

Camst, la coop nata 74 anni fa diventata una multinazionale

CHIARA PAZZAGLIA

Bologna era stata liberata da soli due mesi, ma già si cominciava a pensare alla ricostruzione: il 16 giugno del 1945 Gustavo Trombetti, partigiano e compagno di cella di Antonio Gramsci, fondò **Camst**, la Cooperativa Albergo Mensa Spettacolo Turismo, con l'obiettivo di ridare un'occupazione ai cuochi e ai camerieri rimasti senza lavoro a causa della guerra. Solo Bologna poteva essere lo scenario di questa storia così affascinante da riunire in sé tre caposalda della città petroniana, ovvero il cibo, la cooperazione e l'antifascismo. A distanza di 74 anni ci sono soci che ricordano bene ciò che **Camst** ha significato per loro, all'inizio: è il presidente Francesco Malaguti a raccontare che, alla sua prima assemblea, una signora gli disse di "trattarla bene", questa azienda, che le aveva "pagato i denti". Cita le lettere che riceve dalle dipendenti (l'86% sono donne) ed è subito chiaro che non siamo di fronte ad

un'impresa standard: nonostante i quasi 16.000 dipendenti, i 784 milioni di euro di fatturato aggregato e la presenza in Germania, Danimarca, Spagna, si coglie che la vocazione cooperativa e il legame col territorio non sono venuti meno. Infatti, le parole più usate da Malaguti sono "persone" e "valori", non "profitto", che, pure, non è trascurabile: l'azienda opera nelle mense scolastiche, in quelle aziendali, delle case di riposo, nei ristoranti self service e, dal 2016, nel **facility management**. I nomi dei brand collegati ("Tavolamica", "Gustavo italiano", "Dettagli", "Caffè per te") sono rivelatori, così come i numerosi progetti sociali. Tramite "CIBO", ad esempio, l'azienda consente ai dipendenti di acquistare, al medesimo prezzo riservato a **Camst**, le stesse materie prime che utilizza per le proprie cucine. «L'idea è venuta ai dipendenti» spiega il presidente, «e l'abbiamo subito accolta, perché alcuni dei nostri lavoratori hanno stipendi modesti, in base al contratto, alle ore lavorate e alle mansioni. Per

questo, comprare la pasta o il tonno insieme a noi consente loro di risparmiare in media 50, 100 euro al mese, che vengono poi addebitati in busta paga: per una famiglia può fare la differenza». Le eccedenze, poi, vengono tutte recuperate grazie al Last Minute Market e al Banco Alimentare. Nei ristoranti del gruppo «è possibile lasciare dei "pasti sospesi", del valore simbolico di 5 euro e, periodicamente, invitiamo i beneficiari a condividere con noi una serata di festa tutti insieme, in cui i nostri dipendenti lavorano volontariamente e gratuitamente per queste persone meno fortunate» racconta Malaguti. Un'altra particolare vocazione riguarda la sostenibilità ambientale: oltre a prediligere prodotti a "Km vero", più che a "Km 0", quindi con un'attenzione non solo alla provenienza, ma anche alla stagionalità, **Camst** ha l'abitudine di «fare acquisti responsabili, piantare alberi per compensare le emissioni di CO2 e il consumo di carta, usare contenitori compostabili, abbattere il consumo di acqua per la

pulizia delle cucine grazie al progetto "Save Water", che permette di risparmiare 6 litri di acqua per ogni pasto, grazie all'utilizzo di panni di colori diversi: come dicono le dipendenti, oltre all'acqua si risparmia anche "olio di gomito". E visto che il futuro è dei bambini, il delicato compito di fornire i pasti alle scuole «è accompagnato da percorsi di educazione alimentare e al contrasto allo spreco: ai bambini regaliamo i contenitori per portare a casa gli avanzi non deperibili e, se portano a scuola bottiglie di plastica vuote, le "trasformiamo" in giocattoli per la classe. Non solo: spieghiamo loro che mangiare in mensa tutti insieme crea comunità ed integrazione» dice Malaguti. Un obiettivo per il futuro? «Diventare ancora più green, investendo in digestori degli scarti organici, da conferire, poi, all'impianto da poco inaugurato da Caviro, a Faenza, per la produzione del biometano: vogliamo arrivare allo spreco zero». Perché in Emilia, il cibo è sacro e di esso non si butta via niente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A sinistra, il servizio di ristorazione allo stadio di Bologna in una foto del 1975. Sopra, chef della **Camst** oggi

LA STORIA

Il 16 giugno del 1945 Gustavo Trombetti, compagno di cella di Gramsci, fondò la coop per ridare un'occupazione ai cuochi e ai camerieri rimasti senza lavoro. Ora ha 16.000 dipendenti fra Italia, Germania, Danimarca e Spagna