

## RISTORAZIONE COLLETTIVA

# Camst, investire in Nordeuropa è redditizio

I piani della cooperativa bolognese che punta sull'estero e sulla sostenibilità

**Micaela Cappellini**

Per il secondo anno consecutivo le mense di Cremona si sono classificate nella top ten dei migliori menu scolastici d'Italia: perché cucinano tanti legumi, propongono ricette fuori dagli schemi e alle famiglie danno la possibilità persino di scegliere tra due menu alternativi. Il merito di questo successo va diviso in due: metà è del Comune, che è un cliente attento alle esigenze dei suoi cittadini, e metà è della **Camst**, la cooperativa bolognese che ha vinto l'appalto e gestisce le cucine e il servizio.

Di strada ne ha fatta, da quando 16 lavoratori alla stazione del treno la fondarono nel 1945: oggi di dipendenti ne ha quasi 16 mila, di cui la metà sono anche soci. Fattura 784 milioni di euro all'anno e non gestisce solo 400 appalti per le refezioni scolastiche, ma organizza anche parecchie mense aziendali e fornisce i pasti agli

ospedali. Sua è anche la responsabilità di quello che mettono nel piatto i calciatori del Bologna, da quando la squadra è diventata proprietà di Saputo, «perché il bar del Dall'Ara praticamente lo gestiamo da quando è nato lo stadio», ricorda il presidente della **Camst**, Francesco Malaguti.

Quello della ristorazione è un mondo dalla competizione esagerata, dove i margini sono ridotti all'osso: «Su 5 euro di un buono pasto - spiega Malaguti - il nostro guadagno è di 5 centesimi appena. Le gare al massimo ribasso sono talmente tante che noi, quando vediamo che c'è un'area di rischio, ormai non partecipiamo più». Eppure, anche con spazi così ristretti è possibile offrire cibo di qualità e mettere in piedi progetti sostenibili: dalle indagini sulle materie prime ai cibi certificati, dal ricorso alle Dop all'acquisto di prodotti equo solidali. Fino ai menu esclusivamente bio: «Ce li chiedono soprattutto in Germania e in Danimarca - racconta il presidente della cooperativa - in questi Paesi sia i servizi pubblici che le aziende private sono disposte a riconoscere prezzi più alti in cambio di determinate garanzie sulla qualità e sulla sostenibilità del

## I NUMERI

### 784

**Milioni di euro**

È il fatturato della cooperativa bolognese **Camst**, che in Italia (e ora anche all'estero) gestisce le mense di scuole, ospedali e aziende

### 5

**Centesimi**

Per chi fa ristorazione collettiva, i margini di guadagno sono risicati: su 5 euro di buono pasto, per esempio, il guadagno netto è di soli 5 centesimi

### 130

**Milioni di pasti**

Ogni anno, la cooperativa bolognese mette in tavola oltre 130 milioni di pasti.

A occuparsene sono i suoi 15.874 dipendenti, l'85% dei quali sono donne

cibo che serviamo». Nel Nord Europa, insomma, i margini di guadagno sono più ampi, ed è per questo che la **Camst** negli ultimi anni ha deciso di investire all'estero, rilevando la maggioranza di medie aziende locali.

Sul fronte della sostenibilità, di progetti **Camst** ne ha molti: l'ultimo, quello per risparmiare l'acqua quando si puliscono i centri cottura, lo ha raccontato davanti a una platea d'eccezione, le Nazioni Unite a New York: «Siamo stati selezionati accanto ad altre esperienze pilota di tutto il mondo - racconta Malaguti - è stata una bella emozione». Certo, nella migliore tradizione delle cooperative, alla **Camst** il concetto di sostenibilità è anche declinato dal punto di vista sociale: «Il contratto collettivo della ristorazione non è tra i più ricchi - ammette il presidente Malaguti - e la maggior parte dei nostri dipendenti ha contratti da 405 ore soltanto: così consentiamo loro di fare la spesa da noi, acquistando le materie prime che usiamo per le nostre mense allo stesso prezzo di costo a cui le paghiamo noi». E alla fine del mese, la differenza si sente.

