.215.343	4.141.292	4.360.882
Di cui: bevande con materie prime certificate Fairtrade	572.301	861.464	1.309.001	1.471.128
Prevenzione rifiuti in kg	124.887	155.602	152.868	160.973
Prevenzione trasporti in tonnellate	5.203	6482	6368	6.706
Prevenzione CO ₂ in tonnellate	126	157	154	162
Prevenzione consumo petrolio in tonnellate ¹	120	149	146	154

I dati d'impatto ambientale si basano su stime del Fornitore General Beverage.

La nota ¹ si riferisce al quantitativo di petrolio necessario alla produzione delle bottiglie in PVC.

OBIETTIVO 2019

Entro il 2019 presso gli uffici della sede centrale di Bologna saranno eliminate le bottiglie d'acqua in modo da eliminare in un anno circa 22.000 bottiglie di acqua da 1,5 litri pari a circa 1.400 kg di PET.



IL SISTEMA DI PULIZIA A SECCO NELLA RISTORAZIONE: NUOVE IMPLEMENTAZIONI

Nel 2018 il sistema di pulizia a secco è stato implementato in diversi nuovi locali. Nato e utilizzato in ambito ospedaliero per soddisfare i più elevati standard d'igiene e sanificazione, questo sistema:

- › è assolutamente innovativo nella ristorazione
- › è molto attento all'ambiente, alle persone e ai costi
- › riduce in modo consistente il consumo di acqua e prodotti chimici
- › facilita, velocizza, migliora le operazioni di pulizia
- › risparmia sensibilmente i costi di manutenzione delle parti elettriche delle attrezzature.

Promosso dalla collaborazione tra più Direzioni di Camst, è stato implementato dal nostro Fornitore Diversey - Sealed Air.

Il nostro contributo allo sviluppo sostenibile



La domanda di prodotti più ecologici sta crescendo negli ultimi anni sempre più mossa dalle richieste dei bandi di gara. Il crescente acquisto di prodotti ECOLABEL costituisce, per Camst, un'opportunità per contribuire enormemente a conseguire gli obiettivi prefissi nell'ambito dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE



kg ECOLABEL/TOT kg**
PRODOTTI
CONVENZIONALI

16,12 %



PRODOTTI IN CARTA TESSUTO



kg ECOLABEL/TOT kg**
PRODOTTI
CONVENZIONALI

59,55 %

** i dati sono complessivi sia dell'area Ristorazione che Facility

Carta riciclata



Anche nel 2018 Camst ha contribuito a salvare 4.480 alberi grazie all'uso del Fiberpack.

Dal 2012 Camst utilizza nei suoi locali di produzione rotoloni asciugatutto Natural di Lucart Group. I prodotti Natural sono realizzati in Fiberpack, fibre di cellulosa provenienti dal riciclo dei cartoni per bevande (Tetrapak).

Recentemente sono stati introdotti anche i tovaglioli, distribuiti in appositi dispenser. Grazie a questo prodotto Camst contribuisce ulteriormente alla salvaguardia dell'Ambiente, garantendo la sicurezza igienica.

Riduzione dell'impatto ambientale ottenuta con asciugatutto in Fiberpak

	2016	2017	2018
Numero di cartoni Tetrapak recuperati*	9.040.621	10.389.256	11.075.023
Numero alberi salvati di media dimensione **	3.678	4.184	4.480
kg CO2 di emissioni evitate***	236.430,7	271.702,9	289.638,0

NB: Calcoli eseguiti da Fornitore - Fonti: *Considerando cartoni per bevande da 1 l.

** United Nations Environment Programme, Report 2011: Towards a Green Economy.

*** European Union Life Cycle Database (ELCD).

Per ciascun locale che aderisce al progetto abbiamo messo a disposizione il proprio

Certificate of Environmental Saving

un attestato che sintetizza i benefici per l'Ambiente realizzati grazie all'uso dei rotoloni ecologici.



Benessere animale



Parte integrante dei principi di sostenibilità che regolano la nostra politica aziendale, il Benessere Animale è composto di 5 Libertà per gli animali che vogliamo garantire:

Libertà

DA SETE, FAME, INSUFFICIENTE O INSANA NUTRIZIONE

DI AVERE UN AMBIENTE FISICO ADEGUATO E APPROPRIATO ALLA SPECIE

DA DOLORE, FERITE E MALATTIE

DI ESPRIMERE LE CARATTERISTICHE COMPORTAMENTALI NATURALI SPECIFICHE

DA PAURA, DISAGIO E SOFFERENZA MENTALE

Pratiche responsabili per il Benessere Animale devono affrontare temi come sistemi di allevamento, confinamento in gabbia, densità, igiene, alimentazione, salute e utilizzo di farmaci veterinari, uso di promotori della crescita, disponibilità di acqua, mutilazioni, trasporto, tecniche di macellazione e tracciabilità.

Nel 2015 l'azienda acquistava il 25% di uova provenienti da galline non allevate in gabbia (a terra, all'aperto e biologico), nel 2016 il 33% (+ 8% rispetto all'anno precedente) e nel 2017 la percentuale è arrivata al 34%(*).

Per quanto riguarda invece gli ovoprodotti, l'azienda ha acquistato nel 2017 il 35% degli ovoprodotti provenienti da allevamenti che operano nel rispetto del benessere delle galline in sistemi alternativi alle gabbie.

Camst considera il confinamento in gabbia delle galline una pratica negativa per il benessere degli animali e, con la collaborazione di CIWF (Compassion in World Farming), si pone l'obiettivo di incrementare l'acquisto di uova e ovoprodotti provenienti da galline non allevate in gabbia nel corso dei prossimi anni, con l'obiettivo più ampio di eliminare del tutto le uova e gli ovoprodotti provenienti da galline allevate in gabbia in tutte le attività dell'azienda entro il 2022.



L'incremento di questi acquisti fino al raggiungimento dell'obiettivo sarà monitorato dal nostro Servizio Qualità e dal nostro referente di Responsabilità Sociale.

Per l'impegno a eliminare l'utilizzo di uova in guscio da galline in gabbia entro i prossimi anni, nel corso del 2017 Camst ha ricevuto il Premio Good Egg da Compassion in World Farming (CIWF), la maggiore organizzazione internazionale per il benessere degli animali d'allevamento.

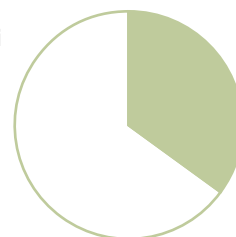
Acquisti **uova**
da galline allevate
a terra

34%



Acquisti **ovoprodotti**
da galline allevate
a terra

35%



L'utilizzo di ovoprodotti è un trend in crescita che attualmente rappresenta il 70% del totale degli acquisti.

(*) Rettifica Valore - Errore di calcolo precedentemente comunicato pari al 48%

Gli obiettivi ambientali

Nel corso del 2018 Camst ha consolidato il proprio Sistema di Gestione per l'Ambiente a norma ISO 14001. La verifica di sorveglianza condotta da Bureau Veritas, basata sulla nuova edizione della norma 14001:2015, è stata superata con esito positivo riportando solo due Non Conformità minori.

CONFORMITÀ ALLE LEGGI

OBIETTIVO:

Mantenimento del Sistema di Gestione Energia

TRAGUARDO:

Superamento con esito positivo della verifica dell'organismo di Certificazione condotta sul sistema rispondente alle norme ISO 50001

RAGGIUNTO:

Esito positivo nella verifica di sorveglianza condotta dall'organismo di certificazione del sistema ISO 50001

CONFORMITÀ ALLE LEGGI

OBIETTIVO:

Mantenimento del Sistema di Gestione Ambiente e Sicurezza

TRAGUARDO:

Superamento con esito positivo della verifica di rinnovo dell'organismo di certificazione condotta sul sistema rispondente alle norme ISO 14001 e OHSAS 18001

RAGGIUNTO:

esito positivo nella verifica di sorveglianza ed estensione condotta dall'organismo di certificazione del sistema ISO 14001 e OHSAS 18001. NC 2 minori- parte ambiente non hanno inficiato il superamento della visita

CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA E GAS METANO

OBIETTIVO:

Riduzione del consumo di energia elettrica e gas metano

TRAGUARDO:

Riduzione del 3% dei consumi a pasto per la tipologia di locali Cucina Centralizzata + Tavolamica (EnPI 2018 = EnPI 2016 -3% kWh/mq).

NON RAGGIUNTO:

EnPI 2016= 2,375 kWh/pst
EnPI 2018= 2,565 kWh/pst
Delta= +7,96%

CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA E GAS METANO

OBIETTIVO:

Riduzione del consumo di energia elettrica e gas metano

TRAGUARDO:

Riduzione del 3% dei consumi a pasto per la tipologia di locali Cucina Centralizzata (EnPI 2018= EnPI 2016 -3% kWh/mq).

NON RAGGIUNTO:

- EnPI 2016 = 1,735 kWh/pst
- EnPI 2018 = 1,776 kWh/pst

Delta = -0,10%

CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA E GAS METANO - CUCE + TAVOLAMICA

OBIETTIVO:

Riduzione del consumo di energia elettrica e gas metano

TRAGUARDO:

Riduzione del 3% dei consumi a pasto per la tipologia di locali Magazzino Centro Distributivo (EnPI 2016 -3% kWh/pasto)

RAGGIUNTO:

- EnPI 2016 = 6,797 kWh/pst
- EnPI 2018 = 5,986 kWh/pst

Delta= -11,88%

PARCO AUTOMEZZI AZIENDALI

OBIETTIVO:

Aumento del numero di automezzi meno inquinanti (es. euro 5 o euro 6)

TRAGUARDO:

Aumento del 10% degli automezzi aziendali appartenenti alle categorie meno inquinanti (es. euro 5 e euro 6)

RAGGIUNTO:

Aumento dal 54,2% al 98,9% degli automezzi aziendali meno inquinanti (es. euro 5 e 6)

PARCO AUTOMEZZI AZIENDALI

OBIETTIVO:

Aumento del numero di automezzi che utilizzano metano

TRAGUARDO:

Quota automezzi aziendali alimentati a metano > 8% dell'intero parco automezzi

NON RAGGIUNTO:

% automezzi alimentati solo a metano pari a 5,6% del totale parco automezzi

PARCO AUTOMEZZI AZIENDALI

OBIETTIVO:

Sostituzione degli automezzi con emissione di CO2 maggiore (es. g CO2/km >200) con altri con emissioni inferiori

TRAGUARDO:

Aumento del 10% degli automezzi aziendali con indice di emissione CO2/km superiore a 170g/km

RAGGIUNTO:

% automezzi 2017 con indice di emissione CO2/km superiore a 170g /km = 36,9 - % automezzi 2018 con indice di emissione CO2/km superiore a 170g /km = 7,5

PARCO AUTOMEZZI AZIENDALI

OBIETTIVO:

Sostituzione degli automezzi con emissione di CO2 maggiore (es. g CO2/km > 200) con altri con emissioni inferiori

TRAGUARDO:

Indice di emissione CO2/km dell'intero parco automezzi <160

RAGGIUNTO:

Indice emissione 2017: 180
Indice emissione 2018: 98

GENERAZIONE DI RIFIUTI - CAMST

OBIETTIVO:

Aumento della % di recupero rifiuti sui rifiuti speciali prodotti

TRAGUARDO:

Aumento del 2% della percentuale di rifiuto avviata a recupero rispetto a quella avviata a smaltimento sulla totalità dei rifiuti prodotti

NON RAGGIUNTO:

Rifiuti speciali avviati a recupero (R) - 2017= 49,6%

Rifiuti speciali avviati a recupero (R)- 2018= 100%

GENERAZIONE DI RIFIUTI - CAMST

OBIETTIVO:

Mantenimento della % di recupero rifiuti sui rifiuti speciali prodotti rispetto all'anno pregresso

TRAGUARDO:

Mantenimento al 100% della percentuale di rifiuto avviata a recupero rispetto a quella avviata a smaltimento sulla totalità dei rifiuti prodotti

RAGGIUNTO:

Rifiuti speciali avviati a recupero

(R) - 2017= 100 %

Rifiuti speciali avviati a recupero

(R)- 2018= 100%



Azioni e obiettivi ambientali per il 2019

In funzione del mantenimento del Sistema di Gestione ISO 14001, ISO 50001 e in ottica di miglioramento continuo, per il 2019 ci siamo posti i seguenti obiettivi.

CONFORMITÀ ALLE LEGGI

OBIETTIVO:

Mantenimento del sistema di Gestione Ambiente e Sicurezza

TRAGUARDO:

Superamento con esito positivo della verifica di rinnovo dell'organismo di Certificazione condotta sul sistema rispondente alle norme ISO 14001 e OHSAS 18001 e migrazione a ISO 45001

CONFORMITÀ ALLE LEGGI

OBIETTIVO:

Mantenimento del Sistema di Gestione Energia

TRAGUARDO:

Superamento con esito positivo della verifica dell'organismo di Certificazione condotta sul sistema rispondente alle norme ISO 50001

CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA E GAS METANO

OBIETTIVO:

Riduzione del consumo di energia elettrica e gas metano

TRAGUARDO:

Riduzione del 4% dei consumi a pasto per la tipologia di locali Cucina centralizzata + Tavolamica (EnPI 2018 = EnPI 2016 -4% kWh/mq)

CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA E GAS METANO

OBIETTIVO:

Riduzione del consumo di energia elettrica e gas metano

TRAGUARDO:

Riduzione del 5% dei consumi a pasto per la tipologia di locali Cucina centralizzata (EnPI 2018 = EnPI 2016 -5% kWh/mq)

PARCO AUTOMEZZI AZIENDALI

OBIETTIVO:

Aumento del numero di automezzi meno inquinanti (es. euro 5 o euro 6)

TRAGUARDO:

Raggiungimento del 100% degli automezzi aziendali appartenenti alle categorie meno inquinanti (es. euro 5 e euro 6)

PARCO AUTOMEZZI AZIENDALI

OBIETTIVO:

Sostituzione degli automezzi con emissione di CO₂ maggiore (es. g CO₂/km > 200) con altri con emissioni inferiori

TRAGUARDO:

Indice di emissione CO₂/km dell'intero parco automezzi < 100

GENERAZIONE DI RIFIUTI CAMST

OBIETTIVO:

Aumento della % di recupero rifiuti sui rifiuti speciali prodotti

TRAGUARDO:

Aumento del 2% della percentuale di rifiuto avviata a recupero rispetto a quella avviata a smaltimento sulla totalità dei rifiuti prodotti

GENERAZIONE DI RIFIUTI SOCIETÀ GRUPPO CAMST

OBIETTIVO:

Mantenimento della % di recupero rifiuti sui rifiuti speciali prodotti rispetto all'anno pregresso

TRAGUARDO:

Mantenimento al 100% la percentuale di rifiuto avviata a recupero rispetto a quella avviata a smaltimento sulla totalità dei rifiuti prodotti

SENSIBILIZZARE IL PERSONALE SU ASPETTI SPECIFICI DI GESTIONE AMBIENTALE

OBIETTIVO:

Sensibilizzazione del personale preposto alla gestione di pratiche ambientali

TRAGUARDO:

Attivazione percorso formativo in modalità e-learning su gestione di pratiche ambientali. Diffusione a > 100 addetti

SENSIBILIZZARE IL PERSONALE SU ASPETTI SPECIFICI DI GESTIONE AMBIENTALE

OBIETTIVO:

Sensibilizzazione del personale operativo a comportamenti ambientalmente corretti

TRAGUARDO:

Attivazione percorso formativo in modalità e-learning su gestione di pratiche ambientali. Diffusione a > 100 addetti



Non lasciamo nulla indietro.

⑨

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

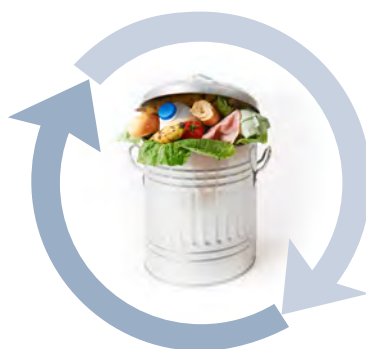


Lo spreco alimentare



CHE COS'È LO SPRECO ALIMENTARE?

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



**90 milioni
di tonnellate
di alimenti**

**180 kg
a persona**

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

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

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

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

Il recupero dei pasti

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

acquisto

› nell'acquisto dei prodotti e nella gestione delle scadenze



preparazione

› durante la preparazione e distribuzione dei pasti



erogazione

› nella fase successiva all'erogazione del pasto



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

Io non spreco bag

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

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



LA BOTTEGA DEL COTTO

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

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

LAST MINUTE MARKET

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

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

www.lastminutemarket.it



WASTE 2 VALUE - VALORE AI RIFIUTI

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

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

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



Recuperi effettuati da gestioni Camst con Banco Alimentare

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

Le quantità in tabella sono espresse in kg.

ENTI BENEFICIARI



Recupero prodotti dal Centro Distributivo

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

Recupero prodotti Non Conformi da CeDi

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

La nostra Impronta Ecologica

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



NOTA METODOLOGICA

INDICATORI

Questi 3 Indicatori rappresentativi del consumo di risorse (terra e acqua) e delle emissioni di anidride carbonica associate al ciclo di vita del prodotto sprecato preso in esame:

Carbon Footprint

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

(kg di CO₂ equivalente)

Water Footprint

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

(m³ di acqua)

Ecological Footprint

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

(m² globali H₂O + terreno)

TOTALE 2018 › 185.801
(eq. a 1.438 viaggi in auto Milano-Napoli)

TOTALE 2018 › 113.702
(eq. a 35 piscine Olimpiche)

TOTALE 2018 › 1.380.092
(eq. a 193 campi da calcio)

TOTALE 2017 › 238.863
(eq. a 1.849 viaggi in auto Milano-Napoli)

TOTALE 2017 › 140.307
(eq. a 43 piscine Olimpiche)

TOTALE 2017 › 1.689.410
(eq. a 236 campi da calcio)

TOTALE 2016 › 272.500
(eq. a 2.100 viaggi in auto Milano-Napoli)

TOTALE 2016 › 178.000
(eq. a 56 piscine Olimpiche)

TOTALE 2016 › 1.778.000
(eq. a 249 campi da calcio)

Le metodologie utilizzate nel calcolo degli impatti ambientali presentano dei limiti costituiti dalla scarsità di dati presenti in letteratura scientifica e, nel caso della Ristorazione Collettiva, dall'ampia varietà di prodotti serviti. È stato quindi necessario semplificare, adottando un campione di prodotti per ogni categoria:

- › primi piatti: pasta al pomodoro
- › secondi piatti: dati medi tra carne di bovino, suino, avicola (cotti alla griglia) e una porzione di formaggio
- › contorni: porzione di ortaggi di stagione o coltivati in serra, bolliti (media di 46 tipologie di verdure e legumi)
- › frutta: dati medi tra gli impatti delle 37 varietà di frutta cruda presenti in bibliografia.



CAMST Soc. Coop. a r.l. - La Ristorazione Italiana

Sede legale e operativa

Via Tosarelli, 318

40055 Villanova di Castenaso (BO)

Codice Fiscale e Registro Imprese di Bologna 00311310379

Part. I.V.A. n° 00501611206

Iscritta all'Albo Società Cooperative con il nr. A100118

Sezione Cooperative a mutualità prevalente

Iscritta al R.E.A. di Bologna al n.67635

Tel. +39 051 2107411 - Fax +39 051 2109502

email: mail@camst.it

www.camst.it

📧 @Camst_Gruppo

📘 facebook.com/camst.ristorazione/

🌐 linkedin.com/company/camst-group

Redazione a cura Camst

Coordinamento Ufficio Responsabilità Sociale

Progetto grafico a cura di LDB Advertising