

P
er **ché**
insieme contiamo

CAMST 

LA RISTORAZIONE ITALIANA

BILANCIO SOCIALE 2017

1 | perprimi
IDENTITÀ

2 | perbene
**RESPONSABILITÀ
SOCIALE**

3 | peressere
PERSONE

per

4| perdere
UTILI

5| per scelta
QUALITÀ

6| per sempre
AMBIENTE

7| per loro
**SPRECO
ALIMENTARE**

ché
insieme contiamo

Bilancio Sociale 2017

1 | per primi IDENTITÀ

La nostra storia pasto dopo pasto	14
Valori	16
Missione	17
L'assetto istituzionale	18
La struttura politico sociale	19
La direzione	20
Segmenti di attività	22
I nostri marchi	23
Le certificazioni	24
La politica aziendale del Sistema di Gestione Integrato	25
Le principali società del gruppo	28
Il mercato della ristorazione	30
Il mercato del Facility	34
Camst: non solo ristorazione	37

2 | per bene RESPONSABILITÀ SOCIALE

Ci impegniamo per una società equa e un ambiente protetto	40
L'agenda 2030	41
Il coinvolgimento degli Stakeholder principali	44
Cooperazione	46
Solidarietà e territorio	48
Etica e legalità	50

3 | per essere PERSONE

Mettiamo le persone al centro	54
Dimensione e caratteristiche dell'occupazione	55
Dipendenti per Aree e rapporto sociale	56
Versamento del capitale sociale	58
Noi nei settori di attività	59
I principi della Responsabilità Sociale	60
Il nostro patrimonio di competenze	62
Lavorare insieme è il miglior modo per conoscersi	64
L'importanza della sicurezza	67
Libertà di associazione	73
Pratiche disciplinari	74
Orario di lavoro	75
Focus: È ora di flessibilità	77
Retribuzione	79
Studiamo il modo di crescere insieme	81
Per solidarietà diventiamo sempre più buoni	81
Focus: Mettiamoci in pari	82

Indice

4| perdere UTILI

Facciamo crescere il capitale territoriale	86
Partecipazione patrimoniale e finanziari	88
Investimenti tecnici	90
Investimenti finanziari	91
Partecipazione sociale e servizi ai soci	93
Utile d'esercizio	94
Il Ristorno	95
Il nostro valore aggiunto	96
La nostra situazione patrimoniale	97

5| per scelta QUALITÀ

Qualità e sicurezza alimentare	100
Prodotti	103
I fornitori	106
L'alimentazione come momento educativo	108

6| per sempre AMBIENTE

La sostenibilità ambientale nella nostra offerta di Ristorazione	112
Focus: Impronta ambientale	114
Noi e l'Ambiente	115
La gestione dei rifiuti	118
Il Sistema di Gestione dell'Energia	119
Risorsa acqua, sorgente di idee	123
Benessere animale	125

7| per loro SPRECO ALIMENTARE

Lo spreco alimentare	130
Il recupero dei pasti	131
Recupero prodotti dal Centro Distributivo	134
La nostra Impronta Ecologica	135

Presentazione

PERCHÉ INSIEME CONTIAMO è la frase che racconta la nostra idea di impresa, perché siamo una cooperativa aperta alla collaborazione con altre esperienze e la nostra partecipazione allo sviluppo è una ragione più che sociale e coinvolge culture, territori, realtà diverse.

Contiamo perché siamo in relazione consapevole e responsabile col mondo, impegnati a migliorare il lavoro e l'ambiente, dare pari opportunità, avere comportamenti etici orientati a rispetto e sostenibilità.

Noi vogliamo fare impresa per realizzare gli ideali cooperativi che mettono al centro i bisogni delle persone e cercano di trovare risposte che siano attente al singolo e alla collettività. Questo modo di stare sul mercato contribuisce a cercare soluzioni innovative e porta un vantaggio competitivo nel medio e lungo periodo.

Camst in questi anni di crisi ha continuato ad investire e a svilupparsi, nonostante i settori di riferimento siano diventati sempre più complessi. Nel 2017 abbiamo realizzato un fatturato di oltre 560 milioni di euro, in crescita di 52 milioni rispetto al 2016, frutto dell'acquisizione delle attività di Facility, che realizzano anche importanti risultati di margine. Significativa la nostra espansione all'estero dove abbiamo consolidato la nostra presenza in Germania, e siamo entrati nel mercato spagnolo con Arcasa e in quello danese con Tingstrøm.

L'utile di oltre 5 milioni e 600 mila euro, in crescita sia sul budget che sul consuntivo 2016, ci permette di distribuire un dividendo di 7.1%, che rappresenta il massimo di Legge. Quest'anno gli importanti risultati economici conseguiti ci consentono di premiare il lavoro dei nostri soci attraverso il ristorno, erogato in aumento gratuito delle quote di capitale.

Durante i 5 anni della mia Presidenza è la seconda volta che accade, un grande cambiamento per Camst perché da un lato continua a destinare parte dell'utile per rendere più solido il patrimonio, ma dall'altro valorizza il lavoro dei soci attraverso il ristorno. Sono stati stanziati 1.650.000 euro che verranno erogati come aumento di quota capitale ai soci operatori.

Anche il prestito sociale, quest'anno di circa 64 milioni di euro, è cresciuto di 5 milioni dal 2013, anno in cui è iniziato il mio mandato da Presidente, questo significa che è aumentata la solidità dell'impresa e la fiducia nei confronti della cooperativa.

L'impresa cooperativa per noi riunisce due dimensioni, quella economica e quella sociale, e si basa su valori come la solidarietà, la responsabilità sociale, l'attenzione verso gli altri. Ma soprattutto lo scopo primario è creare valore per i soci: il capitale più grande per la cooperativa siamo noi soci - 7.948 operatori e 4.285 sovventori - e accanto a importanti risultati economici abbiamo realizzato importanti obiettivi sociali.

L'anno scorso abbiamo stanziato 100.000 euro a sostegno dei redditi più deboli. Il contributo di solidarietà è stato erogato sotto forma di buoni per l'acquisto di prodotti alimentari, per affrontare le spese odontoiatriche, le tasse di iscrizione per le Scuole, l'acquisto di libri scolastici e materiale didattico, o assistenza a domicilio per persone non autosufficienti.

Per i giovani, figli dei dipendenti, eroghiamo dal 1990 bonus universitari: nel 2017 sono stati di circa 40 mila euro. Da qualche anno abbiamo introdotto un'ulteriore iniziativa che premia anche il valore di questi studenti, perché crediamo che vadano riconosciuti dei meriti a coloro che si impegnano, ottenendo dei risultati. Questo è un modo per aiutare i giovani che studiano, ma anche un modo per supportare chi ha difficoltà a sostenere le tasse universitarie.

Un versante sul quale mi sono impegnata particolarmente in questi anni riguarda le politiche di genere. Per aumentare il numero di donne che ricoprono ruoli decisionali e incentivare un cambiamento culturale che riguardi in maniera diffusa l'intera organizzazione, l'anno scorso sono stati avviati dei percorsi di sviluppo personale e valorizzazione delle proprie competenze in cui sono state coinvolte 30 colleghe, ma non solo: anche la Dirigenza ha partecipato a un percorso su questo tema.

Sono convinta però che le donne debbano credere nella possibilità del cambiamento e mettersi in gioco per

concretizzarlo. Abbiamo tracciato un orizzonte a cui tendere, e dobbiamo impegnarci in prima persona per renderlo reale. Inoltre da diversi anni siamo impegnati nel contrastare la violenza sulle donne. Abbiamo raggiunto il traguardo di 50 donne vittime di violenza inserite in azienda. Un obiettivo importante che ci rende orgogliosi e ci incoraggia a continuare nella stessa direzione anche in futuro.

Il Bilancio Sociale è lo strumento attraverso il quale raccontiamo la nostra impresa, con i numeri, le iniziative, i progetti. **Per noi quello che più conta sono le persone** che ogni giorno lavorano con impegno e dedizione e che ci permettono di costruire un presente responsabile e sostenibile. Il nostro compito è anticipare e indirizzare i cambiamenti, riflettendo sul passato, ma sapendo che siamo chiamati a consegnare alle prossime generazioni un futuro migliore.

PERCHÉ INSIEME CONTIAMO OGNI GIORNO. E ANCHE IL DOMANI CONTA SU DI NOI.

PRESIDENTE PASQUARIELLO



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.

Cosa

Chi

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 2017 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 Affari Generali 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 Relazioni Sociali, 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

Come
Dove

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: economica, sociale, ambientale.

Mappa degli Stakeholder

Soci
Lavoratori
Fornitori
Clienti
Utenti
Comunità civile
Movimento cooperativo
Generazioni future
Ambiente

Principali indicatori di performance economica

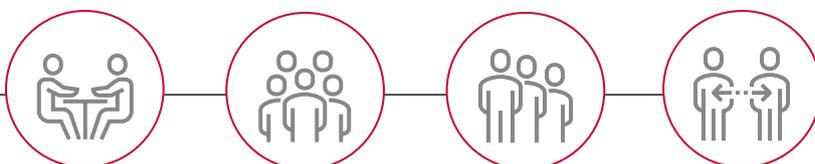
Stakeholder: Soci lavoratori e sovventori, Dipendenti, Clienti Privati e Pubblici, Fornitori, Istituzioni, Pubblica Amministrazione.

Indicatori	Fonte	2016	2017
Valore delle vendite*	Pian. Controllo	507,6	560,2
Fatturato per full time equivalenti (Euro)	Pian. Controllo	70.496	69.777
Costo del lavoro*	Pian. Controllo	224,26	247,12
Valore degli investimenti*	Pian. Controllo	12,06	17,07
Utile*	Dir. Amm.ne	4,19	5,60
Patrimonio*	Dir. Amm.ne	219,78	229,00
Capitale dei Soci*	Dir. Amm.ne	22,00	23,31
di cui: capitale Cooperatori*	Dir. Amm.ne	10,87	11,39
di cui: capitale Sovventori*	Dir. Amm.ne	11,21	11,92
Prestito Sociale*	Dir. Amm.ne	65,1	64,0
Imposte e tasse*	Dir. Amm.ne	6,20	6,76

*Indicatori in milioni di euro

Indicatori	Fonte	2016	2017
Pasti erogati*	Pian. Controllo	93,34	92,32
Scontrini bar*	Pian. Controllo	28,79	13,28
Gestioni Ristorazione	Pian. Controllo	2.030	2.019
Gestioni Facility	Pian. Controllo	-	300

*Indicatori in milioni di euro



Principali indicatori di performance sociale

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

Indicatori numerici	Fonte	2016	2017
Occupati Tempo indet.	BS	10.560	11.501
Di cui: Non soci	BS	3.238	3.553
Di cui: Soci lavoratori	BS	7.320	7.948
Soci sovventori	BE	4.247	4.287
Ore formazione e addestramento	UNI EN ISO 9001	100.877	62.538

Indicatori in percentuale	Fonte	2016	2017
Occupazione FT	BS	17,3 %	17,5%
Occupazione PT	BS	82,7 %	82,5%
Occupazione femminile	BE	86,5 %	85,9%
Occupazione stranieri	BS	5,0 %	11,7%
Stipendi soci	BS	69,5 %	69,8%

Indicatori numerici	Fonte	2016	2017
Infortuni sul lavoro	OHSAS 18001	456	484
Infortuni itinere	OHSAS 18001	80	96
Durata media infortuni (gg-netto itinere) - Ristorazione	OHSAS 18001	25,3	24,4
Indice frequenza (netto itinere) - Ristorazione	OHSAS 18001	40,46	38,52
Indice gravità (netto itinere) - Ristorazione	OHSAS 18001	1,02	0,94
Durata media infortuni (gg-netto itinere) - Facility	OHSAS 18001	-	23
Indice frequenza (netto itinere) - Facility	OHSAS 18001	-	38,81
Indice gravità (netto itinere) - Facility	OHSAS 18001	-	0,96

Indicatori in Euro	Fonte	2016	2017
Partecipazione sociale e servizi ai soci	BS	489.120	565.608

Principali indicatori di performance ambientale e qualitativa

Stakeholder: Clienti, Istituzioni,
Pubblica Amministrazione, Comunità.

Indicatori numerici	Fonte	2016	2017
Verifiche ispettive ai locali	UNI EN ISO 9001	87	75
Indagini microbiologiche su alimenti al consumo	UNI EN ISO 9001	4.119	4.504
Indagini su materie prime	UNI EN ISO 9001	1.637	1.727
Tamponi ambientali	UNI EN ISO 9001	4.802	5.907
Visite ispettive ai Fornitori	UNI EN ISO 9001	15	14
Numero Fornitori Ce.Di.	Direzione Acquisti	189	302
Materie prime Bio (% acquistato)	Direzione Acquisti	12,8	14,8

Indicatori numerici	Fonte	2016	2017
Consumo totale Energia Primaria (kWhep)	SGE	136.757.377	143.747.335
Consumo totale Energia Primaria per singolo pasto (kWhep)	SGE	3,14	2,91
Tonnellate equivalenti petrolio (T.E.P.)	Legge n. 10/1991	13.493	14.823
Numero siti rilevazione fonti energetiche	Legge n. 10/1991	318	390
Raccolta rifiuti (kg)	D.Lgs. n. 152/2006	2.815.476	2.802.851
Rifiuti avviati a recupero (% raccolta)	D.Lgs. n. 152/2006	48,80	49,60
Raccolta rifiuti Gruppo (kg)	D.Lgs. n. 152/2006	209.686	171.897
Rifiuti avviati a recupero Gruppo (% rac)	D.Lgs. n. 152/2006	92,80	100,00

per



primi

la nostra identità di pionieri nel mondo della ristorazione inizia da valori che fanno la storia della cooperazione e continua con primati d'innovazione in servizi e stili di consumo per ricominciare ogni giorno sempre un pasto avanti

La nostra storia

NASCE CAMST

dai nostri Gustavo Trombetti e amici che iniziano a distribuire agli astanti nella Stazione di Bologna **le mitiche lasagne croccanti** e pasti caldi in cestini per 35 Lire.



IN FIERA

inauguriamo un'esperienza lunga oltre 60 anni che ci farà perfezionare tecniche di ristorazione e distribuzione per servire con soddisfazione **pasti sani, veloci e buoni.**

16 Giugno
1945

1949

Anni'50



ALLA MENSA DEL POPOLO
organizziamo **i pranzi di solidarietà** per sostenere gente disperata e diamo da mangiare anche agli ultimi, quelli senza la tessera del pane.



CON L' ACQUISIZIONE DI GESIN

ampliamo l'offerta e soddisfiamo nuove esigenze di mercato.

2017

2016

PROCEDIAMO ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE
acquisendo le società Cheval Blanc e Claus Tingstrøm in Danimarca e Arcasa in Spagna.



pasto dopo pasto



LA CUCINA CENTRALIZZATA
risponde al diritto conquistato dai lavoratori del pasto in fabbrica nelle mense aziendali con la novità di una **ristorazione di alta qualità in grande quantità.**



Anni'60

Anni'70

Anni'80

IL PRIMO SELF-SERVICE
in via Ugo Bassi a Bologna, per l'interminabile fila di clienti, ci fa prolungare l'orario fino alle 24, diversificando **cucina espressa e servizio a domicilio.**



I PASTI PER LE GRANDI COMUNITÀ, come quelle del mondo del lavoro e della scuola, ci vedono impegnati nello sviluppo di **modelli innovativi di produzione e di servizio.**



IL CENTRO DISTRIBUTIVO
ad altissima efficienza con 23 mila mq di magazzino e impianti a energia rinnovabile diventa la **materia prima** che alimenta la nostra gestione d'impresa.



2015

2010

Anni'90

12.000 DIPENDENTI costituiscono un traguardo che festeggiamo unitamente al 70° Anniversario Camst: siamo diventati grandi insieme, facendo **grande la ristorazione.**



PAVAROTTI & FRIENDS per la **cena di gala** sceglie la raffinata professionalità ed esperienza di **Party ricevimenti** e promuove il nostro catering ambasciatore nazionale di eccellenza.

Valori

PRINCIPI
COOPERATIVI



1



VOLONTARIETÀ E PORTA APERTA

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

2



UNA TESTA, UN VOTO

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

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.



Nel **1994** questi principi trovano efficace sintesi nella definizione della missione aziendale, in seguito aggiornata nel **1999** con l'inserimento di un esplicito riferimento alla **salvaguardia dell'ambiente**.

Nel **2006** i **4 articoli della missione aziendale** entrano nella formulazione della Politica per la Responsabilità Sociale, alla base del Sistema di Gestione che ha conseguito la certificazione SA8000 a fine 2007.

Missione

OCCUPAZIONE E QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE

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

Art. 1

REDDITIVITÀ, DESTINAZIONE DEGLI UTILI ED INVESTIMENTI

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

Art. 2

QUALITÀ, SODDISFAZIONE DEI CLIENTI, RISPETTO DELLA SOCIETÀ E DELL'AMBIENTE

- › Soddisfare i bisogni dei clienti, garantendo la qualità dei prodotti, un servizio confortevole, la salvaguardia dell'ambiente.
- › Rendere massime competitività ed efficienza, innovando l'impresa.
- › Perseguire e mantenere la leadership della ristorazione in Italia.

Art. 3

SOLIDARIETÀ E SVILUPPO DELLA COOPERAZIONE

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

Art. 4



Al contenuto dei **4 articoli** della missione aziendale viene data ampia diffusione: oltre che sul Bilancio Sociale gli articoli vengono pubblicati nella Guida per i soci.

Entrambi i documenti sono pubblicati sul portale **Camst.net** mentre all'esterno è possibile consultare il Bilancio Sociale sul sito:
www.camst.it/responsabilita-sociale

L'assetto istituzionale

GLI ORGANISMI DI GOVERNO

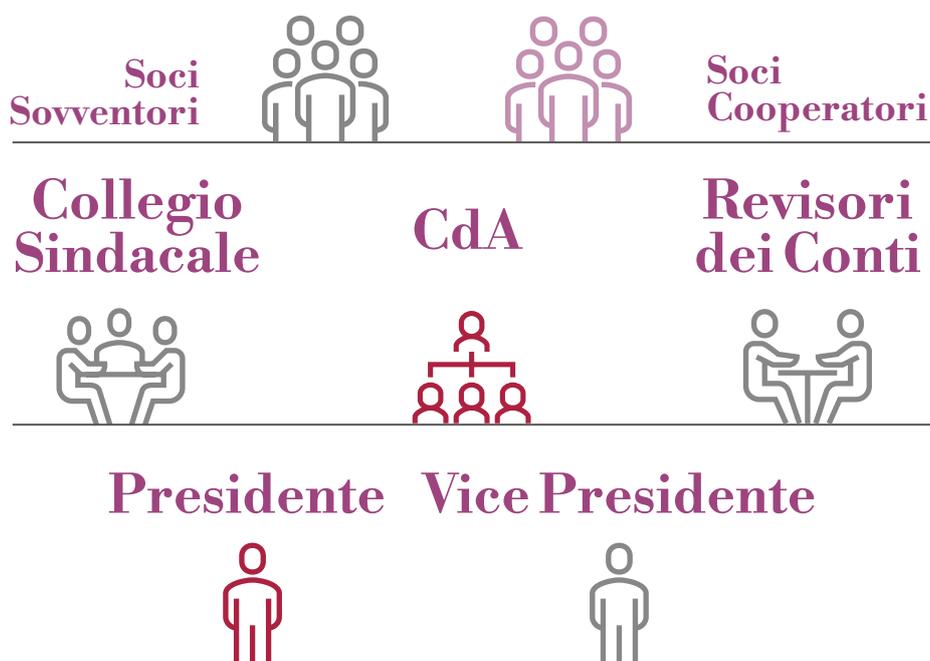
Camst è una Società cooperativa a responsabilità limitata.

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



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 politico sociale



IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Il Consiglio di Amministrazione eletto nell'Assemblea dei Soci del 24 Giugno 2016 con mandato triennale:

Maria Antonietta Pasquariello PRESIDENTE
Massimo Maccaferri VICE PRESIDENTE

Ilario Baldon
Roberto Bertolini
Daniela Caglio
Stefania Ceretti
Davide Esposito
Mattia Grillini
Francesco Malaguti (*)
Luigi Mazzocchetti
Ivano Minarelli
Sabrina Mosesso
Loredana Oviszach
Simona Ragazzini
Barbara Sassoli
Simona Tomaselli

(*) Nota: con la seduta di CdA del 20 Dicembre 2016 Ezio Gobbi ha rassegnato le dimissioni dalla carica di Consigliere. Nello stesso CdA è stato cooptato alla carica Francesco Malaguti.



IL COLLEGIO SINDACALE

Roberto Chiusoli PRESIDENTE
Fabrizio Foschini SINDACO EFFETTIVO
Laura Guidi SINDACO EFFETTIVO
Adalberto Costantini SINDACO SUPPLENTE
Guido Rubbi SINDACO SUPPLENTE

La direzione

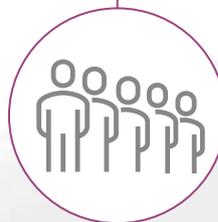
UNICA DIREZIONE COMMERCIALE

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.

5 AREE TERRITORIALI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

Nel corso del 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.



DIVERSIFICAZIONE DEL PORTAFOGLIO

Il 1° Gennaio 2017 abbiamo concretizzato 2 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 Servizi e Facility**, con sede a Parma e con competenza su tutto il territorio nazionale.

Il processo d'integrazione delle 2 società con Camst il 1° Marzo 2018 ha portato alla creazione di 2 differenti business unit:

- la **Divisione Facility Tech**: competente su tutto il territorio nazionale per la vendita e la gestione delle attività nel settore delle manutenzioni, delle costruzioni e della gestione energetica degli edifici
- l'**Area Service**: competente su tutto il territorio nazionale per la gestione delle attività di pulizia in ambienti civili, industriali e sanitari.

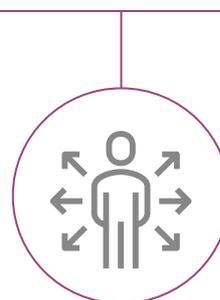
ORGANI DELLA DIREZIONE

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).



DELEGHE DI FUNZIONE

I responsabili delle Aree Territoriali di Ristorazione Collettiva o delle business unit di prodotto (Divisione Ristorazione Commerciale, Area Service, Divisione Facility Tech) 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.



Direzione	GIOVANETTI ANTONIO	Direttore Generale
Servizi Centrali di Staff	BOTRUGNO EMILIO	Direttore Pianificazione e Controllo
	CARIANI GABRIELE	Direttore Risorse Umane
	DECIMO GIOVANNI	Direttore Logistica
	LENZI ANDREA	Direttore Progetti Speciali
	MALAGUTI FRANCESCO	Direttore Acquisti
	OCCHIOCHIUSO NEIL	Direttore Sistemi Informativi
	TINARELLI ARNALDO	Direttore Affari Generali
	ZANONI PAOLO	Direttore Amministrazione e Finanza
Vendite	SEMERARO GIUSEPPE	Direttore Commerciale
Direzione Operativa	AMPOLLINI GIULIANO	Direttore Operativo
Direzioni di "Line"	Camagni Roberto	Direttore Area Lombardia (Rist. Collettiva)
	Clemente Matteo	Responsabile di Produzione Area Service
	Maretto Antonio	Direttore Area Centro Sud (Rist. Collettiva)
	Marsili Claudio	Direttore Area Nord Ovest (Rist. Collettiva)
	Pecci Sandro	Direttore Area Nord Est (Rist. Collettiva)
	Scafuto Angelo	Direttore Divisione Ristorazione Commerciale
	Sensini Luca	Direttore Divisione Facility Tech
	Zilioli Pierpaolo	Direttore Area Emilia-Romagna (Rist. Collettiva)

Segmenti di attività



ASSISTENZA
2017
 135
2016
 133
2015
 136



AZIENDE
2017
 582
2016
 570
2015
 589



BANCHETTI
2017
 2
2016
 2
2015
 2



CASERME
2017
 16
2016
 16
2015
 16



CU.CE
2017
 44
2016
 49
2015
 51



INTERAZIENDALE
2017
 53
2016
 53
2015
 52

Gestione Ristorazione



PUBBLICI
ESERCIZI
2017
 40
2016
 37
2015
 38

PUBBLICI
SERVIZI BAR
2017
 47
2016
 49
2015
 49

SANITÀ
2017
 46
2016
 52
2015
 51

SCUOLE
2017
 1.042
2016
 997
2015
 970

VENDING
2017
 12
2016
 15
2015
 18

TOTALE
RISTORAZIONE
2017
 2019
2016
 1973
2015
 1972



Gestione Facility



FACILITY
PULIZIA E
LOGISTICA
2017
 229

FACILITY
TECH
2017
 170

TOTALE
FACILITY
2017
 399



Fonte: Controllo di Gestione

I nostri marchi



Obiettivo importante della nostra strategia è lo sviluppo della Ristorazione Commerciale per questo abbiamo lanciato il format **Dal 1945 Gustavo Italiano**, che propone 8 declinazioni di offerta incentrate sui gusti del consumatore, le moderne esigenze alimentari e salutistiche, il rispetto dell'ambiente:

Il Buon Caffè	Sano e Delizioso
In Cucina	La Pizza di Casa Mia
Il Vero Impasto	Il Mio Panino
La Trattoria	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.



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. L'ambiente moderno e curato contribuisce a renderlo confortevole e invitante.



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.



Le certificazioni

IL CLIENTE E LA SUA SODDISFAZIONE SEMPRE AL CENTRO

Nel 1998 Camst si è certificata **ISO 9001**, 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

Nel 2002 Camst ha adottato il sistema **HACCP (UNI 10854:1999)** che garantisce la sicurezza igienica e l'integrità dei prodotti alimentari. Per alzare inoltre la soglia di sicurezza nella preparazione degli alimenti, nel 2010 Camst ha adottato il sistema di gestione **ISO 22000** e la certificazione sul **Biologico**. Infine, dal 2012 Camst è certificata anche in base al sistema di gestione per la tracciabilità alimentare **ISO 22005**.

UN PRODOTTO ALIMENTARE CARATTERIZZATO ANCHE PER LA SUA QUALITÀ ETICA

Per valorizzare ulteriormente la propria Responsabilità Sociale nel 2007 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.

TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA SUL LAVORO

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. Nel 2006 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.

PROTEGGIAMO L'AMBIENTE CONTINUAMENTE

La certificazione **ISO14001**, ottenuta da Camst nel 2006, 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.

L'ENERGIA CHE RIDUCE L'IMPRONTA AMBIENTALE

Nel corso del 2017 Camst si è certificata **ISO 50001**, il sistema di gestione dell'energia che permette a un'organizzazione di conseguire il miglioramento continuo delle prestazioni energetiche.



La politica aziendale del Sistema di Gestione Integrato

La presente politica detta i principi quadro e i valori che Camst, quale Gruppo che opera in diversi settori, si impegna a rispettare e promuovere al fine di fornire ai propri 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 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 climalteranti 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

Prevenire i potenziali incidenti, gli infortuni e le malattie professionali sul posto di lavoro secondo un approccio basato sulla prevenzione dei rischi alla fonte che garantisca indistintamente i propri lavoratori e quelli delle ditte appaltatrici e limiti le possibili conseguenze sulla popolazione limitrofa. Diminuire gli infortuni nei siti produttivi e nelle attività svolte, in particolare modo quelli relativi alle principali tipologie: taglio, caduta; distorsioni; schiacciamenti; esposizione chimica. Garantire l'adozione di adeguate procedure e programmi che vedano il coinvolgimento anche del medico competente, con il fine ultimo della tutela della salute 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 deriva 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 illeciti 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 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.

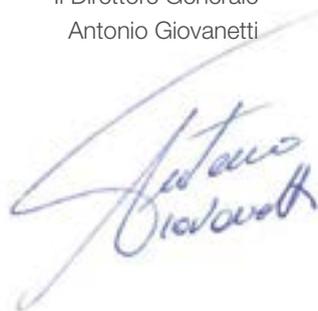
MIGLIORAMENTO CONTINUO

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



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 – nella quale lavorano 100 persone. Bassa Romagna Catering offre ristorazione scolastica e aziendale, ristorazione sanitaria negli ospedali di Lugo e Faenza e gestisce un ristorante interaziendale a Lugo (RA). Nel 2017 ha fatturato 9.067.711 euro.



CAMST INTERNATIONAL SRL UNIPERSONALE

Società costituita nel 2017 con l'obiettivo di sviluppare il mercato della ristorazione collettiva all'estero.



FINREST S.P.A.

Gestisce le risorse finanziarie del Gruppo Camst.



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. GI Gastronomia, che nel 2017 ha fatturato 11.200.444 euro, conta 69 dipendenti.



SOCIETÀ COLLEGATE



I DUE CASTELLI S.R.L.

Nata nel 2002, è oggi una società posseduta da Camst e dalla cooperativa di ristorazione Gemos di Faenza che nel 2017 ha fatturato 4.362.575 euro. Si occupa di ristorazione commerciale in zone artigianali e industriali e vi lavorano 56 persone.



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. Vi lavorano 161 persone. Nel 2017 ha fatturato 50.919.219 euro.



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 Nonantola) in cui lavorano 57 persone. Il fatturato del 2017 è stato di 5.197.679 euro. Gestisce i servizi di ristorazione scolastica e sociale dei Comuni soci.

società del gruppo



GERIST S.R.L.

È la società con sede a Firenze che gestisce catering e banqueting sul territorio nazionale. Occupa 75 persone con un fatturato nel 2017 di 7.802.803 euro



CLAUS TINGSTRØM A/S

È una società partecipata per l'80% da Camst e per il 20% dall'omonimo socio danese Claus Tingstrøm. Ha sede in Danimarca e opera nella ristorazione aziendale. Conta 113 dipendenti e nel 2017 ha fatturato 12.154.913 euro.



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 nel settore della ristorazione aziendale. Con i suoi 1.188 lavoratori serve pasti a importanti e qualificati clienti del settore pubblico (ministeri, ambasciate) e privato (grandi imprese, istituti di credito). Nel 2017 il fatturato è stato di 51.594.334 euro.



CHEVAL BLANC SERVICE RESTAURANTER A/S

È l'ultima delle acquisizioni di Camst in Danimarca, è entrata infatti nel Gruppo nel 2018. E' specializzata nella ristorazione aziendale di qualità a cui si aggiungono gestioni in ambito ospedaliero. Anch'essa è partecipata all'80% da Camst e al 20% dal socio danese Claus Tingstrøm.



SE.R.A

Società mista a partecipazione pubblica e privata che occupa 49 lavoratori e gestisce i servizi di ristorazione scolastica e sociale dei Comuni soci: Malalbergo, San Pietro in Casale, San Giorgio di Piano e Galliera. Nel 2017 il fatturato della società è stato di 7.609.176 euro.



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

Società posseduta prevalentemente dal Comune di Mira (VE) e Camst, per la gestione di un centro cottura in cui lavorano 119 dipendenti. SE.RI.MI. che nel 2017 ha fatturato 7.609.176 euro, dal 2003 gestisce anche le Farmacie Comunali.



CATERING ARCASA S.L.

È una società con sede a Barcellona posseduta al 30% da Camst e al 70% da un socio spagnolo. Catering Arcasa è il punto di riferimento del mercato della ristorazione ospedaliera, inoltre sta sviluppando il proprio raggio d'azione crescendo nel settore della scolastica e della ristorazione aziendale. Occupa 877 lavoratori e nel 2017 ha fatturato 50.919.219 euro.

Il mercato della Ristorazione

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Il mercato della Ristorazione Collettiva gestita da Società di Ristorazione Organizzata, secondo Cerved-Databank, vale circa **4.910 milioni di euro** nel 2017. 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 33,5% del valore, mentre le prime 8 rappresentano il 48,7%.

Sempre secondo Cerved-Databank, le società di Ristorazione Organizzata coprono il 55,8% del mercato in volume, in aumento di **+0,5** rispetto al 2016.

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

› Il 19 Aprile 2016 è entrato in vigore il **Nuovo Codice Appalti** (D.Lgs50/2016) che consiste nell'attuazione delle Direttive Comunitarie 23, 24 e 25 del 2014 che regolano l'aggiudicazione dei contratti di concessione, gli appalti pubblici e le procedure d'appalto degli enti erogatori in alcuni settori specifici ed il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture. Fra le principali novità si segnalano l'aggiudicazione con l'offerta economicamente più vantaggiosa, il divieto di appalto integrato, il limite del 30% al subappalto, la cancellazione dell'incentivo del 2% ai progettisti interni alla Pubblica Amministrazione.

Anche per la ristorazione **è sempre più fondamentale la sostenibilità, raggiungibile** attraverso la proposta di menù che non solo soddisfino le varie esigenze della collettività, ma evitino anche gli sprechi e sappiano comunicare tutto questo in forme di comunicazione diretta e trasparente.

› **Crescita dell'on line food delivery**: il mercato delle vendite online ha un potenziale di oltre 7 milioni di persone e il 20% circa degli italiani esprime una buona intenzione di acquisto nell'on line food delivery (Fonte: Osservatorio Nazionale sul mercato take-away in Italia - GfK Eurisco). Anche il take away è andato incontro alle nuove possibilità offerte dal digitale.

Trend 2017

Il mercato della Ristorazione Collettiva appaltata per il 2017 presenta un fatturato in aumento rispetto al 2016 del **+2%**, determinato da un aumento dei pasti pari a **+1,5%** e da un lieve aumento dei prezzi (**+0,5%**). La ripresa è dovuta al miglioramento dell'economia nazionale e all'assestamento degli effetti della spendig review. Nel 2018 è tuttavia previsto un rallentamento della crescita sia in termini di pasti, sia di prezzi. 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 2017 il mercato della Ristorazione Aziendale servito dalle società di Ristorazione Collettiva ammonta a **414 milioni di pasti** che rappresentano il **61,8%** della domanda potenziale, percentuale stabile rispetto al 2016 (61,6%).

In lieve crescita la quota di aziende che utilizzano i buoni pasto.



SCOLASTICA

La Ristorazione Scolastica pubblica e privata, secondo Cerved-Databank, ammonta nel 2017 a **347 milioni di pasti** con un tasso di penetrazione delle società di Ristorazione Collettiva a volume di circa il **68,3%**. 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.



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 2017 di **248 milioni di pasti**. La penetrazione delle società di Ristorazione Collettiva è di **circa il 39%**, pertanto il futuro sviluppo del mercato è potenzialmente appetibile.



Trend 2017

Il segmento della Ristorazione Aziendale registra un aumento del **2,2%** dovuto alla crescita dell'occupazione. Le misure legislative a sostegno del lavoro hanno infatti determinato una crescita degli occupati, privilegiando tuttavia forme di lavoro atipiche più flessibili. In linea con il trend, ha interessato maggiormente il settore terziario (settore più incline all'uso dei buoni pasto).

La Ristorazione Scolastica continua il suo sviluppo (**+0,9%**), anche se in rallentamento rispetto alla crescita del 2016. Nonostante i trend demografici porteranno una riduzione in volume nel lungo periodo, il settore presenta ancora potenzialità di sviluppo data la disomogeneità geografica nell'adozione del servizio.

Secondo Cerved-Databank, nel 2017 il mercato della Ristorazione Socio-Sanitaria è cresciuto del **2,5%** in volume, dopo il ridimensionamento dell'ultimo triennio influenzato dalla spending review. 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.

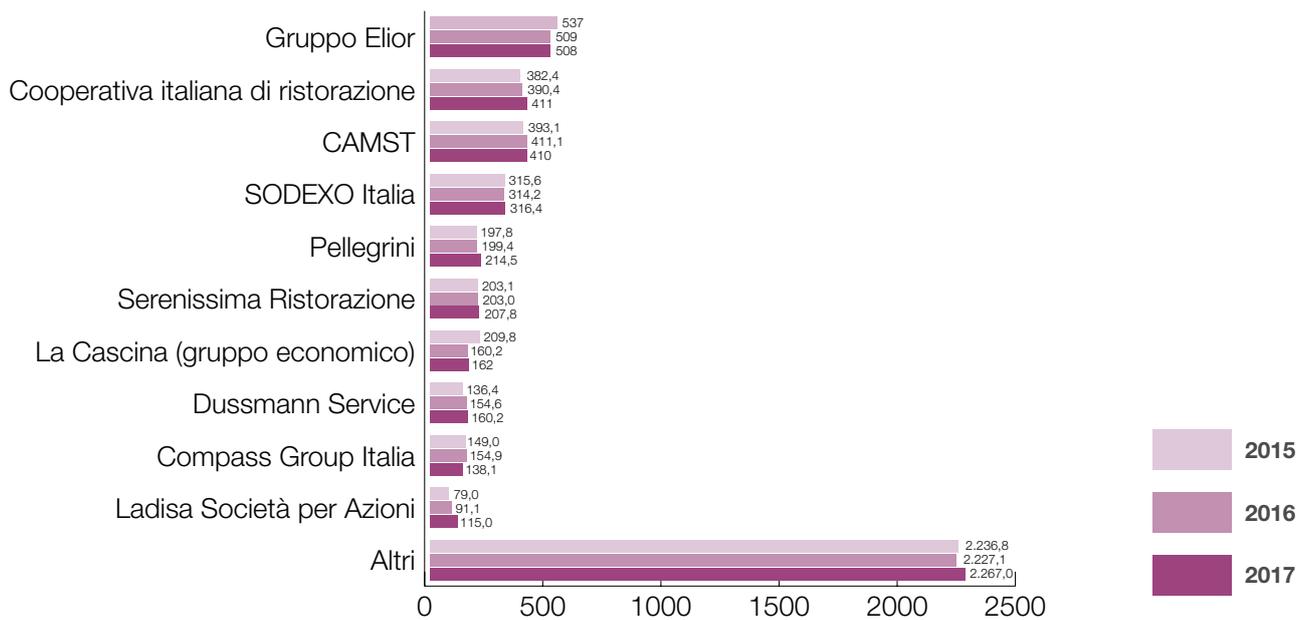
ALTRE COLLETTIVITÀ

Il segmento Militare e Altre Collettività servito dalle società di Ristorazione Collettiva vale **circa 63 milioni di pasti**, in calo rispetto al 2016, a causa degli effetti della spending review. Il peso della società di Ristorazione Collettiva all'interno del mercato è **stabile al 13%**.

Trend 2017

Secondo Cerved-Databank, il segmento Militare e Altre Collettività subisce un sensibile calo (**-3,8%**) rispetto al 2016, anno in cui, al contrario, era stata registrata una crescita.

RISTORAZIONE COLLETTIVA: Fatturato Settoriale 2015-2017



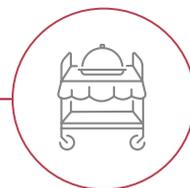
Valori in milioni di euro - Fonte Cerved-Databank - Dicembre 2017

LA RISTORAZIONE COMMERCIALE

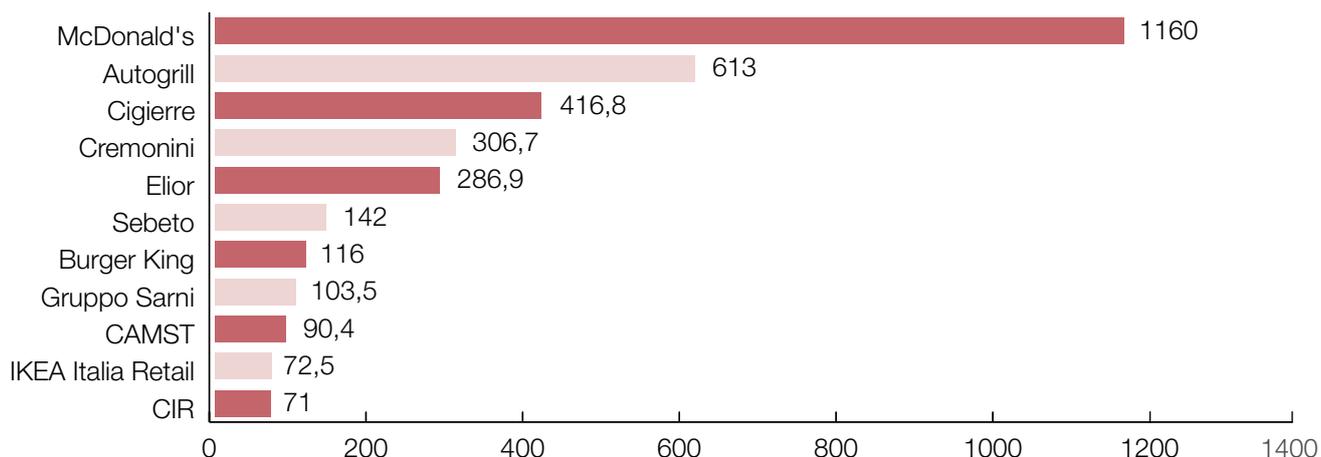
Nel 2017 i consumi fuori casa consolidano la crescita registrata nell'anno precedente, con un impatto positivo sulla Ristorazione Commerciale Moderna (**+3% a volume** e **+4% a valore**) sostenuta sia dal costante aumento del numero di persone che frequentano abitualmente i punti di ristoro, sia dalla maggiore propensione da parte dei consumatori a incrementare il valore dello scontrino medio.

Il fatturato della Ristorazione Commerciale Moderna (organizzata in catena) ammonta a **oltre 4,8 miliardi di euro** (che corrisponde ad una quota sul totale della Ristorazione Commerciale di **circa il 11,3%**).

La struttura dell'offerta è molto varia ed è composta prevalentemente da piccole imprese, la ditta individuale infatti resta la forma giuridica più diffusa, mentre il peso delle società di capitali è ancora modesto. L'ultimo biennio, tuttavia, è stato particolarmente vivace sul fronte dell'evoluzione competitiva con l'entrata sul mercato nazionale di nuovi competitor, importanti investimenti di alcune aziende e la comparsa sul mercato di un certo numero di piccole catene che ha segnato una significativa innovazione nel panorama dell'offerta nazionale. I punti di forza della Ristorazione Commerciale Moderna si basano sulla caratterizzazione dell'offerta, sulla specializzazione dei prodotti, facilmente identificabili da chi li consuma e soprattutto sulla rapidità del servizio offerto e dal prezzo contenuto. Inoltre, la Ristorazione Commerciale Moderna continua ad avvantaggiarsi del numero di nuove aperture.



RISTORAZIONE COMMERCIALE: Fatturato 2017



Valori in milioni di euro - Fonte Cerved-Databank - Dicembre 2017

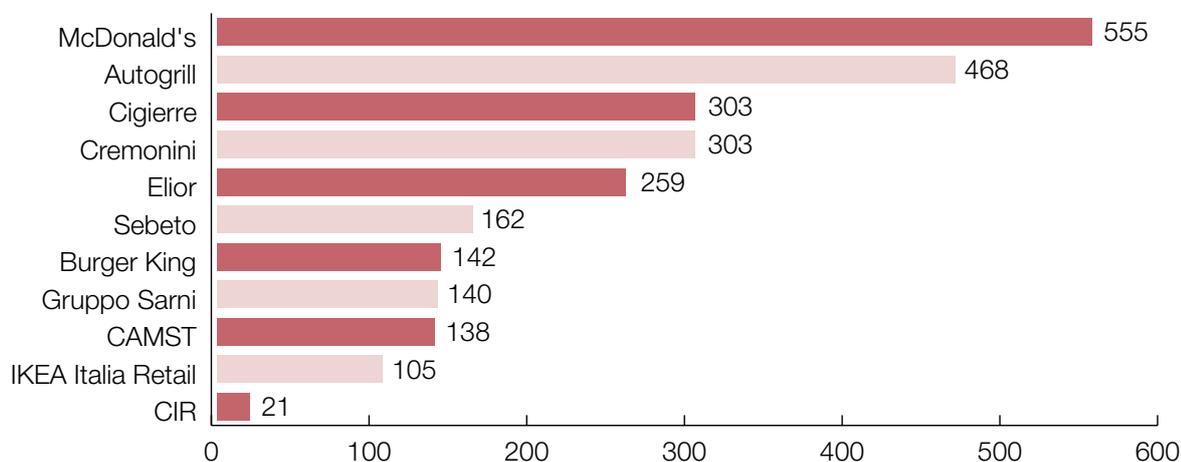
Trend 2017

La Ristorazione Commerciale Moderna è il segmento che cresce maggiormente, trainato da:

- › la Ristorazione nei Trasporti (+5,7%), che beneficia dell'aumento del transito di passeggeri in Autostrada, Ferrovie e soprattutto negli Aeroporti
- › la Ristorazione Veloce, Urbana e nei Centri Commerciali (+7,8%), che si avvantaggia di un'offerta evoluta in termini di servizio e innovazione e seguito da:
 - › la Ristorazione Alberghiera (aumento di presenze e allargamento dell'offerta food)
 - › i Bar (colazione e offerta food facilmente fruibile e veloce)
 - › i Ristoranti/Pizzeria, che intercettano soprattutto i consumi delle famiglie.

La Ristorazione nei Centri Commerciali cresce principalmente grazie alle nuove aperture dovute anche all'ingresso della GDO nel settore.

PUNTI VENDITA 2017



Valori in milioni di euro - Fonte Cerved-Databank - Dicembre 2017

Il mercato del Facility

FACILITY MANAGEMENT DEFINIZIONE

Il mercato del Facility Management (FM) comprende la **Gestione Integrata di una pluralità di servizi, processi e azioni 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 ammonta a **2.610 milioni di euro**.

Il ritorno ad una fase favorevole del mercato italiano a partire dal 2016, seppur con ritmi deboli e dinamiche contrastanti, trova giustificazione soprattutto nello sviluppo della domanda della Pubblica Amministrazione, nella lieve crescita della Sanità e nella stabilizzazione di alcuni

rilevanti ambiti di riferimento (Trasporti, Commercio). Il mercato italiano inoltre continua ad essere caratterizzato dalla riduzione delle tariffe proposte, generata dalla quasi omologazione dell'offerta, dall'accesa concorrenza tra le imprese e dalla modalità di incontro tra domanda e offerta (gara d'appalto), che favorisce la concentrazione sul fattore prezzo come principale leva competitiva. L'area d'affari dei **servizi tecnici per l'edificio** rappresenta il **51%** del totale, per un valore di 1.340 milioni, mentre quella dei **servizi per lo spazio e le persone** pesa per il **49%** sul totale.

Ripartizione del mercato nazionale FM per settore di destinazione

Pubblica Amministrazione	29%
Sanità	28%
Terziario	15%
Industria	12%
Commercio	10%
altro	6%

Ripartizione del mercato nazionale FM per area geografica

Nord	45%
Centro	40%
Sud e Isole	15%

Negli ultimi 3 anni il contesto competitivo nazionale è caratterizzato dall'uscita dal settore di alcune realtà (per riorganizzazioni o fallimenti) e dall'ingresso di nuovi operatori italiani e internazionali.



FACILITY MANAGEMENT

DIMENSIONE E ANDAMENTO DEL GIRO D'AFFARI nel mercato nazionale FM dal 2013 al 2017 in milioni di euro

	2013	2014	2015	2016(*)	2017(**)	Var. % 17/16	Var. % 16/15	Var. % 15/14	Var. % 14/13
Giro d'affari	2.590	2.560	2.590	2.610	2.630	0,8	0,8	1,2	-1,2
Servizi tecnici per edificio	1.320	1.310	1.330	1.340	1.350	0,7	0,8	1,5	-0,8
Servizi allo spazio e alle persone	1.270	1.250	1.260	1.270	1.280	0,8	0,8	0,8	-1,6

(*) dato preconsuntivo

Fonte: elaborazione Cerved-Databank su fonti varie

Gli Operatori

Il panorama competitivo nazionale è caratterizzato dalla presenza di:

1. Grandi e medie Cooperative di servizi
2. Imprese specializzate negli impianti e nella Gestione Calore
3. Società attive nella Ristorazione
4. Aziende di piccole e medie dimensioni specializzate nei servizi integrati e nella Gestione Immobiliare.

Le società italiane attive di 'Servizi integrati di Gestione agli edifici' sono 1.045. Queste imprese sono per il 51% società di capitale e per il 41% ditte individuali e sono localizzate soprattutto in Lombardia, Lazio e Campania (che insieme comprendono il 49% del totale) oltre che in Puglia, Emilia-Romagna e Piemonte. Nel Nord sono localizzate il 43% delle imprese totali, al Centro il 28% e al Sud e Isole il 29%.



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:

I principali gruppi multinazionali presenti in Italia sono:

- › BILFINGER
- › BOSCH ENERGY AND BUILDING SOLUTIONS
- › CBRE
- › COMPASS GROUP
- › DERICHEBOURG MULTISERVIZI
- › DUSSMANN SERVICE
- › ENGIE
- › ISS FACILITY SERVICES
- › SODEXO
- › VEOLIA
- › VINCI FACILITIES

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:

- › COOPERATIVA DI LAVORO TEAM SERVICE (Spagna, Romania, Cile, Stati Uniti);
- › COOPSERVICE (Croazia, Serbia, Malta);
- › GEMMO (Svizzera, Libia, Malta, Egitto, Argentina);
- › GUERRATO (Spagna, Francia, Romania, Ucraina, Russia, Cina, Tunisia, Algeria, Congo, Egitto, Iraq);
- › REKEEP ex MANUTENCOOP FACILITY MANAGEMENT (Francia, Olanda, Polonia);
- › VENTANA (32 Paesi in Europa).

ANDAMENTO DEL MERCATO DI FACILITY MANAGEMENT

Secondo Cerved, il giro d'affari del mercato italiano del Facility Management Integrato ammonta 2.610 milioni di euro.

Il ritorno ad una fase favorevole del mercato italiano, seppur con ritmi deboli e dinamiche contrastanti, trova giustificazione soprattutto nello sviluppo della domanda della Pubblica Amministrazione, nella lieve crescita della Sanità e nella stabilizzazione di alcuni rilevanti ambiti di riferimento (trasporti, commercio).

Il mercato italiano inoltre continua ad essere caratterizzato dalla riduzione delle tariffe proposte, generata dalla quasi omologazione dell'offerta, dall'accesa concorrenza tra le imprese e dalla modalità di incontro tra domanda e offerta (gara d'appalto), che favorisce la concentrazione sul fattore prezzo come principale leva competitiva tra le imprese.

L'area d'affari dei servizi tecnici per l'edificio rappresenta il 51% del totale, per un valore di 1.340 milioni, mentre quella dei servizi per lo spazio e le persone pesa per il 49% sul totale.

Camst: non solo ristorazione

A partire dal 1° Gennaio 2017 Camst ha ampliato il proprio ventaglio di servizi offerti, grazie dell'incorporazione per fusione della Cooperativa Gesin. Oltre alla Ristorazione, che resta l'attività principale, siamo in grado di offrire ai nostri clienti soluzioni mirate nelle cosiddette Aree di servizi Soft e Tech. I servizi Soft comprendono principalmente pulizie e sanificazione di ambienti in ambito civile, sanitario, industriale, agro-alimentare e farmaceutico. I servizi Tech comprendendo attività di costruzione, manutenzione e gestione di impianti elettrici e meccanici e servizi di Energy Management, come la Gestione Calore. Nell'Area Soft i clienti sono al 50% pubblici e 50% privati, mentre nel Tech prevale (70%) il privato. Nel 2017 il fatturato della Divisione Facility è stato di 59.627.300 euro, derivato per il 52,9% dalle attività dell'Area Tech e per il 47,1% dalle attività dell'Area Soft.

Soft

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

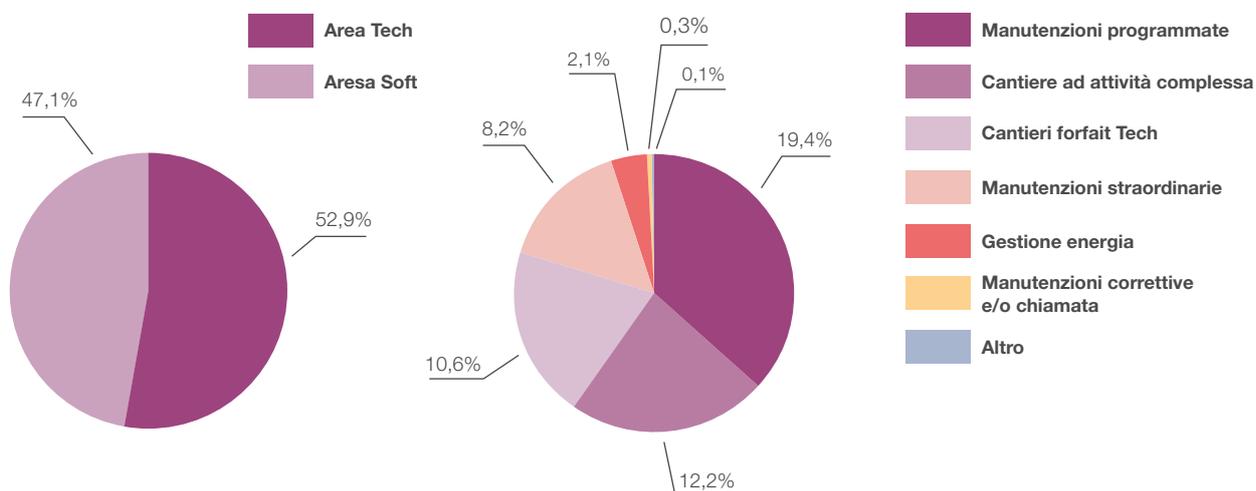
Nell'area Soft i clienti sono al 50% pubblici e 50% privato

Tech

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

Nell'area Tech prevale al 70% il privato

Nel 2017 il fatturato della Divisione Facility è stato di 59.627.300 euro, derivato per il 52,9% dalle attività dell'Area Tech e per il 47,1% dalle attività dell'Area Soft.





per

*la nostra responsabilità sociale
ci impegna per il bene comune
e ci unisce in una comunità
di attori nello scenario del
territorio per sostenere insieme
etica e cultura, benessere e
natura, sviluppo e futuro in un
tessuto vivo di partecipazione,
cooperazione e solidarietà*

bene

Ci impegniamo per una società equa e un ambiente protetto

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 anche per Camst come impresa:

vantaggio

competitivo sul mercato



consenso

di pubblico e clienti, consumatori e utenti

motivazione

e partecipazione attiva delle risorse umane



reputazione

positiva nel mondo.

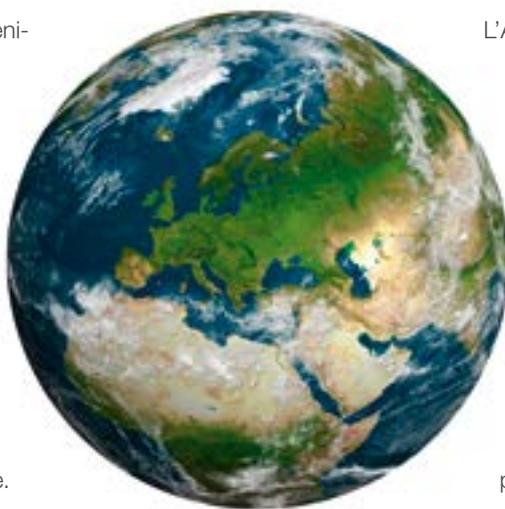


Grazie al Sistema di Gestione Integrato Camst, è già in atto un monitoraggio che insieme al processo di rendiconto della sostenibilità rafforza la governance della nostra Corporate Social Responsibility.



L'agenda 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.

L'impegno riguarda tutti i Paesi e gli individui: nessuno ne è escluso, né deve essere lasciato indietro lungo il cammino necessario per portare il mondo sulla strada della sostenibilità. L'invito ad assumersi la responsabilità del proprio operato richiama le imprese a ricoprire un ruolo attivo.

17 Obiettivi 169 Traguardi



L'Agenda 2030 è diventata **un riferimento anche per Camst** che trova allineamento fra il proprio agire e gli SDGs. La nostra attività, in particolare, 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.



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. Dal 2016 Camst ha creato il **Servizio Nutrizione** che, grazie ai suoi **100 dietisti e nutrizionisti** su tutto il territorio nazionale, rappresenta un valido supporto nella progettazione di percorsi nutrizionali specifici. (Cap. 5 - 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. 3 - Persone)



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. 3 - Persone, Cap.4 Utili)





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. (Cap. 6 - Ambiente, Cap. 7 - Spreco alimentare)



Goal 13

LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Le iniziative che mirano alla promozione dell'efficienza energetica vengono realizzate attraverso la **Certificazione ISO 50001** ma particolare attenzione viene data anche all'utilizzo di energia da fonti rinnovabili con certificazione IGO. Sul fronte della "tutela dell'aria e del suolo" è stato privilegiato l'acquisto di mezzi a minore impatto ambientale. (Cap. 6 - Ambiente)



Goal 17

PARTNERSHIP PER GLI OBIETTIVI

Il lavoro della partnership in Camst si concentra su una serie di attività tese a creare valore condiviso. In particolare attraverso il dialogo, il confronto e la collaborazione con i fornitori, Camst ha realizzato **progetti sostenibili per l'ambiente e per le persone**.

I nostri
impegni
per
le persone
e per
il pianeta

Persone

Rinnovato nel 2018

Promozione di iniziative interne a supporto della cultura di genere

Pianeta

Rinnovato nel 2018

Riduzione di consumi energetici in base a quanto previsto dal Sistema di Gestione ISO 50001

Entro il 2019

Riduzione delle emissioni di CO2 derivanti dall'utilizzo dei mezzi aziendali

Entro il 2021

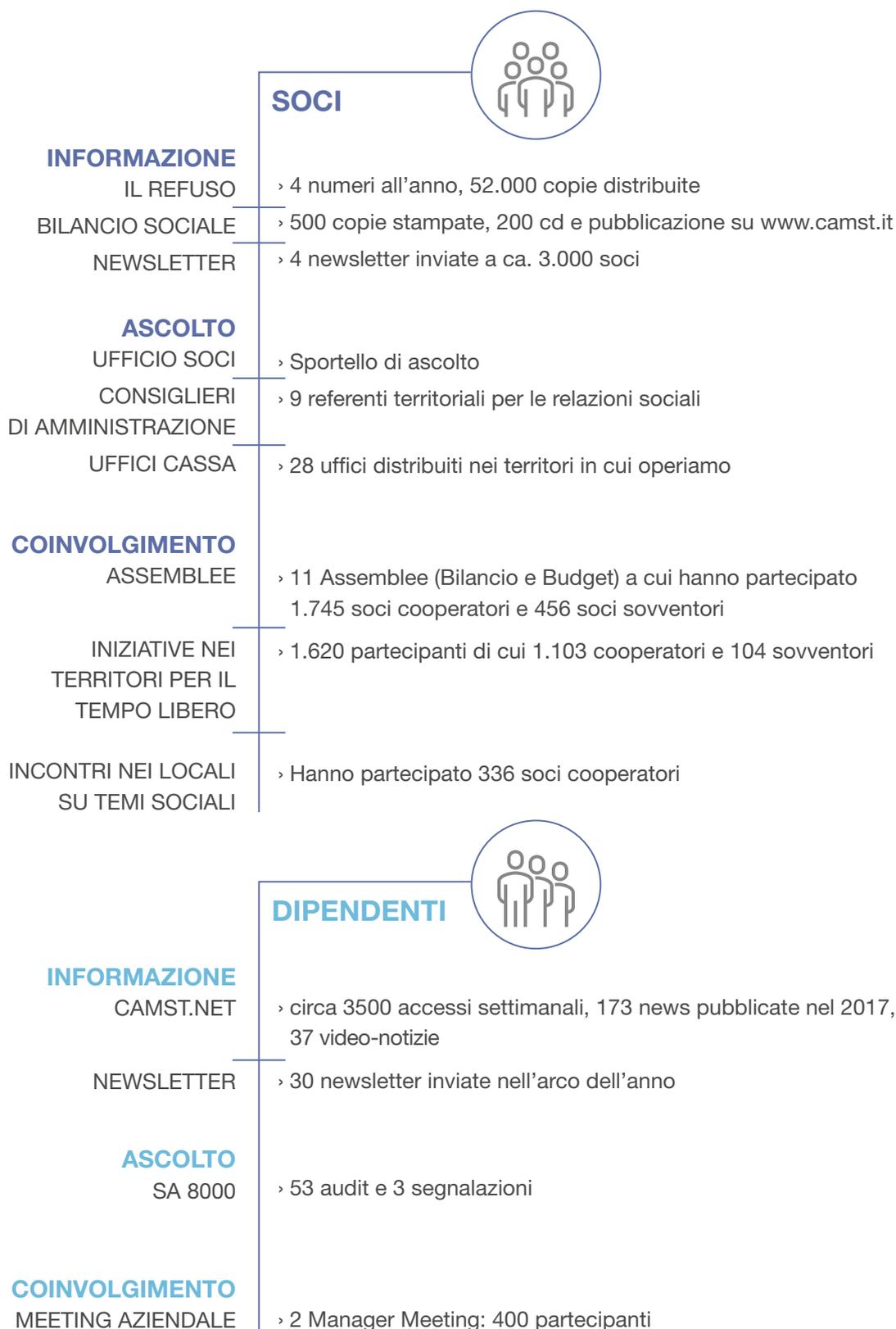
Calcolo dell'impatto ambientale di un pasto

Entro il 2021

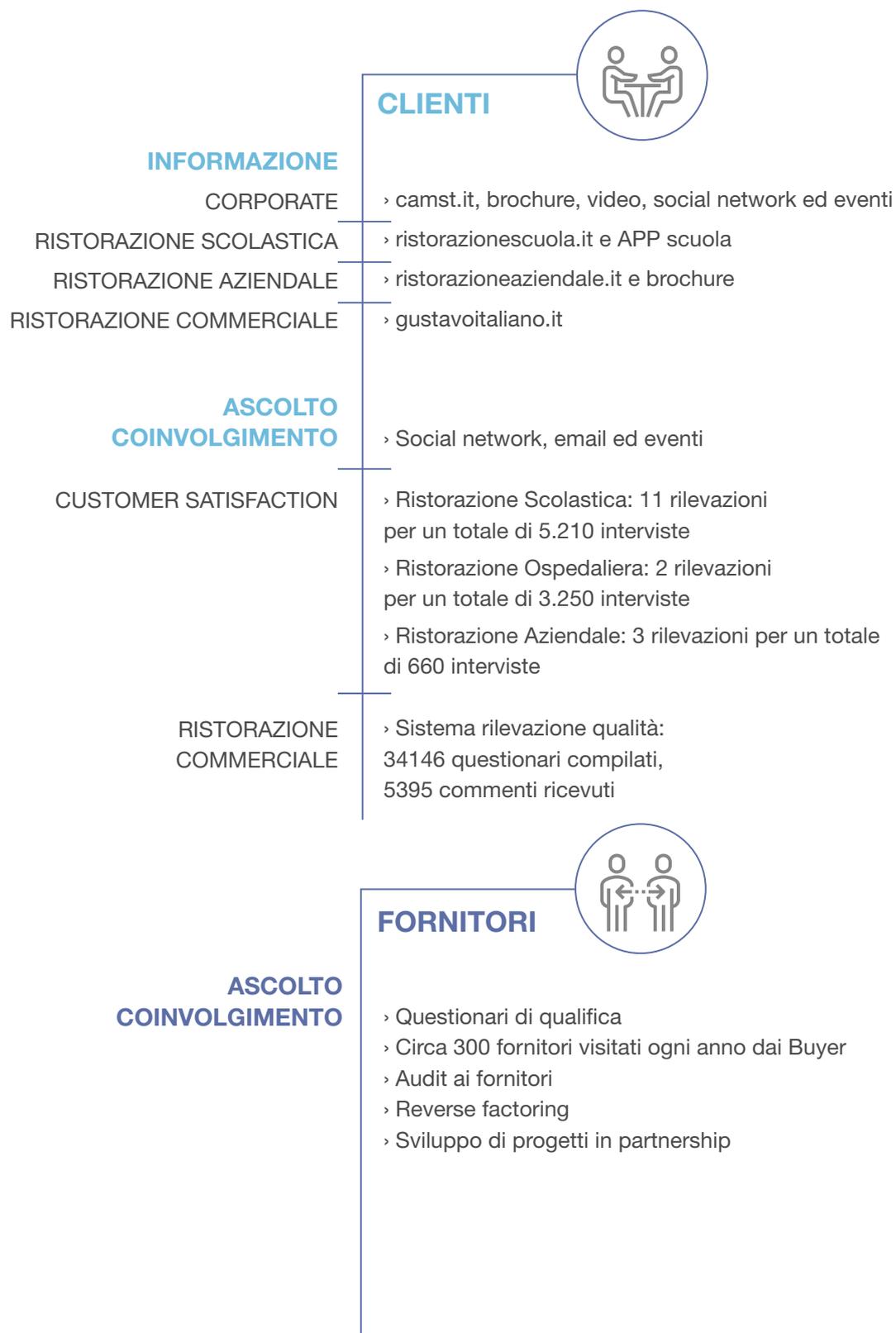
100% di uova da galline a terra nel rispetto del benessere animal

Il coinvolgimento

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**.



degli Stakeholder principali



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 sociosanitari 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.

Entità delle collaborazioni con Cooperative Sociali

Regione	Num Fornitori derrate alimentari	Num Fornitori servizi	Totale	Valore derrate alimentari	Valore servizi	Totale
Emilia-Romagna	2	8	10	278.921	734.720	1.013.641
Friuli V.G.	-	2	2		309.561	309.561
Lazio	1		1	6.405	-	6.405
Marche	-	1	1	-	10.547	10.547
Piemonte	1	3	4	148	95.571	95.719
Toscana	1		1	-	-	-
Veneto	-	2	2	-	99.688	99.688
Totale 2017	5	16	21	285.474	1.250.087	1.535.561
Totale 2016	6	17	23	186.266	771.127	957.392
Totale 2015	7	17	24	276.617	643.877	920.494

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.

Solidarietà e 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. Nel 2017 abbiamo destinato fondi per iniziative sul territorio che possono essere riassunte nelle seguenti aree tematiche

INFANZIA

› **Dire Mangiare Progettare:**

I bambini ridisegnano la mensa scolastica. Alimentazione, design e pedagogia sono i temi centrali, per educare alla corretta alimentazione e alla condivisione del momento del pasto, ridisegnando tutto in base ai desideri ed alle esigenze di chi le vive: i bambini.

Nato dalla collaborazione tra Cure, Amici Casa della Carità e il Milan Center for Food Law and Policy, **Dire Mangiare Progettare** è il progetto che vede coinvolti 10 designer e 11 classi delle scuole primarie della provincia di Milano, Varese, Monza e Brianza per l'ideazione di oggetti, arredi e spazi delle mense scolastiche.

› **Educare alla multiculturalità:**

Con l'obiettivo di proporre una proposta di educazione alimentare orientata al gusto ed alla multiculturalità, Camst ha sostenuto la Casa della Carità onlus nella realizzazione dei laboratori didattici "**Pentole e Pirati**". I laboratori, gestiti da educatori e una mediatrice culturale, hanno coinvolto quasi 700 alunni della scuola primaria e secondaria dell'area metropolitana di Milano.

› **Lo sport come sostegno della salute e dell'infanzia:**

Camst sostiene ed incoraggia lo sport per l'infanzia come momento di educazione alla crescita personale e di gruppo e corretta integrazione all'educazione alimentare. Nel 2017 abbiamo realizzato alcune iniziative fra cui:

› **Sporting Pianorese**, contribuendo al sostegno della scuola di calcio con particolare attenzione alle attività sportive degli allievi in crescita.

› **Real Sala Bolognese**: sostenendo la scuola di calcio con particolare attenzione alle attività sportive degli allievi in crescita.

› Ovada Pallavolo: dando un contributo alla squadra femminile under 14.

› **Centro Velico Puntamarina Ravenna**: attraverso il sostegno al campo estivo rivolto ai bambini allievi della scuola di vela.

Iniziativa	N° Iniziativa	%
Cultura	36	33,03
Salute	3	2,75
Solidarietà	30	27,52
Sostenibilità	5	4,59
Sportiva	25	22,94
Altro	10	9,17



SOLIDARIETÀ

› Un amatriciana per Amatrice:

Dopo i tragici eventi di fine agosto 2016 che hanno coinvolto le popolazioni del Centro Italia, Camst ha lanciato diverse iniziative per dare un segno tangibile del proprio impegno a favore dei territori colpiti dal sisma. Nel 2017 Camst ha consegnato il contributo di **22.380 euro** raccolti con la campagna Un'Amatriciana per Amatrice

› Pasti solidali:

Nel 2017 **abbiamo donato 4.685 pasti** in diverse occasioni ed iniziative che hanno lo scopo di avvicinare l'azienda alla società civile e sviluppare il territorio nel quale operiamo:

› **Pranzo solidale di Papa Francesco:** In occasione della visita del Santo Padre del 1 ottobre 2017, Camst ha preparato **il pranzo di solidarietà per 1.160 persone** in difficoltà all'interno della Basilica di San Petronio a Bologna e durante la celebrazione della messa nel pomeriggio allo Stadio Renato Dall'Ara sono stati **donati 1.500 cestini per i volontari** delle parrocchie impegnati durante la manifestazione.

Le eccedenze e i pasti non consumati sono stati consegnati al Banco Alimentare per evitare lo spreco di cibo.

› Da 13 anni Camst prepara il **pranzo di Ferragosto** a Bologna per 200 persone bisognose. L'iniziativa, voluta da Caritas e resa possibile grazie alla disponibilità del Comune di Bologna, vuole avvicinarsi ai bisognosi e far sentire loro che non sono soli e che la città non li abbandona.

› Da 27 anni Camst offre **1.000 pasti** nel mese di agosto agli ospiti del **Centro di Accoglienza** di via Sabatucci a Bologna.

› Camst sostiene ogni 25 dicembre il progetto di solidarietà **Un Natale per chi è solo**. Con la collaborazione di altre organizzazioni ed associazioni di volontariato, serve il pranzo di Natale a 400 persone in condizioni di disagio, che trascorrono un momento di serenità all'insegna della buona tavola e dei piatti della tradizione.

› Da oltre 10 anni offriamo il **pranzo a 200 persone** in condizione di disagio nell'ambito della manifestazione **Hey Joe**-Bologna in festa Padre Marella nel cuore.

› **A Natale un Regalo di Cuore:** Quest'anno, in occasione del Natale, Camst ha pensato a **un dono speciale per i dipendenti** regalando una confezione personalizzata di biscotti prodotti dalla pasticceria della **comunità di recupero San Patrignano**. La pasticceria artigianale è uno dei

progetti di inserimento lavorativo della comunità di recupero per ragazzi in difficoltà. La collaborazione con San Patrignano nasce dalla condivisione di contenuti comuni come l'importanza di collaborare con altre cooperative valorizzando il patrimonio comune, dare il proprio contributo allo sviluppo sostenibile e solidale del territorio, e soprattutto sostenere le attività di formazione professionale dei ragazzi, nutrendo il rispetto per le comunità, l'ambiente e la legalità. Nel 2017 abbiamo acquistato **13.000 confezioni di biscotti** per un totale di € 27.560

› **Antoniano:** Da molti anni collaboriamo con L'Antoniano di Bologna, con cui realizziamo molti progetti che spaziano dall'educazione alimentare nelle scuole alla solidarietà. Quest'anno, in occasione del Natale, abbiamo donato **1000 panettoni** e **1000 pandoro** destinati a persone bisognose per un totale di € 4720

SPORT

› Bologna Calcio:

Camst è partner del Bologna Fc 1909 anche per la stagione 2017-2018. Si tratta di una collaborazione di lunga durata: è dalla seconda metà degli anni quaranta infatti che Camst è a fianco dei colori rossoblù.

› Mazzola Valdabria Calcio

Società dilettantistica di Monteroni D'Arbia

› Savino del Bene Volley:

Camst sostiene la squadra femminile di Pallavolo Savino Del bene di Scandicci

› Virtus Basket Bologna

› **Andrea Costa** Imola Basket

CULTURA

Camst sostiene la rassegna cinematografica **"Cinema sotto le stelle"** promossa dalla Cineteca di Bologna. La partnership di Camst con la Cineteca di Bologna è motivata dalle finalità culturali del festival che negli anni è riuscito a raggiungere fama e dimensioni internazionali, diventando 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.

Etica e legalità

IL MODELLO DI ORGANIZZAZIONE, GESTIONE E CONTROLLO

Il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo è uno strumento di gestione che – alla luce dei reati previsti dal D.Lgs. 231/2001, dell'attività che l'azienda svolge e della valutazione dei rischi che in tal senso corre – prevede 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

- › **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
- › **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.

Etica
Analisi
Vigilanza
Sanzioni
Formazione
Comunicazione
Correttezza



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**.



**Diritti
Doveri
Responsabilità
Legalità
Riconoscimento
Impegno
Rispetto**



peer

*persone che amano condividere
valori mettendoci la loro
personale esperienza, uomini
e donne che sanno crescere
insieme mettendosi in pari,*

essere

*lavoratori e soci che ogni giorno
mettono in tavola un patrimonio
di competenze, clienti che vivono
la soddisfazione di essere sempre
al centro dell'attenzione*

Mettiamo le persone al centro

Le strategie di sviluppo del 2017, volte ad accrescere la competitività dell'azienda sia sul territorio italiano che all'estero, hanno avuto un impatto significativo sull'occupazione in Camst e nel Gruppo.

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.

Sono **11.501 i lavoratori al 31 dicembre 2017** con contratto a tempo indeterminato, un incremento di **+941** unità rispetto all'anno precedente. L'aumento di organico è dovuto in larga parte all'entrata della Cooperativa Gesin, avvenuta il 1° Gennaio 2017, che ha portato alla nascita della **nuova Divisione Servizi e Facility** e all'ingresso di circa 1.200 persone.

In generale il 2017 è stato caratterizzato da una riorganizzazione interna che ha generato anche un riassetto territoriale: siamo passati da 7 a **5 Aree Territoriali (Nord Ovest, Lombardia, Nord Est, Emilia-Romagna, Centro Sud)**.

Inoltre Camst ha conferito il ramo d'azienda banqueting denominato Party Ricevimenti a Gerist S.r.l., società controllata del Gruppo che esercita la propria attività nel business degli eventi e della banchettistica. Si tratta di una importante scelta strategica che consente di sviluppare tutti i punti di forza di questa linea di business in un settore in cui non risultano società di banqueting attive sull'intero territorio nazionale.

Per una corretta lettura dei dati, se non espressamente specificato il settore di riferimento (Ristorazione o Facility), le tabelle prendono in considerazione l'intera Camst. Inoltre, nel confrontare i dati con l'anno precedente, è opportuno sottolineare che nel 2016 non era presente la Divisione Facility.



Dimensione e caratteristiche dell'occupazione

Gli occupati al 31/12

Livelli contrattuali	2015	2016	2017	VAR
Tempo Indeterminato	10.599	10.550	11.489	+939
Apprendisti	34	10	12	+2
Tempo Determinato	263	512	855	+343
Totale	10.896	11.072	12.356	+1.284

Var % AP

Fonte: sistema gestionale risorse umane

RAPPORTO SOCIALE DEGLI OCCUPATI A TEMPO INDETERMINATO



Soci
69,01 %

Non Soci
30,01 %

85,9%



9.876

14,1%



1.625

	Donne	Uomini	Totale
Soci	6.777	1.171	7.948
%	68,62%	72,12%	69,10%
Non soci	3.099	454	3.553
%	31,38%	27,88%	30,90%

	Donne 2016	Donne 2017	Uomini 2016	Uomini 2017	Tot. 2016	Tot. 2017
Dirigenti	1	1	18	17	19	18
Quadri	56	54	84	85	140	139
Impiegati	738	786	120	153	852	939
Operai	8.337	9.035	1.206	1.370	9.537	10.405
Totale	9.132	9.875	1.428	1.625	10.560	11.501

Dipendenti per Aree e rapporto sociale

Area Nord Ovest

Non soci
1.076
51,8%
Soci
1.003
48,2%
Totale
2.079

Area Nord Est

Non soci
407
22,2%
Soci
1.428
77,8%
Totale
1.835

Area Emilia-Romagna

Non soci
294
10,7%
Soci
2.442
89,3%
Totale
2.736

Area Lombardia

Non soci
651
60,9%
Soci
418
39,1%
Totale
1069

Area Centro Sud

Non soci
477
27,9%
Soci
1.232
72,1%
Totale
1.709

Divisione Facility

Non Soci
602
51,1%
Soci
576
48,9%
Totale
1.178

Div. Ristorazione Commerciale

Non Soci
24
7,2%
Soci
311
92,8%
Totale
335

Direzione e Servizi Centrali di Staff

Non Soci
22
3,9%
Soci
539
96,1%
Totale
560

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	24	29,3%	58	70,7%	82
QB	30	56,6%	23	43,4%	53
1	59	56,1%	47	43,9%	106
2	128	47,4%	142	52,6%	270
3	422	57,2%	316	42,8%	738
4	1221	77,8%	349	22,2%	1570
5	1850	90,7%	189	9,3%	2039
6S	3290	97,8%	73	2,2%	3363
6	1871	96,0%	78	4,0%	1949
7	67	94,4%	4	5,6%	71
Totale	8.962	87,5%	1.279	12,5%	10.241

Igiene/Multiservizi	Donne		Uomini		Totale Donne + Uomini
	Unità	% per genere	Unità	% per genere	
Q	0	0,0%	1	100,0%	1
7	0	0,0%	3	100,0%	3
6	7	70,0%	3	30,0%	10
5	11	73,3%	4	26,7%	15
4	34	54,8%	28	45,2%	62
3	131	67,5%	63	32,5%	194
2	705	81,4%	161	18,6%	866
1	21	67,7%	10	32,3%	31
Totale	909	76,9%	273	23,1%	1.182

Edili Coop.	Donne		Uomini		Totale Donne + Uomini
	Unità	% per genere	Unità	% per genere	
7Q	0	0,0%	3	100,0%	3
6	0	0,0%	1	100,0%	1
5	0	0,0%	2	100,0%	2
Totale	0	0,0%	6	100,0%	6

Metalmeccanici Coop	Donne		Uomini		Totale Donne + Uomini
	Unità	% per genere	Unità	% per genere	
7	1	33,3%	2	66,7%	3
6	0	0,0%	5	100,0%	5
5	1	4,5%	21	95,5%	22
4	0	0,0%	9	100,0%	9
3	2	13,3%	13	86,7%	15
Totale	4	7,4%	50	92,6%	54

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. Da quel momento inizia a versare la quota di capitale sociale. Il capitale sociale, stabilito dall’Assemblea Generale dei Soci nella misura di 800 euro, è versato tramite busta paga scegliendo tra alcune aliquote percentuali sul netto della retribuzione mensile, a partire da un minimo dell’1%, e la prima quota non può essere inferiore a 26 euro.

Il Consiglio di Amministrazione ha inoltre definito la possibilità, per i soci interessati, di aumentare la quota di capitale sottoscritto oltre la quota minima di 800 euro deliberata dall’Assemblea Generale dei Soci, fino al valore massimo previsto dalla Legge.

Dipendenti per regione e rapporto sociale

Regione	N° soci	% soci	N° non socio	% non socio
Abruzzo	57	86,4%	9	13,6%
Basilicata	3	6,7%	42	93,3%
Emilia-Romagna	3518	88,8%	443	11,2%
Friuli-Venezia Giulia	747	84,3%	139	15,7%
Lazio	169	52,0%	156	48,0%
Liguria	277	65,5%	146	34,5%
Lombardia	520	39,3%	803	60,7%
Marche	172	85,6%	29	14,4%
Piemonte	821	41,4%	1160	58,6%
Puglia	1	3,7%	26	96,3%
Sardegna	17	68,0%	8	32,0%
Toscana	778	73,3%	284	26,7%
Trentino-Alto Adige	2	40,0%	3	60,0%
Umbria	83	88,3%	11	11,7%
Veneto	783	72,7%	294	27,3%
Totale	7947	69,1%	3553	30,9%

Dipendenti per regione Uomo/Donna

Regione	N° Donne 2016	N° Donne 2017	% Donne 2017	N° Uomini 2016	N° Uomini 2017	% Uomini 2017	Totale 2017	Totale 2016
Abruzzo	78	58	87,9%	11	8	12,1%	66	89
Basilicata	0	37	82,2%	0	8	17,8%	45	0
Emilia Romagna	2.793	3263	82,4%	563	697	17,6%	3961	3.356
Friuli Venezia Giulia	799	786	88,7%	113	100	11,3%	886	912
Lazio	353	294	90,5%	29	31	9,5%	325	382
Liguria	425	386	91,3%	39	37	8,7%	423	464
Lombardia	1.009	1098	83,0%	187	225	17,0%	1323	1.196
Marche	172	171	85,1%	30	30	14,9%	201	202
Piemonte	1.669	1805	91,1%	160	176	8,9%	1981	1.829
Puglia	6	2	7,4%	4	25	92,6%	27	10
Sardegna	24	25	100,0%	0	0	0,0%	25	24
Toscana	761	949	89,4%	100	113	10,6%	1062	861
Trentino Alto Adige	9	5	100,0%	10	0	0,0%	5	19
Umbria	101	84	89,4%	12	10	10,6%	94	113
Veneto	933	912	84,7%	170	165	15,3%	1077	1.103
Totale	9.132	9875	85,9%	1.428	1625	14,1%	11501	10.560

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.



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

Settore di attività	2017		2016		DIFF. anno precedente	
	DIPENDENTI	SOCI	DIPENDENTI	SOCI	DIPENDENTI	SOCI
Aziende	1.148	824	1.185	801	-37	23
Banchetti	1	1	12	12	-11	-11
Cantiere Tech	11	11	-	0	11	11
Caserme	1	1	97	60	-96	-59
CuCe	1.774	1509	1.825	1447	-51	62
Interaziendale	492	460	506	447	-14	13
Manutenzioni	21	12	-	0	21	12
Ospedali	626	386	686	394	-60	-8
Pubblici Esercizi	458	407	477	418	-19	-11
PE Bar	217	175	247	193	-30	-18
Ristorazione Assistenziale	368	254	363	235	5	19
Scuole	4.473	2628	4.334	2555	139	73
Soft Facility	1.075	509	-	0	1.075	509
Servizi	834	770	769	723	65	47
Vending	-	0	59	37	-59	-37

Fonte: Amministrazione del Personale con codifica settori di attività del 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.

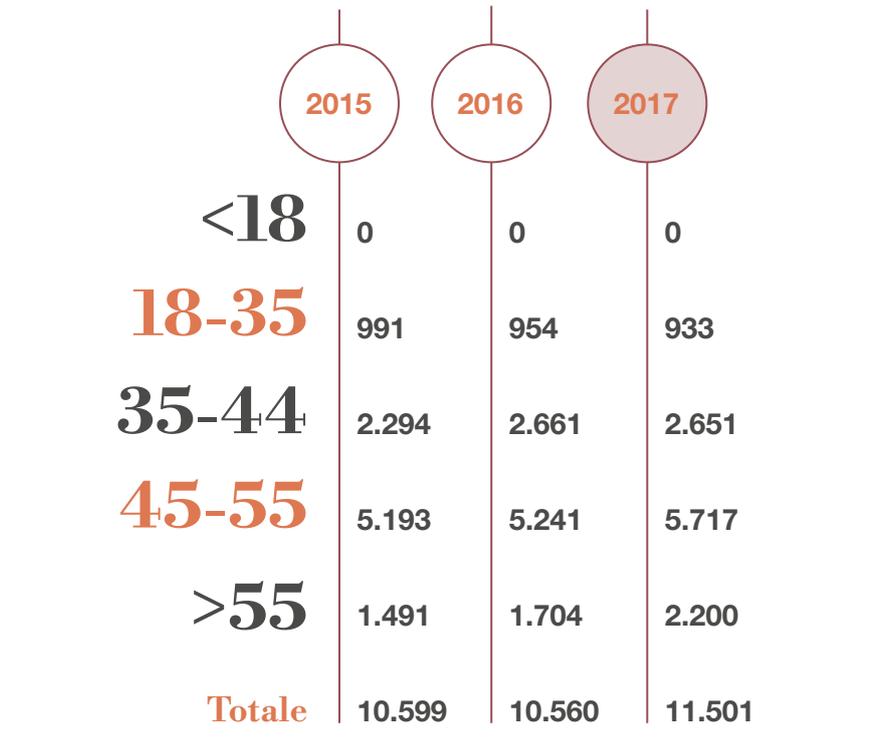


In particolare ci impegniamo a rispettare questi requisiti:

- › **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** minimo.

Per il 2017	Donne	Uomini	Totale
Dirigente	1	17	18
35-44	0	1	1
45-55	0	10	10
>55	0	6	6
Impiegato/a	786	153	939
<35	131	44	175
35-44	216	47	263
45-55	323	48	371
>55	116	14	130
Operaio/a	9.035	1.370	10.405
<35	617	295	912
35-44	1.866	344	2.210
45-55	4.740	529	5.269
>55	1.812	202	2.014
Quadro	54	85	139
35-44	9	14	23
45-55	26	41	67
>55	19	30	49
Totale complessivo	9.875	1.625	11.501

Occupati a Tempo Indeterminato per fasce di età



Composizione dei Contratti a Termine trasformati in fissi

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:

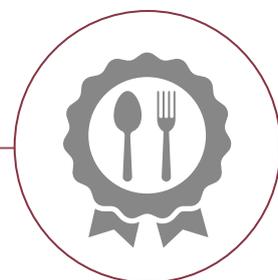
- › **tipologia di personale Camst coinvolto**
- › **numero di persone coinvolte**
- › **numero di ore dedicate**

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.

Numero persone coinvolte

Tipologia personale coinvolto	2015	2016	2017
Dirigenti	10	25	19
Responsabili di locale	75	69	54
Cuochi Responsabili	824	748	628
Operatori locali	6.863	8.738	8.511
Personale uffici	360	20	1.579
Personale addetto verifiche ispettive interne	14	8	15
Totale	8.145	10.816	10.806

Nota: il totale non corrisponde alla somma dei partecipanti nelle diverse aree professionali perché il sistema di conteggio tiene conto delle partecipazioni e più aree della stessa persona. Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)



Numero ore

Tipologia personale coinvolto	2015	2016	2017
Dirigenti	349	591	385
Responsabili di locale	2.792	1.136	383
Cuochi Responsabili	6.634	8.292	3.356
Operatori locali	4.245	13.438	46.504
Personale uffici	4.245	13.438	11.560
Personale addetto verifiche ispettive interne	160	209	350
Totale	57.851	100.877	62.538

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)

La migliore selezione migliora la qualità

Il nostro processo di selezione del personale mira costantemente ad acquisire e migliorare le competenze professionali, **con l'obiettivo di soddisfare sempre di più e sempre meglio i nostri clienti**. Le seguenti tabelle mostrano i titoli di studio degli occupati a tempo indeterminato.

Composizione dei titoli di studio dei dipendenti fissi

Mansione	Donne	Uomini	2017
Laurea	255	80	336
Diploma Universitario o Scuola Diretta a Fini Speciali	30	3	33
Obbligo Scolastico o nessuna scolarità	6.737	809	7.546
Diploma di Maturità o Qualifica Professionale	2.853	733	3.586
Totale	9.875	1.625	11.501

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)

Titoli di studio per fasce di età

Età	Laurea	Diploma Universitario o Scuola diretta a fini speciali	Diploma di maturità o Qualifica professionale	Obbligo scolastico o nessuna scolarità	Totale
< 34	98	2	399	434	933
35 - 44	142	10	993	1.506	2.651
45 - 55	75	15	1674	3.953	5.717
> 55	21	6	520	1.653	2.200
Totale	335	33	3.586	7.546	11.501

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)

Dipendenti con titolo di studio specifico per settore ristorazione

Laurea	121
Dietista	56
Scienze Biologiche	9
Scienze delle Preparazioni Alimentari	4
Scienze e Tecnologie Agrarie	2
Scienze e Tecnologie Alimentari	32
Biologia	5
Scienze della Nutrizione Umana	6
Scienze e Tecnologie Agroalimentari	7
Diploma Universitario o Scuola Diretta a Fini Speciali	20
Dietista	12
Dietologia/Dietetica Applicata	2
Economia e Merceologia degli Alimenti	5
Tecnologie Alimentari	1
Diploma di Maturità o Qualifica Professionale	902
Economista Dietista	64
Operatore dei Servizi Ristorazione settore Bar/Sala	68
Operatore dei Servizi Ristorazione settore Cucina	576
Operatore dei Servizi di Ricevimento	12
Tecnico dei Servizi Ristorativi	182
Totale Complessivo	1.043

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)



Lavorare insieme è il miglior modo per conoscersi

PER LE PERSONE IN CONDIZIONE DI SVANTAGGIO SOCIALE O CON HANDICAP

La nostra cultura aziendale fondata sui valori della cooperazione e del lavoro ci rende molto sensibili ai lavoratori svantaggiati. Da più di 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.

A queste persone, che necessitano e desiderano sperimentarsi professionalmente, all'interno di un progetto individualizzato e monitorato dai Servizi Sociali competenti, **facciamo conoscere il mondo del lavoro attraverso un'esperienza diretta, oltre che formativa, in azienda.**



SIAMO AMPIAMENTE COLLAUDATI PER ATTIVARE 3 MACRO TIPOLOGIE DI TIROCINIO LORO DEDICATE

PERCORSI SOCIO TERAPEUTICI RIABILITATIVI O PERCORSI SIMILARI

TIROCINI CURRICULARI

TIROCINI EXTRA-CURRICULARI

Nel corso del 2017 **abbiamo inserito in stage 117 persone** portatrici di handicap fisici, psichici, sensoriali o in condizione di disagio sociale. Molti stage, rinnovati dal 2016 o prorogati nell'anno in corso per un periodo più lungo di quello previsto inizialmente, dimostrano con i fatti che i tirocini di questa natura, in Camst e nelle aziende del Gruppo, sono esperienze utili e realmente positive per entrambe le parti.

Stage con finalità sociali

Stage con finalità sociali	2015	2016	2017	Anni<35	Anni>35
Disabili	109	68	52	21	31
Svantaggio sociale	51	54	65	33	32
	160	112	117	54	63

GLI STAGE PER GLI STUDENTI DELLE SCUOLE SUPERIORI

La nostra collaborazione con le scuole superiori continua a consolidarsi ogni anno **sin dal 1995**. Negli anni, il numero di Istituti che ci richiedono di ospitare **studenti in stage** è via via aumentato e si è diversificato, dagli Istituti Professionali per il turismo e la ristorazione agli Istituti Tecnici del commercio e dagli Istituti Professionali per la gestione aziendale ai Licei. Inoltre, **a partire dal 2016**, accogliamo studenti delle scuole superiori nell'ambito del **percorso di alternanza scuola lavoro**. Esperienze brevi ma molto formative poiché permettono in prima persona di: verificare le conoscenze acquisite attraverso il percorso scolastico, sperimentare le attività quotidianamente svolte nei locali produttivi o negli uffici, mettersi in gioco in un ambiente nuovo, orientare con maggior consapevolezza le proprie scelte formative e professionali per il futuro. La chiave del successo di queste iniziative è da ricercare nei nostri colleghi: i tutor Camst, che nel tempo sono diventati esperti nel gestire le esperienze di apprendimento e di crescita e ogni giorno dimostrano estrema disponibilità e competenza nel trasferire le conoscenze agli stagisti.



I TIROCINI EXTRA CURRICULARI

Questa tipologia di tirocinio è rivolta a chi, dopo aver terminato il proprio iter di studi (Diploma, Laurea, Master), desidera fare **un periodo di formazione in Camst**. La normativa del 2012 li ha conformati a livello nazionale prevedendo una indennità obbligatoria e la certificazione delle competenze raggiunte al termine del tirocinio.

Spesso promossi dai Centri per l'Impiego delle Provincie, ma anche da altri Enti accreditati come le Università o alcuni Enti di Formazione, sono regolamentati e monitorati dalle Provincie attraverso un progetto formativo e diversi momenti di verifica delle competenze maturate. Oltre a permettere di acquisire un'esperienza professionale pratica e di ottenere un **certificato che valorizza il curriculum** formativo e professionale, aprono all'opportunità di stringere contatti che non di rado si traducono in offerta di collaborazioni con contratti di lavoro di varia durata. La **conoscenza reciproca "sul campo"** fa sì che i tirocini siano tra i principali **bacini di selezione dei giovani** per l'occupazione.



I TIROCINI CURRICULARI

I tirocini curricolari comprendono quelli 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.), rivolti a disoccupati o inoccupati al fine di aumentare la competitività sul mercato del lavoro. Per questi percorsi **il periodo in Camst**, che ha carattere osservativo/pratico, **è il fulcro di tutto il progetto formativo** perché: permette di ottenere la qualifica regionale da inserire in curriculum, diventa momento di verifica e consolidamento delle conoscenze acquisite e consente la creazione di relazioni lavorative.



Stage con finalità formative per il lavoro

Stage con finalità formative per il lavoro	2015	2016	2017	Anni<35	Anni>35
Alternanza scuola lavoro	-	48	32	32	-
Formazione professionale	-	37	15	11	4
Tirocinio curriculare (master)	-	8	4	4	-
Tirocinio curriculare (università)	-	44	31	30	1
Tirocinio extra-curriculare	-	20	26	22	4
Totale	60	157	108	99	9

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

Provenienza	Donne	Uomini	Totale 2017	Totale 2016
Africa	273	95	368	162
Asia	42	96	138	66
Australia	9	0	9	8
Centro America	44	6	50	43
Nord America	11	0	11	10
Sud America	96	19	115	95
UE	322	27	349	322
Extra UE	286	26	312	244
Totale	1083	269	1352	950

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)



I dipendenti nati fuori dall'Italia e con cittadinanza straniera nel 2017 rappresentano l'**11,75% dei lavoratori** di Camst. Il numero complessivo presenta un incremento di **+402 unità** rispetto al precedente anno. Ciò è dovuto in larga parte all'entrata della Cooperativa Gesin che aveva un alto numero di lavoratori stranieri.

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

	Donne	Uomini	2017	2016
Impiegato/a	5	0	5	3
Operaio/a	622	205	827	520
Totale complessivo	627	205	832	523

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)

L'importanza della sicurezza

Camst si impegna a garantire una tutela sempre maggiore in ambito di Salute e Sicurezza sul luogo di lavoro, aspetto a cui è dedicato anche il Testo Unico per la Sicurezza D.Lgs. 81/2008.

Abbiamo quindi scelto di dotarci di un **Sistema di Gestione aziendale per la Salute e Sicurezza sul lavoro** secondo la Norma Internazionale OHSAS 18001, per perseguire precisi 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.

I dati complessivi evidenziano un certo miglioramento del fenomeno infortunistico, sia per frequenza di accadimento sia per gravità. Per una corretta lettura delle seguenti tabelle, va sottolineato che nel 2017 il riferimento a Camst indica il totale dei dati infortunistici della Ristorazione e della Divisione Facility. Dal momento che quest'ultima nel 2016 non faceva ancora parte di Camst, abbiamo ritenuto opportuno trattarli anche separatamente.

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.**

Indici al netto di infortuni in itinere

Indici al netto di infortuni in itinere	2015	2016	2017 Ristorazione	2017 Facility
Indice di Frequenza*	36,24	40,46	38,52	38,81
Indice di Gravità*	0,87	1,02	0,94	0,96

* Indici delle statistiche infortuni del sistema gestionale risorse umane



TOTALE NUMERO DI INFORTUNI IN CAMST

	Senza itinere		Itinere		Totale	
	2016 (*)	2017	2016(*)	2017	2016(*)	2017
Dirigenti	0	0	0	0	0	0
Quadri	2	4	1	2	3	6
Impiegati	7	5	5	7	12	12
Operai	447	475	74	87	521	562
Totale	456	484	80	96	536	580

(*) I dati del 2017 sono comprensivi dell'Area Ristorazione e dell'Area Facility. Al contrario, il 2016 non comprende la Divisione Facility che ancora non faceva parte di Camst.

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

	Infortuni totale 2016(*)		Infortuni totale 2017	
	Donne	Uomini	Donne	Uomini
Dirigenti	-	-	-	-
Quadri	1	1	4	-
Impiegati	5	2	4	1
Operai	377	70	370	105
Apprendisti	0	0	0	0
Totale	383	73	378	106
%	84,0	16,0	78,1	21,9

(*) Il dato 2016 non comprende la Divisione Facility

Numero dei Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza

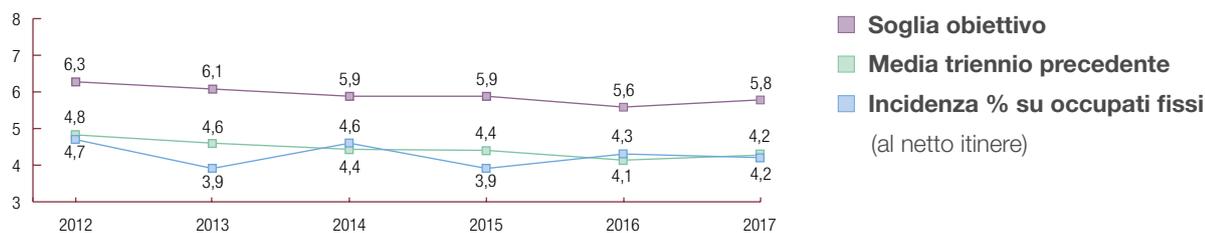
Divisione/Area Territoriale	2017
Centro Sud	4
Nord Est (Friuli V.G. - Veneto)	5
Nord Ovest	2
Emilia - Romagna	11
Lombardia	3
Totale	25

I 3 RLS della Divisione Facility sono compresi all'interno dell'Area Emilia - Romagna

INDICE DI EFFICACIA DELLA PREVENZIONE

L'indice annuale mostra una leggera flessione e torna al di sotto della media del triennio precedente: è un **dato molto positivo** considerando che il 2017 è l'anno in cui entrano nel conteggio i lavoratori della Divisione Facility.

Questo è uno dei criteri adottati da Camst per considerare l'obiettivo di una efficace prevenzione del fenomeno infortunistico: l'indice percentuale di frequenza relativo (numero infortuni indennizzati al netto itinere/numero lavoratori fissi x 100) non si deve discostare più di 1,5 punti in termini assoluti dalla media aritmetica degli indici del triennio precedente. Per il 2017 questo indice è pari a 4,2 quindi rientra in zona sicurezza.



Ristorazione

Per quanto riguarda l'Area Ristorazione, il numero totale degli infortuni 2017, comprensivo di quelli occorsi in itinere, è di

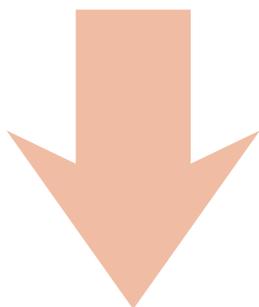
496



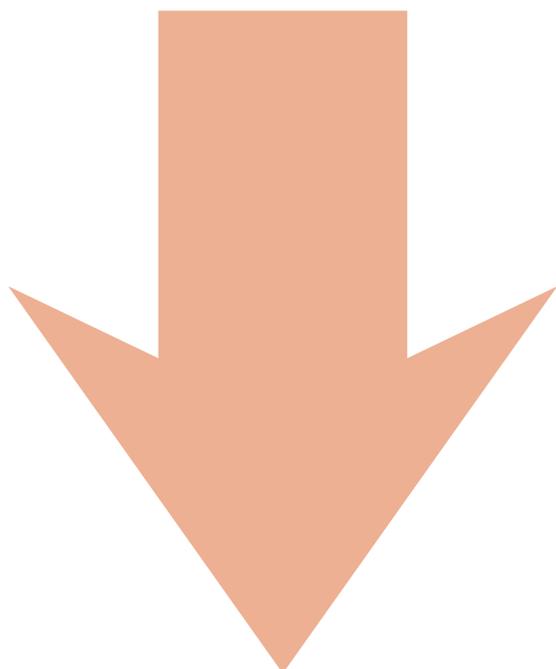
ed è in **sensibile riduzione** rispetto al dato dello scorso anno.

L'apporto di quelli in itinere è anch'esso in riduzione (- 7) così come quelli negli ambienti di lavoro (- 33).

Anche la durata media degli eventi negli ambienti di lavoro risulta sensibilmente diminuita (24,4 giornate contro 25,3 nel 2016), così come il numero totale delle giornate di infortunio (10.342 giornate contro le 11.532 del 2015).



Il numero degli infortuni in itinere è diminuito nel 2017 ed in maniera sensibile anche la durata media correlata.



Andamento infortunistico al netto degli infortuni in itinere - Area Ristorazione

	2015	2016	2017
Numero dipendenti	10.631	11.072	10.983
Var %	15,1	4,1	-0,01
Numero infortuni	396	456	423
Var %	-6,2	15,1	-7,2
Tot. giorni infortunio	9.524	11.532	10.341
Var. %	5,6	17,4	-10,3
Media giorni infortunio	24,1	25,3	24,4
Var. %	11,4	4,9	-3,6

Andamento degli infortuni in itinere Area Ristorazione

	2015	2016	2017
Numero infortuni	66	80	73
Var %	-8,3	21,1	-8,7
Tot. giorni infortunio	1.624	2.648	1.945
Var %	-31,8	63,1	-26,5
Media giorni infortunio	47,7	33,1	26,6
Var %	0,2	0,0	-19,6

Incidenza percentuale delle principali tipologie di infortunio - Area Ristorazione

Principali tipologie infortunio in %	2015	2016	2017	delta
Si è tagliato con	18,5	14,5	18,0	3,5
Ha compiuto un movimento incoordinato	7,8	6,6	8,0	1,2
Caduto, in piano, su	10,6	6,1	6,6	0,5
Sollevando, spostando (escluso sforzo)	6,5	9,4	9,2	-0,2
Ha messo un piede in fallo	7,1	11,2	9,2	-2,0
Ha urtato contro	9,3	12,5	10,4	-2,1
Si è colpito con (getti, schizzi, liquidi)	2,4	6,4	5,7	-0,7
Colpito da (parti meccaniche, utensili)	2,6	5,0	3,8	-1,2
Sollevando, spostando (sforzo)	5,2	4,4	3,1	-1,3
Si è colpito con (parti meccaniche, utensili)	5,4	3,7	4,7	1,0
Totale	75,4	79,8	78,7	-1,2

Nel 2017 la maggior causa di infortunio si conferma essere l'infortunio da taglio, seguito dagli urti e piede in fallo.

La maggior riduzione nell'anno riguarda 'ha urtato contro'.

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 2017:

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 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

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 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

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: 0,07)

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 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 2015 e 2016 la Divisione faceva ancora parte della cooperativa Gesin.

Andamento infortunistico al netto degli infortuni in itinere - Divisione Facility

	2015	2016	2017
Numero dipendenti	1.014	934	1.442
Var %	7%	-8%	35%
Numero infortuni	40	45	68
Var %	-27%	11%	35%
Tot. giorni infortunio	1.123	869	1.605
Var. %	-36%	-22%	46%
Media giorni infortunio	28	19	23
Var. %	-13%	-32%	17%

Nella Divisione Facility gli infortuni in itinere nel 2017 (non considerati in questa tabella) sono stati 20 (+15 rispetto all'anno precedente)

Incidenza percentuale delle principali tipologie di infortunio - Divisione Facility

Principali tipologie infortunio in %	2015	2016	2017	delta
Si è tagliato con	5	6	10	5
Si è punto con	5	0	6	1
Caduto, in piano, su	25	53	28	3
Sollevando, spostando	17	13	21	4
Esposizione Chimica	0	4	3	3
Ha urtato contro	37	15	21	-16
Totale	89	91	89	0

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 rispetta favorisce assicura 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

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

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

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

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 2015	Ore 2016	Ore 2017
Ore di assemblea sindacale	421	455	540
Var %	1,0	8,2	18,6%
Ore sciopero	10.390	20.507	16.966
Var %	3,7	97,4	-17,2%

I dati sono riferiti agli occupati a tempo indeterminato in forza al 31/12/2017

Lavoratori iscritti ad Associazioni Sindacali

Associazione Sindacale	2015	2016	2017
CGIL	2.761	2.733	3.306
CISL	841	868	1.178
UIL	904	972	1.040
UGL	23	27	39
ALTRI	111	156	172
Totale	4.640	4.756	5.735
Var%	7,1%	2,5%	20,5%

Numero dei Rappresentanti Sindacali Aziendali

Aree Territoriali	2017
Nord Ovest	100
Nord Est	56
Emilia Romagna	66
Centro Sud	97
Lombardia	51
Servizi	3
Totale	373

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

2015	2016	2017
2.737	2.757	3.992,30

Numero e tipologia dei provvedimenti disciplinari adottati

Dettaglio provvedimenti disciplinari	2015	2016	2017
Richiamo scritto	186	194	173
Multe	144	172	210
Sospensioni	55	62	52
Richiamo verbale	6	9	19
Licenziamento giusta causa	11	13	38
Totale	413	450	492
Accettazioni contro deduzioni	14	23	6
Annullate per accordo sindacale	3	0	0
In sospeso	15	15	25
Totale	430	473	523

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	2015	%	2016	%	2017	%
Totale ore lavoro	11.138.703	100	11.498.816	100	12.831.527	100
Var %	12,3	-	3,2	-	11,5	-

di cui:

Ore lavoro	2015	%	2016	%	2017	%
Ore straordinarie	142.089	1,2	161.537	1,4	161.409	1,2
Var %	15,8	-	13,7	-	-0,01	-
Ore supplementari	846.804	7,2	924.009	8,0	1.059.682	8,2
Var %	18,5	-	9,1	-	14,6	-
Totale ore str-sup	988.893	8,4	1.085.546	9,4	1.221.091	9,5
Var %	18,1	-	9,8	-	12,5	-
Ore interinali	41.244,00	0,4	n.d.	-	155.310	1,2
Var %	-8,1	-	n.d.	-	-	-

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 2017 la quota di occupati con orario part time e full time resta sostanzialmente stabile,

part-time >



82,5%

full-time >



17,5%

Tipologie di orario degli occupati a Tempo Indeterminato

Dipendenti per tipologia orario:

Contratti a Tempo Indeterminato e Apprendistato al 31/12/2017

Tipo di orario	Donne	% Donne	Uomini	% Uomini	Totale	Distrib %Tot 2017	Distrib %Tot 2016
Full time	967	47,9%	1050	52,1%	2017	17,5	17,3
Part time	8909	93,9%	575	6,1%	9484	82,5	82,7
Totale	9876	85,9%	1625	14,1%	11501	100,0	

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)

Dipendenti per orario settimanale e genere:

Contratti a Tempo Indeterminato e Apprendistato al 31/12/2017

Tipo Contratto	Donne	% Donne	Uomini	% Uomini	Totale 2017	Totale 2016	Var. % rispetto anno prec.
Meno di 20 ore	3.662	97,5%	94	2,5%	3.756	3.387	10,8%
20 ore	1.829	96,3%	71	3,7%	1.900	1.843	3,1%
Più di 20 ore	3.418	89,3%	410	10,7%	3.828	3.250	17,8%
Full time	967	47,90%	1.050	52,10%	2017	2.080	-3,1%
Totale complessivo	9.876		1.625		11.501	10.560	

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)

Tipologie e quantità di assenze dal lavoro

Indicatori	2016	2017	Indicatori	2016	2017
Giorni maternità/aspettativa p.p.	70.558,0	52.226	Ore malattia	605.321,5	617.020,38
Giorni ferie	237.053,5	247.252,15	Ore R.C.	561.645,0	582.472,69
			Ore permessi di studio	450,5	429,75
			Ore licenza matrimonio-gravi motivi familiari	14.349,6	15.904,20
			Ore maternità (ob/fac)	223.694,6	232.005,69
			Ore di permesso dei delegati sindacali	12.055	11.006,13

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

Tipo evento	Num 2016	Gg 2016	Num 2017	Gg 2017
Persone in maternità	221	49.738	228	36.182
Persone in aspettativa p.p.	228	20.820	261	16.044
Totale persone	367	70.558	389	52.226
% su occ femminile	4,0	-		
% su occupati donne	3,8	-		

È ora di flessibilità

Conciliare le esigenze

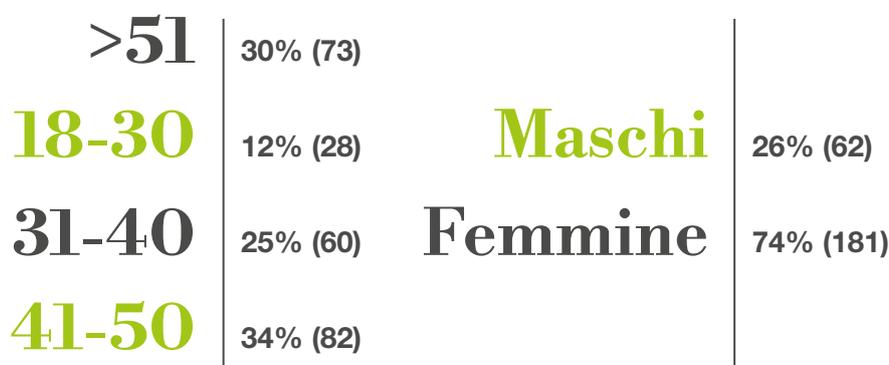


ARRIVA L'ORARIO FLESSIBILE NEGLI UFFICI

Nel corso del 2017 abbiamo adottato lo strumento della flessibilità di orario 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. In questo modo i dipendenti hanno la possibilità di meglio conciliare le proprie esigenze personali e familiari con l'attività lavorativa.

Questo progetto rientra **nell'ambito delle politiche di welfare** sviluppate dalla Direzione Risorse Umane Camst. Il progetto, partito in via sperimentale negli uffici della sede operativa di Villanova di Castenaso, è stato successivamente esteso a tutti gli uffici delle sedi territoriali. Proprio nella sede operativa di Villanova di Castenaso, al termine della fase di sperimentazione **è stata effettuata una Survey** con l'obiettivo di valutare l'impatto di questo cambiamento organizzativo. Complessivamente, hanno preso parte all'indagine 255 colleghi.

ETÀ E GENERE DEL COLLEGHI CHE HANNO PRESO PARTE ALL'INDAGINE DELL'ORARIO FLESSIBILE



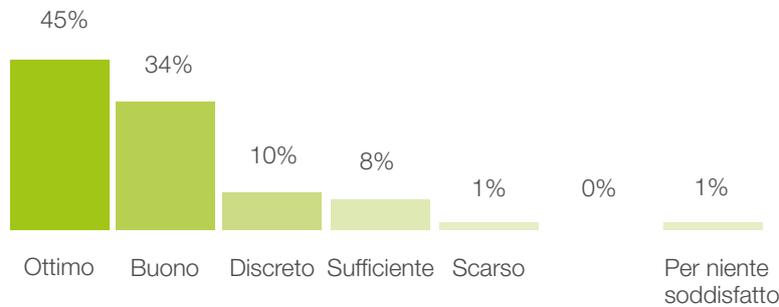
"A seguito dell'introduzione della flessibilità oraria, qual'è il tuo livello di soddisfazione in termini di conciliazione tra vita lavorativa e vita familiare?"

79%
Buono > Ottimo





“A seguito dell'introduzione della flessibilità oraria, qual'è il tuo livello di soddisfazione in termini di conciliazione tra vita lavorativa e vita familiare?”



Positivo è stato anche l'impatto sulla percezione della qualità del lavoro.

Il 58% ha rilevato un miglioramento in termini di efficienza, efficacia, collaborazione e responsabilizzazione, mentre il 36% non ha rilevato cambiamenti.

EFFICENZA

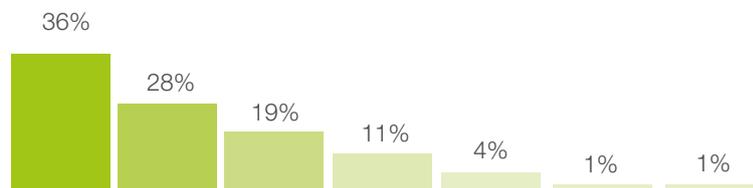
QUALITÀ

NO STRESS

EFFICACIA



“L'introduzione della flessibilità oraria ha cambiato la qualità del tuo lavoro e dei colleghi in termini di efficienza, efficacia, collaborazione, responsabilizzazione?”



36% Nessun cambiamento

28% Miglioramento

19% Leggero Miglioramento

11% Grande Miglioramento

4% Leggero Peggioramento

1% Peggioramento

1% Notevole Peggioramento

Tra **gli effetti positivi** determinati dall'introduzione dell'orario flessibile (domanda aperta) gli intervistati hanno segnalato un miglior equilibrio tra vita privata e lavoro, riduzione dello stress, migliore qualità del lavoro e responsabilizzazione.



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 31/12/2017

Tipo Contratto	N°	%
CCNL Dirigenti Coop. - Nazionale	18	0,1%
CCNL Edili Coop. - Nazionale	6	0,1%
CCNL Metalmecc. Coop. - Nazionale	54	0,5%
CCNL Multiservizi - Accordi II liv. Territoriali	216	1,9%
CCNL Multiservizi - Nazionale	966	8,4%
CCNL Turismo PE - Accordi II liv. Aziendali	3.283	28,5%
CCNL Turismo PE - Accordi II liv. Territoriali	5.397	46,9%
CCNL Turismo PE - Nazionale	1.561	13,6%
Totale complessivo	11.501	100,0%

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**

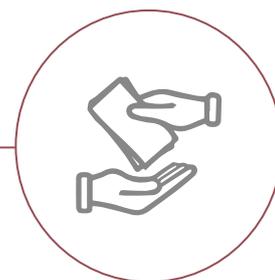
assegno

**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 2017 Camst ha **erogato l'acconto sullo stipendio a 570 dipendenti**.



**micro
credito**

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 2017 sono stati **erogati 165 anticipi di TFR**.

Modalità di pagamento della retribuzione al 31/12/2017

Modalità	Fissi	%	Contratti a termine	%
Assegni	19	0,2%	22	1,7%
Bonifici 100%	10.361	90,0%	1289	98,2%
Autofinanziamento soci 100%	412	3,6%	1	0,1%
Autofinanziamento soci + Bonifico	709	6,2%	1	0,1%
Totale	11.501	100%	1.313	100%

	2015	2016	2017
Prestito erogato nell'anno	178.000	212.467	227.508
Posizioni beneficiarie	71	94	185
Prestito medio erogato	2.507	2.260	1.230
Posizioni movimentate nell'anno	138	n.d.	n.d.
Posizioni esposte al 31/12	80	108	110
Totale prestito esposto	177.218	188.366	168.080
Var% anno precedente	19,21	6,29	-10,8



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 2017, per il 4° 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: Scientifica e Umanistica.

I Bonus Università

	2015	2016	2017
Bonus a figli di dipendenti	157	172	189
Euro erogati	31.400	34.400	37.800
Bonus ai dipendenti	11	11	6
Euro erogati	3.300	3.300	1.800
Totale euro erogati	34.700	37.700	39.600

Per solidarietà diventiamo sempre più buoni

Per iniziativa del Consiglio di Amministrazione abbiamo dato vita a un progetto di solidarietà giunto nel 2017-18 alla sua 4° edizione: la distribuzione di Buoni welfare della società Day Ristoservice. 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 2017, a inizio 2018 abbiamo consegnato il valore di **oltre 42.000 Euro in Buoni Welfare** da utilizzare per comprare alimentari, per le spese scolastiche e le rette di iscrizione all'asilo, per l'acquisto di libri e materiale didattico, per accedere a servizi odontoiatrici.



Mettiamoci

Uguaglianza di genere

LA PARITÀ DI GENERE NEI LIVELLI CONTRATTUALI

L'occupazione in Camst è caratterizzata dall'elevata **presenza di manodopera femminile, stabilmente attestata intorno all'86%**, presenza che prevale soprattutto nei livelli più bassi dell'organizzazione. Nel corso degli ultimi anni, questo elemento ha portato l'azienda ad interrogarsi sul tema delle pari opportunità.

A partire dal 2012 Camst ha dato vita a numerosi progetti sulla differenza di genere a vari livelli: dall'impegno nel contrastare la violenza sulle donne alla promozione di percorsi di crescita all'interno dell'organizzazione.

Attraverso i diversi percorsi sviluppati in questi anni, Camst contribuisce attivamente al **perseguimento dell'Obiettivo sull'Uguaglianza di Genere dell'Agenda 2030 lanciata dall'ONU**.

RIPERCORRIAMO LE TAPPE DEL CAMBIAMENTO

Il 25 novembre del 2012, in occasione della Giornata Mondiale contro la Violenza sulle Donne è stato presentato, in partnership con l'associazione D.i.Re., il progetto **"È ora di cambiare tono"**. Tutto è cominciato così, lanciando un'iniziativa attraverso la quale **Camst supporta i volontari dei centri antiviolenza** e offre il suo aiuto a donne che cercano di uscire dalla sudditanza psicologica ed economica in cui sono costrette dalla violenza maschile. L'obiettivo principale di questa iniziativa è quello di portare un aiuto concreto, offrendo alle donne che si rivolgono ai centri antiviolenza un percorso di inserimento lavorativo che le aiuti a cambiare la loro condizione.

Quest'anno **gli inserimenti lavorativi sono stati 34** e l'impegno continua, incessante, anche sul sito **www.puntodonne.it**, uno strumento in più, indispensabile per informare e sensibilizzare, che Camst ha fortemente voluto e che sostiene in tutti i sensi.

L'impegno di ricerca e di analisi delle dinamiche è proseguito con **"EXIT Uscite di sicurezza dalla violenza"**, il primo vademecum che raccoglie appunti e consigli utili per la prevenzione e il contrasto della violenza maschile contro le donne. I contenuti liberano letteralmente argomenti, dubbi e consigli con un tono davvero nuovo, diretto, inequivocabile. Come riconoscere le forme di violenza, oltre a quella fisica, e in che modo diagnosticare se la propria relazione sentimentale è a rischio?

A chi rivolgersi se si è state vittime di violenza o se un'amica corre il pericolo di esserlo? Che cosa si può fare dal punto di vista legale per allontanare il partner violento? A tutte queste domande si trova una risposta nella **pubblicazione distribuita a tutti i dipendenti** del Gruppo, di cui oltre l'80% sono donne.

Gli inserimenti lavorativi realizzati

	2015		2016		2017	
	soggetti	mesi	soggetti	mesi	soggetti	mesi
Emilia - Romagna	6	26	1	3	6	28
Friuli V.G.	1	6	1	6	0	0
Veneto	-	-	1	3	0	0
Lombardia	-	-	1	3	0	0
Toscana	3	9	2	5	2	6
Piemonte	1	3	1	9	0	0
Totale	11	44	7	32	8	34

Stop violenze

in pari

PROGETTO PARI OPPORTUNITÀ

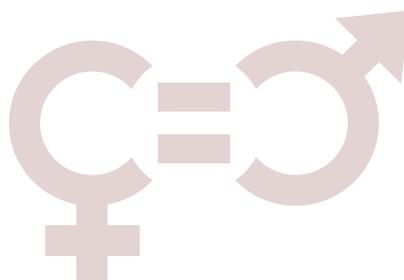
Nel Bilancio Sociale 2016 abbiamo presentato il progetto di ricerca “**La diversità di genere in agenda**”, un percorso di indagine interna che ha coinvolto un centinaio di dipendenti di entrambi i sessi, condotta con l’obiettivo di verificare l’esistenza di effettive condizioni di parità di genere in relazione alle opportunità di crescita professionale e salariale e di individuare azioni concrete per favorirle.

Nel 2017 si sono concretizzati dalcuni percorsi formativi e non solo:

- hanno preso il via i **progetti di formazione rivolti a un gruppo di 6 Dirigenti per orientarli verso una maggiore attenzione** nei confronti della gestione del fattore genere.

- sono partiti i **primi percorsi di “Sviluppo personale e valorizzazione delle proprie competenze”** promossi dall’area formazione delle Risorse Umane a cui hanno partecipato 30 donne divise in 2 gruppi. Obiettivo del corso è favorire la crescita professionale in azienda.

- il **12 settembre 2017** Camst ha firmato il **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.



Questo Progetto, riguarda la capacità di innovazione e la competitività della Cooperativa unitamente a una esigenza di coerenza della cultura imprenditoriale ai valori e ai principi etici che stanno alla base della nostra forma di impresa.

L’obiettivo è anche quello di creare un ambiente di lavoro produttivo, che sappia soddisfare i bisogni e creare benessere valorizzando appieno le competenze e i diversi comportamenti lavorativi, e di **innescare quel cambiamento culturale che è la necessaria premessa per arrivare a una vera parità** dei generi negli ambienti di lavoro.

Parità



per

*utili e servizi parlano di noi
con il linguaggio dei numeri,
risultati e investimenti parlano
per noi allargando gli orizzonti,
vantaggi e dividendi ci
premiano in crescendo, e il
nostro valore aggiunto ci fa
sentire ancora più grandi*

dare

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

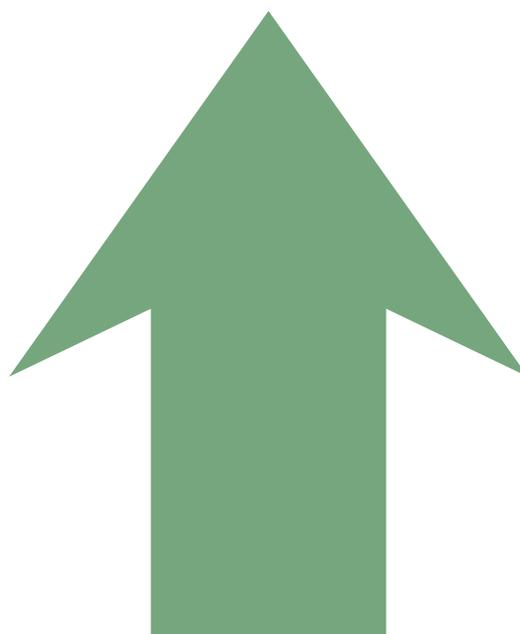
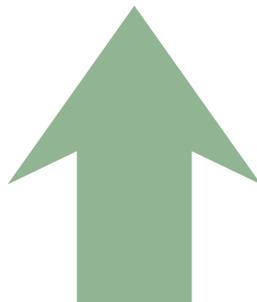
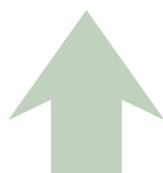
- › risultato d'esercizio
- › andamento dei ricavi
- › numero di pasti e scontrini erogati
- › rapporto tra ricavi e unità di personale occupato.

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.

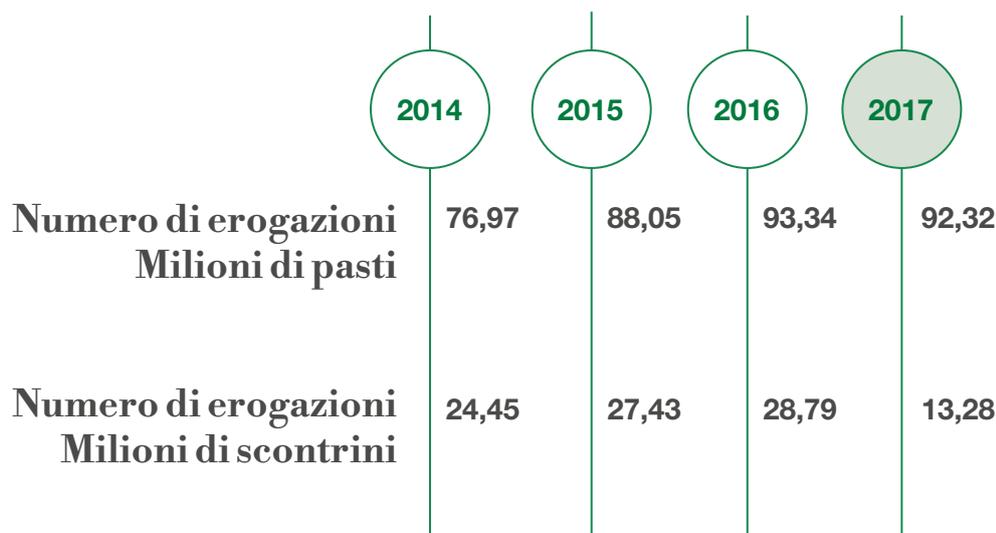


Redditività

Redditività

Milioni di euro	2015	2016	2017
Totale ricavi	485.218	507.650	560.258
Costi	461.750	481.903	523.809
Reddito operativo	23.468	25.747	27.449
Ammortamenti	18.022	19.166	19.755
Imposte	1.362	2.384	2.086
Risultato netto	4.084	4.197	5.608

Competitività ed efficienza



Nel 2017 il numero degli scontrini appare in netto calo rispetto all'anno precedente, perché fino al 2016 come scontrini veniva conteggiato il numero delle erogazioni registrate dal Vending, ramo d'Azienda ceduto il 1° Marzo 2017 a un operatore specializzato del settore con cui abbiamo sottoscritto una partnership commerciale.

Milioni di euro	2015	2016	2017
Fatturato per Full Time Equivalente (FTE)*	69.558	70.496	69.777

*il personale occupato è stato calcolato convertendo i contratti part-time in equivalenti contratti full time.

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 2017 il prestito sociale supera, seppur di poco, i 64 milioni di euro, attestandosi sulla media degli ultimi 3 anni.

	2015	2016	2017	Var.	Var. netto interessi
Prestito ordinario	27.637	28.452	27.492	-3,8	
Prestito vincolato	35.870	36.080	36.040	-0,1	
Interessi accreditati	644	547	522	-4,5	
Totale	64.151	65.079	64.058	-1,5	-1.574
Numero libretti liberi	3.850	3.852	3.877	0,6	
Numero libretti vincolati	987	1.047	1.007	-3,8	

Importi euro/1000
Fonte: Amministrazione

Prestito sociale in milioni di euro

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

CAPITALE SOCIALE E NUMERO SOCI

Il Capitale dei soci (Capitale sociale + azioni di sovvenzione) al 31 Dicembre 2017 è di **23.314.000 euro** con un incremento annuo del **+5,5%**. Il numero totale dei nostri soci è aumentato rispetto allo scorso anno di **+557 unità per i cooperatori**, e di **+13 unità per i sovventori**. Questo incremento è in parte dovuto all'incorporazione per fusione della Cooperativa Gesin.

Numero soci

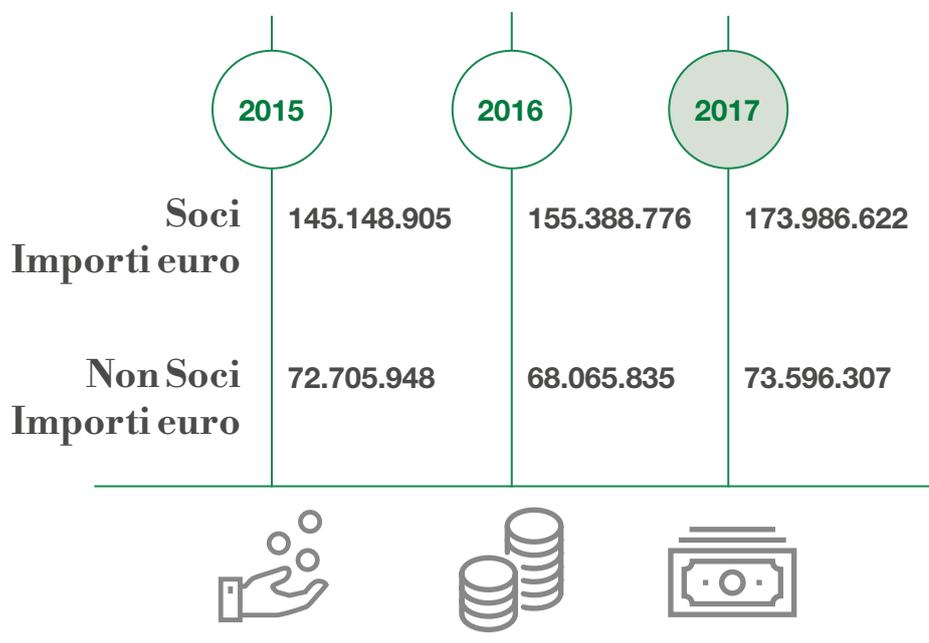
	2015	2016	2017	Differenza Anno precedente
Soci sov.	4.209	4.274	4.287	+ 0,3%
Soci coop.	7.008	7.377	7.934	+ 7,5%
Posizioni totale soci	11.207	11.624	12.221	+ 5,1%

Fonte: Amministrazione, posizioni di socio in essere alla chiusura d'esercizio

Capitale sociale e azioni di sovvenzione

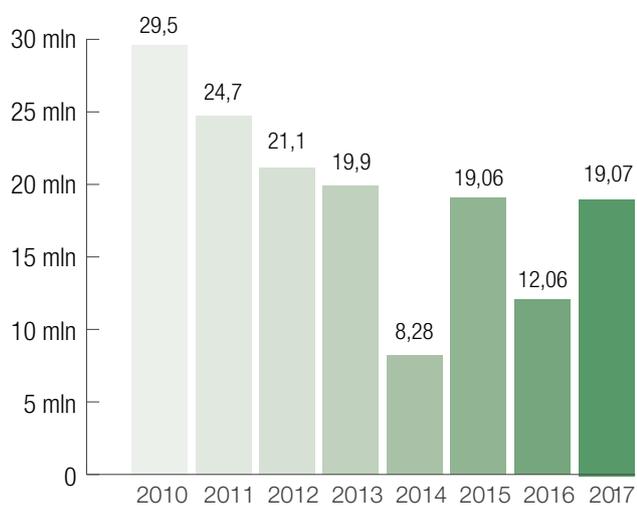
	2015	2016	2017	Var. %
Cap. soc.	10.981.959	11.210.000	11.922.000	+6,3%
Az. sov.	10.540.474	10.879.000	11.392.000	+4,7%
Importi euro	21.522.433	22.089.000	23.314.000	+5,5%

Mutualità prevalente - Stipendi soci/non soci



Investimenti tecnici

Gli investimenti incrementativi registrati ed entrati in funzione nel 2017 sono stati **19.071.654 milioni di euro**, per le sole attrezzature tecniche e per i fabbricati strumentali alla produzione.



2015	2016	2017
19.066.000	12.063.000	19.071.654

Investimenti finanziari

La liquidità del Gruppo Camst al 31/12/2017 per circa il 36% viene mantenuta giacente presso conti correnti bancari per essere sempre pronta all'uso. La quota restante è gestita da Finrest Spa - società finanziaria controllata al 100% da Camst - che provvede a investirla a sua volta in titoli, per massimizzare la remunerazione alla Cooperativa, con una politica non speculativa ma di salvaguardia del patrimonio. Tale approccio è definito in un apposito

Regolamento, la cui applicazione è controllata dalla Direzione e dal Consiglio di Amministrazione della stessa Finrest e verificato da un apposito organismo di controllo esterno.

Il Consiglio di Amministrazione di Finrest, sempre di concerto con la Capogruppo, ha espressamente approvato le linee guida degli investimenti, che sinteticamente si sostanziano in una opportuna diversificazione ed una attenta politica di selezione degli asset, finalizzate al contenimento del rischio (cambio, credito, concentrazione per singolo Paese o emittente, liquidabilità, rischio prezzo, volatilità o oscillazione tassi).

Il 43% della liquidità gestita dalla controllata Finrest è impiegato in obbligazioni, il 26% in polizze, il 15% in azioni e quote di fondi, il 12% in depositi liquidi. Il portafoglio obbligazionario è composto da obbligazioni bancarie (44%), corporate (27%), titoli di stato e sovranazionali (16%) e finanziari (13%).



LA CONCENTRAZIONE SU INVESTIMENTI IN ITALIA È CIRCA IL 50%

La politica degli impieghi finanziari è improntata in larga parte ad una gestione 'prudente' delle risorse a salvaguardia del capitale stesso. Gli impieghi sono suddivisi tra Enti pubblici governativi o sovranazionali e circa 150 emittenti scelte tra le primarie società italiane ed estere, con una buona presenza di emittenti esteri.

Composizione portafoglio Finrest al 31 Dicembre 2016

	Importi euro	% sul totale
Titoli obbligazionari	49.628.921	43%
Polizze	29.466.293	26%
Azioni e fondi	17.709.945	15%
Disponibilità liquide	13.875.161	12%
Altri	4.634.024	4%

Portafoglio obbligazionario Finrest al 31 Dicembre 2016

	%
Enti creditizi	44%
Altri emittenti	27%
Governativi/Sovranazionali	16%
Enti finanziari	13%

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. 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 2017 sono state di euro 565.608 e hanno riguardato le seguenti categorie:

- › Informazione **68.875 euro** (Refuso e Bilancio Sociale)
- › Contributi ai soci o figli di soci che frequentano l'Università **52.600 euro**
- › Iniziative sul territorio (iniziative per i soci organizzate e gestite dai Consiglieri di Amministrazione delle Aree Territoriali) **59.168 euro**

- › Premi in sorteggio in occasione di Assemblee e incontri sociali, premio per i 25 anni, gadget natalizio **64.048 euro**
- › Assemblee Generali di Budget, Bilancio e separate (comprendono i costi di sale, strumentazione tecnica, pullman, mailing e cene) **216.234 euro**; l'importo è notevolmente superiore in quanto ha risentito di alcuni eventi contingenti: il Nord Est ha effettuato 2 Assemblee separate invece di una, l'Assemblea di Budget è stata sdoppiata per aumentare la partecipazione complessiva, a Parma vi è stata la prima Assemblea congiunta con i soci ex Gesin
- › Cene sociali di fine anno e Festa di Natale a Bologna **88.520 euro**.

Inoltre si sono avute Spese di ufficio comprensive di Costo del lavoro per **122.545 euro**.

Attività sociali per categorie

Categorie	2015	2016	2017
Informazione	72.997	68.226	68.875
Contributo per studi Università	47.700	51.412	52.600
Iniziative sul territorio	50.371	92.564	59.168
Premi in sorteggio	47.930	9.586	64.048
Assemblee sociali di Bilancio	79.235	141.901	216.234
Feste per ricorrenze	68.065	77.695	88.520
Progetti di ascolto dei soci	21.600	27.236	-
Solidarietà	-	20.500	12.829
TOTALE	387.898	489.120	565.608

565.608

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**.



Utile d'esercizio

Nel 2017 abbiamo realizzato un Utile d'esercizio di **5.607.875 euro**.

La quota dell'Utile di Bilancio distribuita ai soci è in totale di **1.668.301 euro**.

Questa quota è formata dal:

› **dividendo pari al 6,00%**, che corrisponde al tasso massimo erogabile per Legge, 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 del 7,10%: il massimo di Legge. 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:

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

Un importo di **168.236 euro** dell'Utile lo versiamo al Fondo mutualistico per lo sviluppo dell'economia cooperativa. Il restante utile pari a **3.771.337 euro** rimane a riserva indivisibile

Destinazione dell'Utile

REMUNERAZIONE AI SOCI

Totale dividendi (6%)	1.409.833
Totale rivalutazione (1,1%)	258.468

1.668.301

RISERVE

Ordinaria (30%)	1.682.362
Starordinaria	2.088.975

3.771.377

UTILE DELL'ESERCIZIO: 5.607.914

3.771.377

168.236



■ REMUNERAZIONE AI SOCI

■ RISERVE

■ FONDO MUTUALISTICO (3%)

RENDIMENTO COMPLESSIVO LORDO AI SOCI

7,10%*
* il massimo di legge

DIVIDENDO 6,00%
Buoni Fruttiferi Postali 3,5%
+ max 2,5%
RIVALUTAZIONE 1,10%

Il Ristorno

Camst eroga complessivamente 1.650.000 euro di Ristorno ai soci lavoratori, ammontare che corrisponde al 70% dell'importo massimo erogabile rispetto al Bilancio 2017.

Il Ristorno è un istituto tipico delle Cooperative e premia lo scambio mutualistico del socio lavoratore, che in Cooperative di produzione come la nostra è rappresentato dal lavoro.

Dal punto di vista quantitativo è parametrato al 50% rispetto al numero delle ore lavorate e dal punto di vista qualitativo al 50% rispetto la retribuzione del socio lavoratore.

Come avviene per l'esercizio in corso, se erogato in aumento gratuito del Capitale del socio, non è soggetto a contribuzione e non subisce la tassazione di riferimento del socio lavoratore. Sconterà invece la ritenuta del 26% nel momento del rimborso delle quote al socio lavoratore (recesso). In ogni caso matura i medesimi rendimenti al pari della quota Capitale e/o rivalutazioni in occasione delle distribuzioni di Utili (il Ristorno viene iscritto nel B9 del BilCEE '17).



50%



Importo medio di ristorno parametrato su full time (40 ore) per livello CCNL Ristorazione

Livello	D	Quadro A	Quadro B	1	2	3	4	5	6S	6
€ (media)	687	421	403	387	369	361	348	336	304	283

Importo medio di ristorno parametrato su Full Time (40 ore) per livello CCNL Multiservizi

Livello	7Q	7	6	5	4	3	2	1
€ (media)	365	350	366	340	297	284	276	230

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.

	2017	2016
PRODUZIONE NETTA	560.258	507.650
TOTALE CONSUMI	279.794	252.453
di cui:		
Consumi materie prime	171.735	170.803
Servizi/beni terzi/on.Div.	108.059	81.650
VALORE AGGIUNTO CARATTERISTICO LORDO	280.464	255.197
Contr.Associativi	559	555
di cui:		
- verso organismi cooperativi	422	441
- verso altri	137	114
Risultati delle attività e passività finanziarie	205	280
di cui:		
- proventi attivi da banche	1.166	1.392
- oneri passivi verso banche	378	472
- sconti finanziari su forniture (fornitori)	123	127
- interessi passivi su prestito sociale verso soci cooperatori	550	590
- interessi passivi su prestito sociale verso soci sovventori	157	177
Erogazioni sociali	457	401
di cui:		
- verso soci	337	158
- verso la collettività	120	243
VALORE AGGIUNTO GLOBALE LORDO	279.242	253.961
Ammortamenti	19.739	19.293
VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO	259.503	234.668
Costo del lavoro	247.126	224.270
di cui:		
- costo del lavoro soci cooperatori	171.907	156.205
- costo del lavoro dipendenti non soci	73.569	68.065
- ristorno soci cooperatori	1.650	0
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE	12.377	10.398
Imposte e tasse	6.769	6.202
RISULTATO NETTO GESTIONALE	5.609	4.196

La nostra situazione patrimoniale

Lo stato patrimoniale rappresenta una fotografia della nostra situazione aziendale - in termini di liquidità - alla chiusura annuale d'esercizio. Leggerlo quest'anno per noi... è ancora più utile.

Per l'esercizio 2017 si evidenzia un patrimonio di (valori in migliaia di euro):

Capitale Sociale
23.628

(compreso il Capitale sottoscritto e non ancora versato: 313.000)

Riserve e fondi assimilabili

199.770

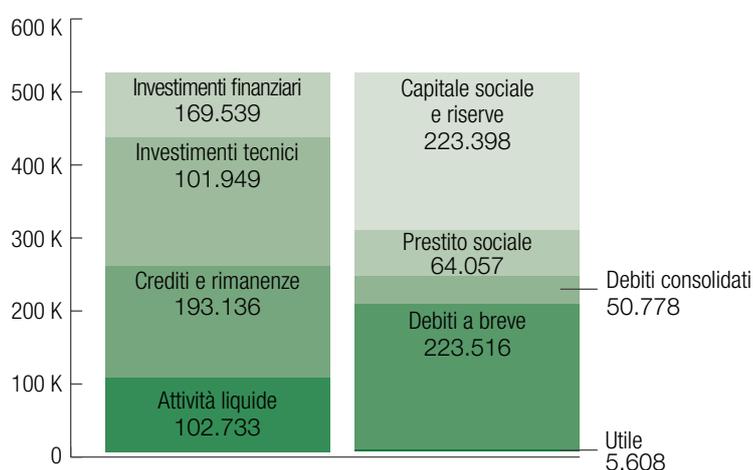
Utile d'esercizio
5.608

Per un totale di Capitale proprio:
229.006

Con un incremento di: +9,22 milioni (rispetto al 2016)

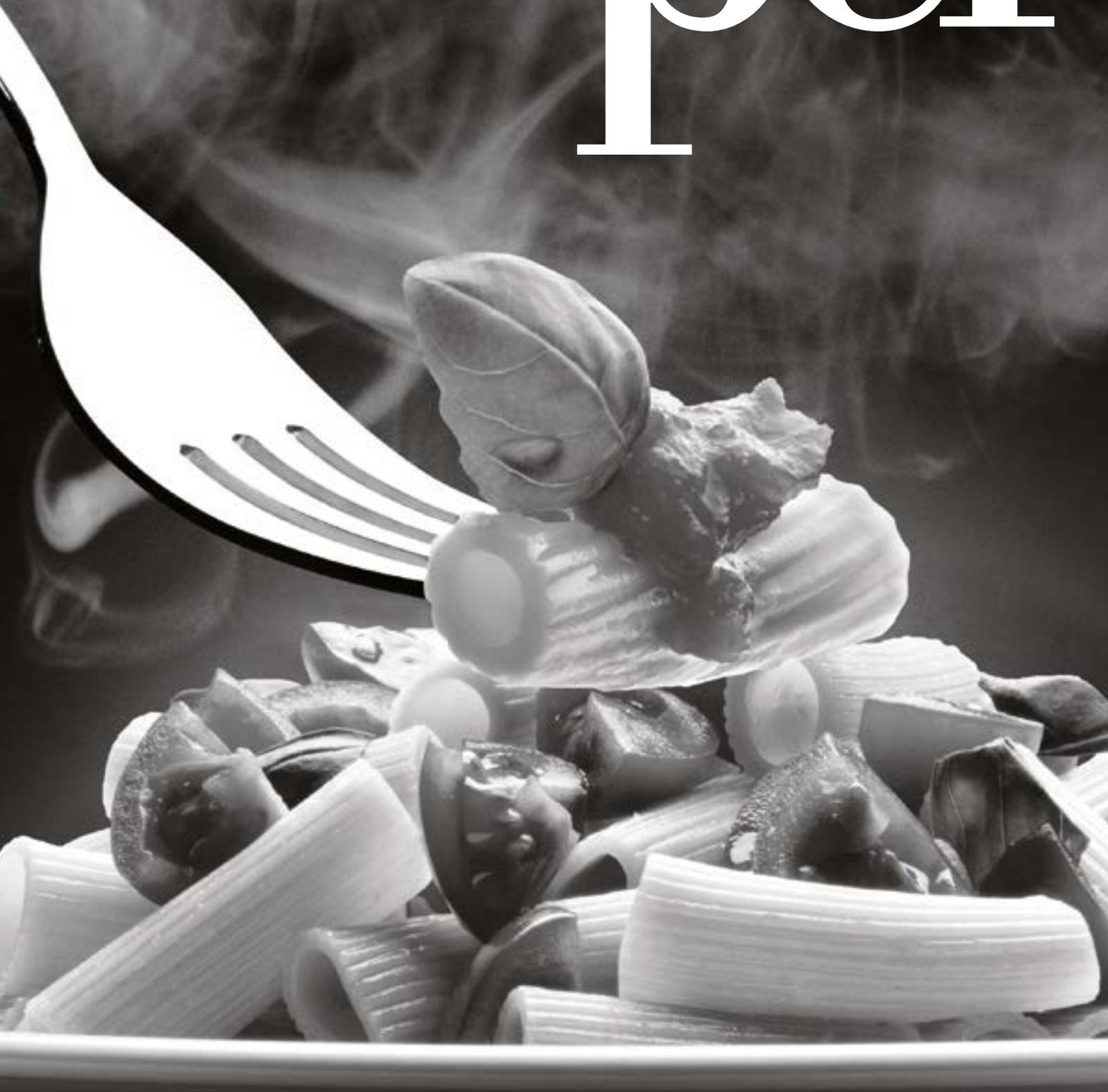


Situazione patrimoniale



	2017
Attività liquide	102.733
Crediti e rimanenze	193.136
Investimenti tecnici	101.949
Investimenti finanziari	169.539
Capitale sociale e riserve	223.398
Prestito sociale	64.057
Debiti a breve	223.516
Debiti consolidati	50.778

per



scelta

*la nostra qualità si alimenta di
sicurezza e di certezze, le nostre
materie prime sono davvero
prime per scelta, i nostri menu
si nutrono di sani e buoni
principi, la nostra ristorazione
migliora e così educa le nuove
generazioni*

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**

AUDITING INTERNO

La conformità al sistema di gestione è verificata da 2 Auditor Interni Sistemi Certificati che operano all'interno della Direzione Affari Generali.

Svolgono funzione di sorveglianza igienico sanitaria effettuando visite ispettive alle strutture di produzione, di verifica degli ambienti di lavoro, del corretto comportamento degli operatori, del rispetto delle procedure aziendali e della normativa vigente.

Ispezioni da Enti esterni

Ispezioni e sanzioni	2015	2016	2017
N° sopralluoghi NAS/ASL e/o campionamenti	694	725	914
Ammontare Sanzioni	22.633	24.326	44.727

Fonte: Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare

Verifiche ispettive effettuate dagli auditor interni

Attività di Monitoraggio	2015	2016	2017
Verifiche ispettive ai locali	125	87	75
Visite Ispettive ai Fornitori	20	15	14

Verifiche ispettive effettuate dall'ente di certificazione

	2015	2016	2017
Centri di Produzione	26	27	29
Sedi di Area Territoriale e Sede centrale	4	3	3

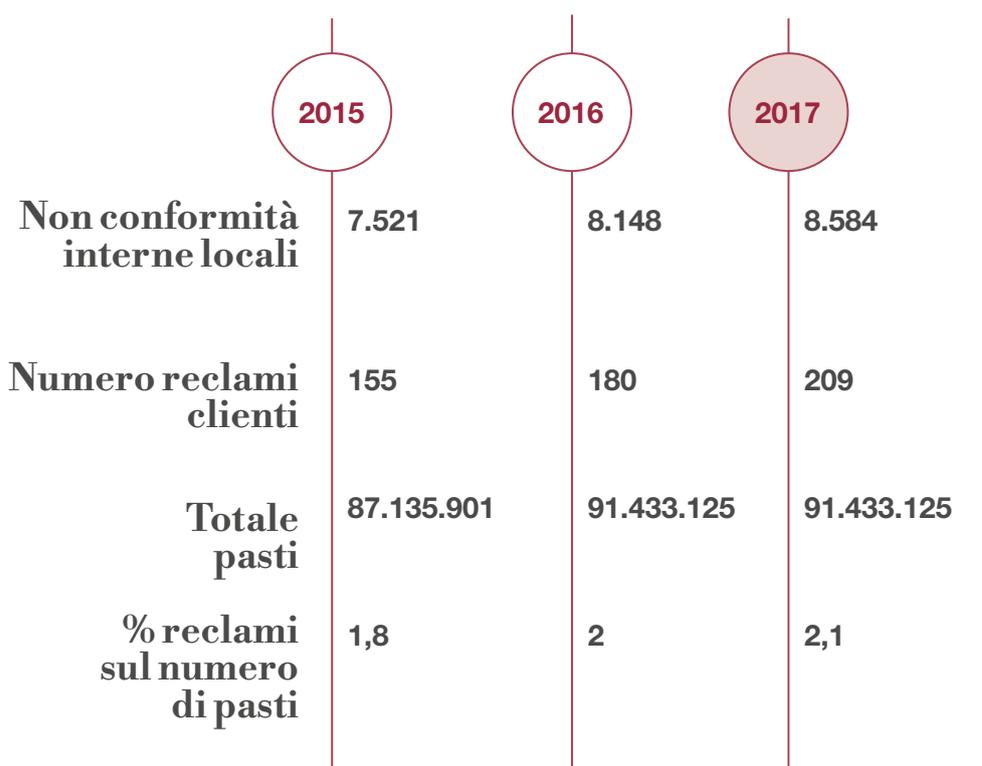
VALUTAZIONI DEL NOSTRO SISTEMA GESTIONE QUALITÀ

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	2015	2016	2017
Indagini microbiologiche su alimenti al consumo	2.630	4.119	4.504
Indagini su materie prime	1.033	1.637	1.727
Tamponi ambientali	2.929	4.802	5.907

Fonte: Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare



Risultato percezione soddisfazione del cliente

Anno	N° clienti istituzionali monitorati	Punteggio medio della soddisfazione
2015	556	0,87
2016	539	0,86
2017	546	0,84

L'indicatore di efficacia (rapporto tra punteggio medio e punteggio massimo) nel 2017 è stato 0,84. 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.

dBtender+

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. Ad oggi questo lavoro ci ha portato a mappare circa **100.000 informazioni relative a 9.000 prodotti**.

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.

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 3000 referenze presenti nel nostro centro distributivo arrivano dai principali **produttori nazionali** e Camst utilizza **materie prime nazionali** per le seguenti categorie:



**Linea
Rossa**

**Suino
Fresco**

**Avicolo
Fresco**

**Olio
Extravergine
Bio**

**Verdure
Gelo 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'

I NOSTRI ACQUISTI BIO

Siamo consapevoli che per una corretta alimentazione, oltre a tenere conto delle calorie e dei principi nutritivi - carboidrati, grassi e proteine - occorre privilegiare la qualità. Il buon cibo deve essere ricco di principi vitali e privo di alimenti negativi (es. grassi idrogenati) che sono tra le cause di alcune patologie tipiche nei Paesi industrializzati.

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.

Per garantire la nostra qualità bio ricerchiamo e selezioniamo accuratamente solo aziende certificate da uno degli otto orga-

nismi autorizzati dal Ministero delle Politiche agricole e agro-alimentari nazionali, in grado di assicurarci i prodotti migliori.

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, poiché l'Agricoltura Biologica riduce drasticamente l'uso di fertilizzanti pesticidi e medicinali chimici di sintesi, preservando nel tempo il terreno e l'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

Nel 2017 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.

CRITERI AMBIENTALI MINIMI - CAM

In termini di acquisti materie prime, Camst si è attivata da tempo per rispondere alle richieste specifiche delle gare d'appalto, aumentando la propria offerta di prodotti con le caratteristiche richieste nei Criteri Ambientali Minimi e andando a richiedere ai propri fornitori la compilazione di un format contenente le specifiche riguardanti imballaggi, trasporti ed eventuali dichiarazioni ambientali di prodotto (caratteristiche estraibili tramite il dBtender). Ciò ci ha permesso di mappare **oltre 1600 prodotti che presentano le specifiche richieste dai CAM**. L'obiettivo è coinvolgere i nostri fornitori affinché si adeguino ai requisiti richiesti.

Nel 2017 è stato organizzato un convegno in collaborazione con una società di consulenza specializzata in Green Public Procurement, per tutte le figure aziendali che si occupano di questo tema, con l'obiettivo di analizzare la nuova normativa in materia di appalti verdi e aggiornare tutte le figure professionali coinvolte negli appalti.



PRODOTTI A KM 0

Camst avverte in toto la responsabilità sociale di una grande impresa nel sostegno della microeconomia locale ed è da sempre sensibile al valore del territorio in termini di ricchezza culturale e agroalimentare, per questo ha integrato il sistema di acquisto centralizzato tramite Piattaforma con l'approvvigionamento diretto dal produttore, stipulando accordi con numerosi piccoli e medi fornitori presenti sul territorio italiano. Questo oltre a favorire l'economia locale porta anche ad un miglioramento in termini di impatto ambientale grazie alla riduzione dei km percorsi tra produttore e consumatore finale e favorisce l'utilizzo di materie prime di stagione.

Nel 2017 sono stati movimentati oltre 48.000 prodotti da 1600 fornitori.

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 e sono ciascuno il frutto di una combinazione unica di fattori umani ed ambientali caratteristica di un determinato territorio.

La scelta di inserire nei nostri acquisti prodotti DOP e IGP comporta i seguenti vantaggi:

- › Garantire un prodotto qualitativamente superiore rispondenti a specifici requisiti e precisi disciplinari;
- › Valorizzare i prodotti agroalimentari tradizionali;
- › Tutelare e diffondere le tipicità, contribuendo a fronteggiare le frodi;
- › Tutelare i consumatori.

CARATTERISTICHE	CEDI	DIRETTA	TOTALE
DOP	6.155.930,84	1.007.299,90	7.163.230,74
IGP	1.122.729,13	774.233,27	1.896.962,40
MSC	2.343.827,35	17072,37	2.360.899,72
EQUO SOLIDALE	6.445,40	687.562,93	694.008,33

Consumo annuo di prodotti Libera Terra

Tipo di prodotti	Q.tà 2015	Valore 2015	Q.tà 2016	Valore 2016	Q.tà 2017	Valore 2017
Conservate vegetali	-	-	132	465	-	-
Salse	-	-	108	286	-	-
Farine, semola, fecola	216	346	72	117	-	-
Gastronomia	300	795	-	-	-	-
Linea rossa	132	187	132	187	-	-
Liquori	60	360	-	-	-	-
Olio evo	-	-	1.86	6.451	-	-
Grissini fette biscottate crackers	8.106	16.080	7.098	14.252	4.154	8.478
Pasta semola bio	14.868	16.950	22.380	25.513	29.016	31.708
Verdura in scatola al naturale	4.089	10.586	72	81	-	-
Verdure e cereali secchi / liofilizzati	4.506	11.509	216	313	72	104
Vini da colture bio	1.248	5.188	552	2.208	-	-
Sacchetti - ceste	-	-	-	-	4.065	4.878
Totale complessivo	33.525	62.001	31.848	49.885	37.307	45.168

COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Già da alcuni anni abbiamo iniziato ad adottare i prodotti del commercio Equo e Solidale: un approccio alternativo al commercio convenzionale, per promuovere giustizia sociale, economica e sviluppo sostenibile attraverso l'attività commerciale, la formazione, la cultura e l'azione politica. I prodotti acquistati sono prevalentemente: banane, mango, ananas, cacao, cioccolato, the.

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.

PRODOTTI DELLA PESCA SOSTENIBILE

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

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.

Nelle Tabelle seguenti facciamo riferimento al numero dei fornitori presenti in anagrafica al 31/12/2017 e quello dei fornitori movimentati nell'anno.

Fornitori presenti in anagrafica

Classe giuridica	2016	2017
Totale	3.963	4.287

Distribuzione Fornitori per area geografica

Area Geografica	Totale	Variazione AP
Nord Ovest	1.509	154
Nord Est	637	-829
Centro	1.960	1.004
Sud Isole	136	-7
Estero	45	2
Totale	4.287	324

Altre caratteristiche dei Fornitori

Caratteristiche dei fornitori	2015	2016	2017	Var.%
Numero Fornitori movimentati ¹	1.719	1.600	1.556	-2,8
di cui: fornitori con consegna a Ce.Di	173	189	302	+59,8
di cui: fornitori con consegna diretta a locali	1.414	1.299	1.148	-11,6
di cui: fornitori con consegna a Ce.Di. e Diretta	132	112	106	-5,4

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	-
Aziende coop.Ve	8	35	4
Consorzi coop.Vi	-	1	-
Imp private indust	42	163	10
Imp private servizi	252	908	92
Persone fisiche	-	6	-
Altre categorie	-	20	-
Non rilevante	-	14	0
Totale	302	1.148	106

I FORNITORI: “SUSTAINABLE PUBLIC AND PRIVATE PROCUREMENT”

Dalla fine del 2017 Camst sta partecipando ad un progetto in tema di sostenibilità denominato “Sustainable public and private procurement” promosso dalle Nazioni Unite che verrà applicato in ambito globale e a tutti i settori produttivi. Il progetto è collegato ad iniziative sul Trade Facilitation and Electronic Commerce e ha come obiettivo quello di aiutare le piccole e medie imprese e le aziende dei paesi in via di sviluppo ad indirizzarsi verso un commercio più sostenibile.

Questo progetto nasce da un problema: tutte le grandi aziende, compresi noi, devono avere dei fornitori che considerano «qualificati». La qualificazione avviene in genere attraverso la compilazione di un questionario dove vengono richieste le caratteristiche che l'azienda considera vincolanti.

Vista la sensibilità crescente dei clienti e dei consumatori in generale sulla tematica di sostenibilità questo è un aspetto che sempre di più sta diventando determinante nella scelta di un fornitore piuttosto che un altro. Qui nasce il problema perché ogni azienda avrà il proprio questionario con le proprie richieste e queste richieste comportano numerosi problemi di

applicabilità per le piccole e medie imprese (grosso peso amministrativo, per compilare e corrispondere a tutta una serie di richieste, parametri, protocolli e disciplinari).

L'obiettivo del progetto è cercare di standardizzare le richieste in tema di sostenibilità in modo da facilitare il lavoro delle aziende più piccole e di quelle nei paesi in via di sviluppo e rendere le procedure meno gravose.

Si tratta di un lavoro di ricerca e bibliografico per individuare quali siano le normative, raccomandazioni, procedure più utilizzate a livello internazionale per cercare di uniformare quanto più possibile queste richieste.

Il lavoro si concluderà con un “Recommendation paper” che racchiuderà tutti i parametri vincolanti e che verrà pubblicato e sarà consultabile da tutte le aziende a carattere internazionale direttamente sul sito dell'ONU.

Il gruppo di lavoro, oltre alla direzione acquisti di Camst, è composto da altre figure in rappresentanza di autorità pubbliche (Ministero dell'Ambiente e Consip) e aziende private di vari settori produttivi e/o di servizi (Tesmec, Achabgroup e Omal).



Il fornitori coinvolti



CAMST A SOSTEGNO DELLA FILIERA PRODUTTIVA

A partire dal 2014 Camst ha messo la propria solidità patrimoniale e finanziaria a disposizione dei fornitori. Attraverso un accordo con alcuni grandi gruppi finanziari la Cooperativa ha infatti realizzato un progetto di Reverse Factoring che agevola i pagamenti a favore dei nostri fornitori.

Il progetto permette loro di disporre delle somme dovute ancor prima dei termini di pagamento contrattuali e di semplificare la contabilità incassi-pagamenti per tutti gli attori coinvolti attraverso una piattaforma informatica dedicata.

Nel 2017 i fornitori coinvolti sono stati 11 per un totale di fatture cedute di circa 15.600.000 euro.

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

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.

i bambini

con attività informative

le famiglie

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

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.

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 PASEPASTOUT

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 Pasepastous", 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.



per

*nel nostro ambiente e nel
pianeta vogliamo lasciare
un'impronta pulita, pensieri
liberi di correre nel verde,*

sempre

*naturale rispetto per gli animali,
progetti trasparenti come
acqua pura, energie positive
sotto il sole, azioni che fanno
la differenza, perché così
cambiamo in meglio la vita*

La Sostenibilità Ambientale

“Il cibo lega in modo stretto le persone, la vita delle comunità, la gestione dei processi produttivi e di creazione di valore, con la salute e la qualità della vita, l’interazione con le risorse naturali, con la terra e la biodiversità, la loro gestione e salvaguardia, la gestione e la produzione di rifiuti, la salvaguardia dell’aria e dell’acqua” (Pothukuchi et al, 1999). In considerazione di questo promuoviamo pratiche che ci consentono **ridurre l’impatto ambientale**:

USANDO PRODOTTI BIOLOGICI O A LOTTA INTEGRATA

contribuiamo a ridurre l’uso di antiparassitari, fertilizzanti chimici e diserbanti

FACENDO LA RACCOLTA DIFFERENZIATA DEI RIFIUTI

che permette il riciclo e quindi il risparmio delle risorse impiegate per lo smaltimento, contribuiamo a contenere l’inquinamento

RIDUCENDO GLI SPRECHI

risparmiamo risorse economiche e ambientali

ELIMINANDO I PRODOTTI OGM

evitiamo pericoli per la biodiversità e il rischio di effetti sull’organismo che ancora non si conoscono

APPLICANDO LA LEGGE 19 agosto

2016, n. 166 (“Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”) detta legge Gadda recuperiamo gli esuberanti di alimenti ad alta deperibilità per distribuirli alle persone in difficoltà attraverso collaborazioni con onlus e enti locali.

SCEGLIENDO PACKAGING ECOSOSTENIBILE

riduciamo l’impatto degli imballi che pesano per il 35% sul totale dei rifiuti solidi urbani (40% del volume)

PROPONENDO MENU CHE RISPETTANO LA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI

riduciamo l’impatto causato dalle produzioni in serra (consumo di energia per il riscaldamento) o dall’importazione da altro emisfero (consumo di energia per trasporti, conservazione e uso d’imballaggi)

COME RISPETTIAMO SOCIETÀ E AMBIENTE

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

favoriamo

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

massimizziamo

l’utilizzo delle risorse rinnovabili

operiamo

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

ricerchiamo e sviluppiamo

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

promuoviamo

la sensibilizzazione e la formazione del personale sulle problematiche ambientali

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



nella nostra offerta di Ristorazione

CON PIÙ ATTENZIONE PER TUTTO, FACCIAMO BENE A TUTTI

Ecco come con il nostro servizio di Ristorazione, seguendo gli obiettivi adottati dalla Direzione Aziendale, **riusciamo a ridurre 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.

SMALTIMENTO RIFIUTI

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

RESIDUI DA OLI DI COTTURA

Per lo smaltimento dei residui da oli di cottura, diamo utili e precise disposizioni di comportamento al personale.

RICICLO IMBALLAGGI

Secondo la Direttiva regionale 94/62/CE sul miglioramento qualitativo dei rifiuti d'imballaggio, abbiamo introdotto un'articolata disciplina volta a prevenire e ridurre l'impatto ambientale degli imballaggi e a facilitarne il recupero.

PRODOTTI USA E GETTA ECOLOGICI E PRODOTTI CERTIFICATI EPD

Incentiviamo e forniamo prodotti a perdere biodegradabili (es. piatti in polpa di cellulosa) e prodotti EPD, Certificazione fondata sull'utilizzo della Valutazione del Ciclo di Vita (LCA) come metodologia che consente l'identificazione, la mappatura e l'analisi di tutti gli impatti ambientali del prodotto.

EMISSIONI IN ATMOSFERA

Le nostre lavorazioni gastronomiche sono a scarso impatto ambientale. Nella nostra catena logistica facciamo manutenzione ai mezzi di trasporto dei pasti, in modo tale da mantenerli efficienti e limitarne così l'emissione di gas di combustione.

SCARICHI IN FOGNATURA

Nei nostri impianti di scarico prevediamo periodiche pulizie dei pozzetti e dei degrassatori tramite aziende autorizzate, e controlli analitici sulla qualità dei reflui conferiti in fognatura.

RUMORE

Per limitare l'inquinamento acustico valutiamo, fin dalla fase di progettazione degli impianti, l'acquisto di tecnologie avanzate che tengano conto del rumore emesso all'esterno dalle unità di trattamento aria e/o impianti di condizionamento/riscaldamento.

COMUNICAZIONE AMBIENTALE

Abbiamo creato una campagna 'eco' di comunicazione interna con l'obiettivo di ridurre il nostro impatto ambientale in ogni aspetto della nostra attività produttiva, divulgandola in tutti i centri produttivi e nelle sedi. Inoltre abbiamo realizzato un manuale per sensibilizzare e formare ad un corretto utilizzo degli impianti.

Per informare la comunità in cui operiamo su questi temi abbiamo creato del materiale illustrativo dedicato ai bambini che stimola la loro curiosità e li guida ad adottare comportamenti e abitudini favorevoli alla sostenibilità ambientale.

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.

PRODOTTI ECOCOMPATIBILI

Anche nella scelta dei prodotti per la detergenza, cerchiamo di optare sempre per quelli con il minor impatto sull'ambiente. Per questo motivo 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.



Impronta ambientale

Prendiamo le misure



MISURARE CON TRASPARENZA, CHIAREZZA ED EFFICACIA LA PROPRIA IMPRONTA AMBIENTALE.

Il **progetto EFFIGE** 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. Camst si è aggiudicata i finanziamenti del progetto finalizzato alla misurazione dell'impronta ambientale della produzione di un menu destinato alla Ristorazione Scolastica.

La nostra azienda, insieme ad altre 4 imprese di altri settori di attività, darà il via ad una **'esperienza pilota' di eco-innovazione** volta a calcolare l'impatto ambientale dei propri servizi o prodotti.

Il programma **LIFE EFFIGE** risponde all'esigenza di aziende appartenenti a 4 settori produttivi (fonderie, legno arredo, agroalimentare e ristorazione collettiva) di capire quanto impattano i propri servizi ed i propri prodotti, **per agire in modo più consapevole** nel miglioramento delle proprie prestazioni ambientali.

Nello specifico per Camst, l'obiettivo sarà quello di **calcolare l'impatto ambientale di un servizio di Ristorazione Scolastica in tutte le sue fasi**: dalla scelta delle materie prime alla loro trasformazione, dalla definizione dei menu fino alla produzione dei piatti.

L'iniziativa, che si svilupperà **nell'arco di 4 anni**, è stata promossa dall'Istituto di Management della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa che svolge il ruolo di coordinatore del progetto.

Le attività tecniche saranno invece seguite da ENEA, l'agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile, e coinvolgeranno i colleghi Camst del Servizio Nutrizione, dell'Ufficio Acquisti, dell'Ufficio Ambiente e Sicurezza e dell'Ufficio Gestione Energia.

Life Effige
Environmental Footprint
For Improving and
Growing Eco-efficiency

IL PROGETTO



EFFIGE (000172) è un progetto finanziato dalla **Commissione Europea** (attraverso il Programma LIFE che ha lo scopo di migliorare le prestazioni ambientali delle imprese e dei loro prodotti attraverso l'implementazione del metodo europeo **Product Environmental Footprint (PEF)**, adottato con la **Raccomandazione 179/2013**. **EFFIGE** 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.



Risultati attesi del progetto sono la sperimentazione del metodo **PEF** su prodotti di 22 imprese appartenenti ai settori agro-alimentare, arredamento da ufficio, fonderia e distribuzione pasti. Inoltre **EFFIGE** ha l'obiettivo di elaborare proposte di PEF category rules, ovvero regole di categoria per l'applicazione del metodo PEF, applicabili in tutta Europa. Due gruppi di lavoro saranno attivati allo scopo di elaborare documenti e linee guida affinché le imprese riescano a comunicare la **PEF** nel miglior modo possibile e la integrino con altri strumenti di gestione ambientale. Strumenti specifici saranno elaborati per supportare le PMI nell'adozione di questo metodo di calcolo della propria impronta ambientale.

Con il supporto del programma Life della Commissione Europea 

COORDINATORE 	PARTNER   	CONTATTI Piazza Martiri della Libertà, 33 56127 Pisa (Italy) C.F. 93008800505 Phone: +39 050 88 31 11 Mail: info@lifeeffige.eu www.lifeeffige.eu
--	--	--

Noi e l'Ambiente

Coerenti con la nostra Missione Aziendale, riteniamo importante coniugare il nostro essere impresa con il rispetto dell'ambiente e dei territori dove operiamo. Per perseguire tali impegni, valutando quindi i rischi e gli impatti ambientali derivanti dalla nostra attività, abbiamo adottato un **Sistema di Gestione Ambientale** conforme alla norma **UNI EN ISO 14001**. Il Sistema fa capo alla Direzione Affari Generali come rappresentante della Direzione Aziendale. Nel corso del 2017 inoltre, Camst si è certificata **ISO 50001**, il **Sistema di Gestione dell'Energia**.

IL RAPPORTO DI ANALISI AMBIENTALE PER I SITI PRODUTTIVI

Per identificare accuratamente e valutare conseguentemente gli impatti ambientali - sia diretti che indiretti - delle nostre attività, prodotti e servizi e per capire se e come possiamo tenerli sotto controllo, abbiamo fatto un'analisi Ambientale dei siti produttivi per valutare:

- › emissioni inquinanti in atmosfera
- › scarichi idrici
- › gestione rifiuti e scarti di lavorazione
- › contaminazione del terreno
- › consumo delle risorse naturali e delle materie prime
- › consumi energetici
- › emissioni di rumori, vibrazioni, odori
- › incidenti ambientali.

L'Analisi utilizza queste tecniche:

- › **interviste** ai Responsabili di locali e agli operatori coinvolti (cuochi, addetti lavaggio e preparazione materie prime, addetti a confezionamento e 'sporzionamento' dei pasti, addetti servizi mensa, magazzinieri, addetti alle pulizie, ecc.)
- › **riesame** delle registrazioni attraverso controlli mirati sulla documentazione da compilare e conservare a cura del Responsabile di locali, per mantenere in funzione la procedura attivata con la Certificazione Ambientale
- › **ispezioni** in loco a qualsiasi ora della giornata
- › **misurazioni** dirette sul posto.



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 (-30% circa)
- › **limita** le emissioni di CO₂ (circa 357 tonnellate/anno) perché impiega un sistema di refrigerazione naturale a gas NH₃ con eccellenti proprietà termodinamiche, elevata efficienza energetica, impatto zero
- › **integra** nel tetto un impianto fotovoltaico di 3.780 m² con 2.400 moduli in silicio per una potenza di 545 kWp.
- › **l'impianto fotovoltaico ogni anno produce 612.000 kWh, circa il 14% del fabbisogno elettrico del CeDi e riduce l'emissione di CO₂ di 265 tonnellate.** Per contenere l'impatto ambientale abbiamo ottimizzato trasporti e logistica del Ce.Di.:
 - › tutti i 70 mezzi utilizzati 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
 - › un piano di sostituzione degli automezzi è stato avviato al fine di rinnovare l'intero parco nel giro di un paio di anni, introducendo anche **veicoli a metano**
 - › i 'roll' da consegnare ai locali, preparati nei singoli Transit Point, ci consentono anche l'utilizzo di **prodotti a km zero**
 - › 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**.



Automezzi

Per ridurre l'impatto ambientale nella veicolazione dei pasti, manteniamo il più possibile la vicinanza tra centro di produzione e luoghi di consumo. Per il servizio di Ristorazione alle Scuole con veicolazione dei pasti ai plessi scolastici utilizziamo **automezzi a ridotto impatto ambientale** (doppia alimentazione benzina/metano). Studiamo la programmazione del giro giornaliero per la distribuzione dei pasti ai plessi scolastici in modo di **ridurre i km di percorso**. Formiamo i trasportatori per la miglior gestione della manutenzione e per lo **spegnimento dei mezzi** nei momenti d'inattività.

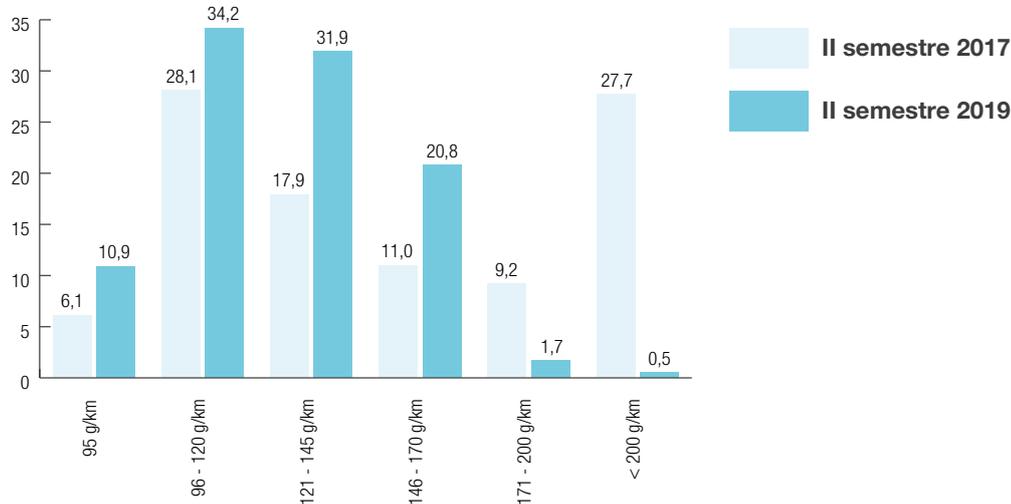
A Luglio 2017 è stato ceduto il totale del parco automezzi di Camst ad un operatore esterno con l'obiettivo dichiarato di procedere al cambio complessivo degli stessi entro fine 2019 ed al contempo migliorarne la gestione.

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
- › **efficiantare** 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

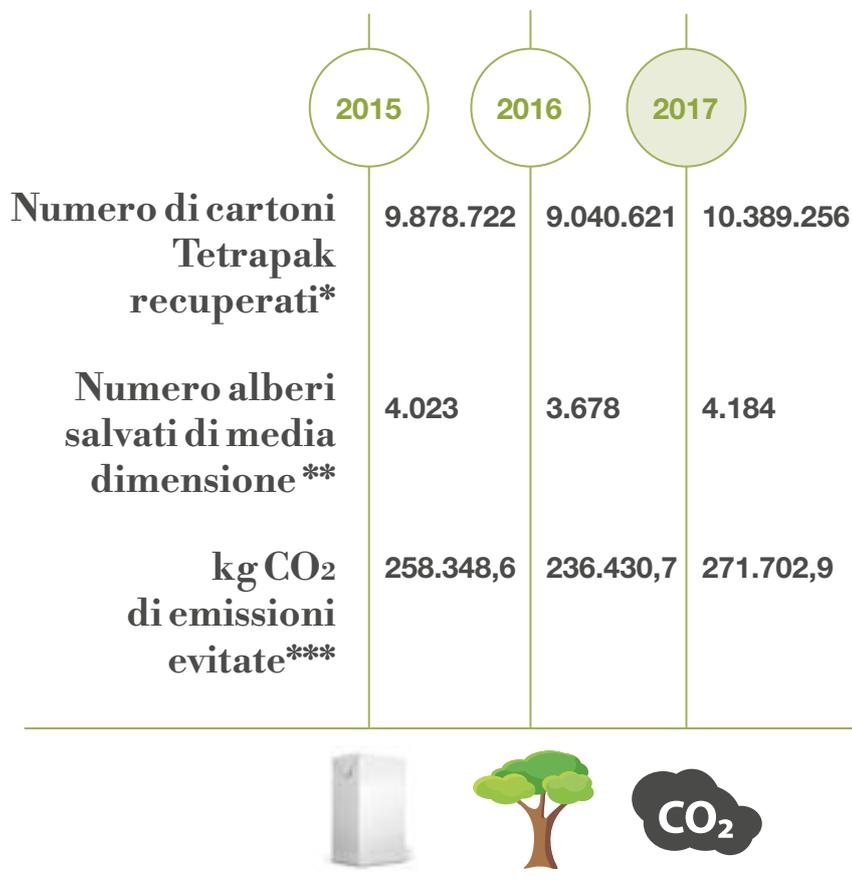


Carta riciclata

Nel 2017 i nostri locali hanno salvato 4.023 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 (Tetrapack).

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 Fiberpack



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.



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)	2015	2016	2017
Fanghi	1.167.636	1.715.469	1.773.111
Var.%	12,9	2,3	2,3
Oli e grassi commestibili	122.661	126.852	114.714
Var.%	0,3	3,4	- 9,6
Imballaggi vari	697.815	724.790	766.748
Var.%	17,8	3,8	5,8
Altri materiali	98.988	248.365	148.278
Var.%	114,3	150,9	- 40,3
Totale	2.595.833	2.815.476	2.802.851
Var.%	15,6	8,46	- 0,5
% rifiuti avviati a recupero	45,4	48,8	49,6
% rifiuti avviati a smaltimento	54,6	51,2	50,4

Altre Società del Gruppo

Categorie (kg)	2015	2016	2017
Fanghi	35.010	27.320	31.500
Var.%	-31,9	-22,0	15,3
Oli e grassi commestibili	14.295	20.212	20.610
Var.%	-38,8	41,4	1,97
Imballaggi vari	175.620	162.090	104.910
Var.%	4,7	-7,7	-35,3
Altri materiali	13.837	64	14.877
Var.%	-77,7	-99,5	23328
Totale	238.762	209.686	171.897
Var.%	-21,6	-12,2	-18,0
Percentuale rifiuti avviata a recupero	85,5	92,8	100,0

Il Sistema di Gestione dell'Energia

CHE COS'È PER NOI L'ENERGIA?

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**

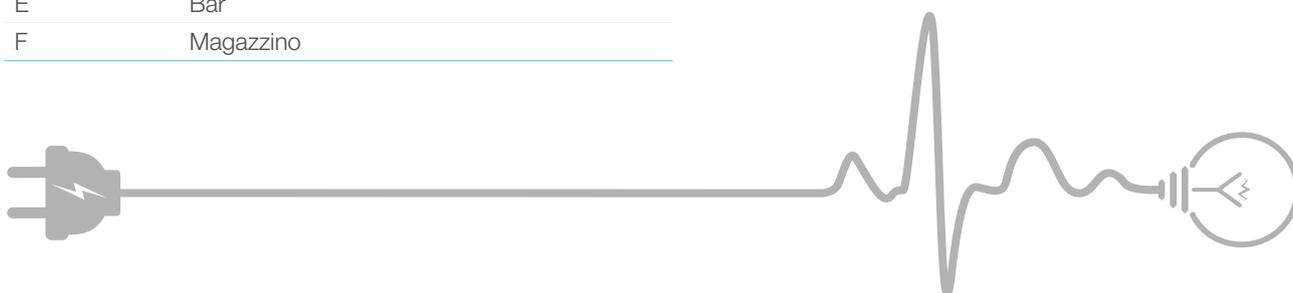
› **D (Uffici)**. Dividiamo il consumo espresso in Energia Primaria per la superficie totale dell'immobile. Questo Indice rappresenta il consumo specifico di **Energia per metro quadro**

› **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 2015, 2016 e 2017.

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)	2015	2016	2017
Consumo totale Energia Primaria (kWhep)	130.293.714	136.757.377	143.747.335
Numero di Pasti Prodotti	40.336.259	43.525.815	49.314.287
Consumo di Energia Primaria per singolo pasto (kWhep/pst)	3,230	3,142	2,915
Variazione Indice di Prestazione rispetto anno precedente (%)	3,47%	-2,73%	-7,23%

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		2015	2016	2017
A	Consumo / numero di pasti (kWhep/pst)	2,543	2,375*	2,409
	Variazione percentuale dell'Indice rispetto all'anno precedente	1,96%	-6,61%	1,41%
B	Consumo / numero di pasti (kWhep/pst)	1,728	1,735	1,776
	Variazione percentuale dell'indice rispetto all'anno precedente	7,87%	-0,57%	2,36%
C	Consumo / numero di pasti (kWhep/pst)	6,191	6,313	6,206
	Variazione percentuale dell'indice rispetto all'anno precedente	6,03%	1,97%	-1,69%
C COM	Consumo / numero di pasti (kWhep/pst)	9,147	9,112	9,467
	Variazione percentuale dell'indice rispetto all'anno precedente	3,85%	-0,38%	3,90%
D	Consumo / metri quadri (kWhep/m2)	379,38	339,02*	304,83
	Variazione percentuale dell'indice rispetto all'anno precedente	6,01%	-10,64%	-10,09%
E	Consumo / numero scontrini emessi (kWhep/scn)	0,777	0,822	0,868
	Variazione percentuale dell'indice rispetto all'anno precedente	8,98%	5,79%	5,60%
F	Consumo / numero merce movimentata (kWhep/mov)	2,857	146,645**	143,74**
	Variazione percentuale dell'indice rispetto all'anno precedente	-10,49%	-4,18%	-1,98%

* rettifica valore rispetto al bilancio pubblicato nel 2016

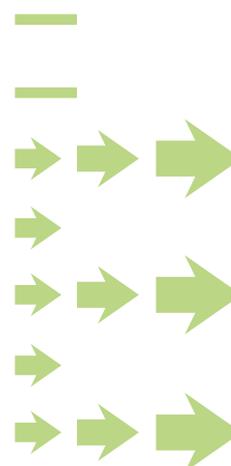
** aggiornamento Indice di Prestazione, nuovo Indice di normalizzazione tonnellate

OBIETTIVI E RISULTATI

Nella tabella di Analisi Energetica Aziendale sono riportati i risultati ottenuti per l'anno 2017.

Confrontando i valori con gli obiettivi prefissati, **nelle singole tipologie evidenziamo questi risultati:**

- 1) per la categoria A, l'obiettivo prefissato di riduzione dell'-1% **non è stato raggiunto**
- 2) per la categoria B, l'obiettivo prefissato di riduzione dell'-1% **non è stato raggiunto**
- 3) per la categoria C, **vi è un miglioramento** dell'Indice di Prestazione
- 4) per la categoria C COM, l'Indice **non risulta migliorato**
- 5) per la categoria D, **vi è un miglioramento** dell'Indice di Prestazione
- 6) per la categoria E, l'Indice **non risulta migliorato**
- 7) per la categoria F, **vi è un miglioramento** dell'Indice di Prestazione



Per quanto riguarda tutta l'Azienda, l'**Indice di Prestazione complessivo è migliorato rispetto all'anno 2016.**

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, modiche 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 2015, 2016 e 2017.

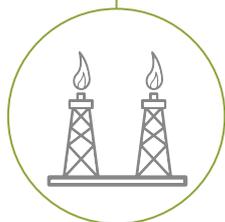
Segnaliamo che nell'anno 2017 sono stati contabilizzati i consumi dell'Area Ristorazione, della Divisione Facility Tech e dell'Area Service. I dati rappresentano una 'fotografia statica' dei consumi, comunicati all'Ente preposto, alla fine di ogni anno e non un'analisi di prestazione energetica.

Dati complessivi TEP

	2015	2016	2017
TEP	12.692	13.493	14823
Var.%	13,5	6,3	9,85
N° centri consumo energetico	317	318	390
Var.%	15,0	0,3	22,64

Fonte: Ufficio Acquisti Attrezzature e Gestione Energia

**Tonnellate
Equivalenti di
Petrolio**



Risorsa acqua, sorgente di idee

SERVIZIO FREEBEVERAGE

Per oltre 4 milioni di pasti annui utilizziamo il nostro servizio Freebeverage: la distribuzione self-service a consumo libero di acqua microfiltrata naturale e gassata, succhi e bevande naturali, bibite gassate, bevande Equo Solidali. Riducendo l'uso delle confezioni in plastica per le bottiglie delle bevande ed evitando il loro trasporto su gomma, riduciamo anche le emissioni di CO₂ nell'atmosfera e aiutiamo l'Ambiente.

Free
beverage



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

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

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.



UN TRENO D'ACQUA

Dalla nostra partnership con Sanpellegrino è nato 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 trasporta 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).

Il primo sistema di pulizia a secco nella ristorazione

Per primi nel mondo della ristorazione abbiamo introdotto nelle nostre cucine il sistema di pulizia a secco con panni in microfibra. 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.

Dall'analisi condotta dall'Ufficio Gestione Energia sui consumi di acqua di una cucina campione, la Cucina Centralizzata Fossolo di Bologna, a un mese dall'adozione del sistema di pulizie a secco i **consumi di acqua a pasto** sono passati da 5,35 a 3,63 litri, e quindi diminuiti del **- 32,1%**.

In un anno quindi si prevede di non sprecare - in una sola Cucina Centralizzata - ben 2.800 metri cubi d'acqua. Una piscina olimpionica! In termini economici, il risparmio previsto è di almeno 10.000 euro. Sono valori importanti, se pensiamo che ad oggi sono 24 le Cucine Centralizzate entrate a far parte del programma. L'obiettivo è di estendere questo sistema di pulizie a tutte le Cucine Centralizzate e in generale ai locali che possono investire nell'acquisto delle attrezzature necessarie (lavatrice, carrello e panni in microfibra).

I VANTAGGI DEL SISTEMA DI PULIZIA A SECCO

Per il lavoratore

- › Più semplice, meno faticoso
- › Più sicuro, senza scale e supporti

Per l'ambiente

- › Minor consumo di acqua
- › Minor uso di prodotti chimici

Per la Cooperativa

- › Vantaggio economico
- › Vantaggio competitivo

Per l'igiene

- › Fino a -99% in meno di batteri e acari

consumi d'acqua a
32,1%
in meno

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 nostro percorso di miglioramento delle filiere abbiamo deciso di partire da quella delle uova. Ogni anno acquistiamo dai nostri Fornitori, tutti operanti sul territorio nazionale, oltre 300.000 uova in guscio (25% del totale) e circa 200.000 kg di ovoprodotti (30% del totale) provenienti da galline allevate a terra, all'aperto e biologicamente.

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 2025.

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.



Gli obiettivi ambientali

Nel corso del 2017 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 una sola Non Conformità minore.

Conformità alle Leggi

OBIETTIVO:

Implementazione 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:

Conseguimento della Certificazione ISO 50001

Miglioramento prestazione per l'Ambiente

OBIETTIVO:

Maggiore facilità di controllo del Sistema di Gestione

TRAGUARDO:

Estrapolazione dal sistema informatico di controllo e registrazioni di ulteriori dati prestazionali

RAGGIUNTO:

Valorizzazione di tali informazioni per progetto Life Effige (LCA su menù Ristorazione Scolastica)

Parco automezzi aziendali

OBIETTIVO:

Aumento del numero di automezzi meno inquinanti (es. euro 4, 5 o 6)

TRAGUARDO:

Aumento del +2% degli automezzi aziendali appartenenti alle categorie meno inquinanti (es. euro 4, 5 e 6)

RAGGIUNTO:

Aumento dal 66.9 al 78.4% degli automezzi aziendali meno inquinanti (es. euro 4, 5 e 6)

Consumo di Energia elettrica e gas metano – CuCe

OBIETTIVO:

Riduzione del consumo di energia elettrica e gas metano

TRAGUARDO:

Riduzione del -1% dei consumi a pasto per la tipologia di locali Cucina Centralizzata (EnPI -1% kWh/pasto).

NON RAGGIUNTO:

- EnPI 2016 = 1,735 kWh/pst
 - EnPI 2017 = 1,776 kWh/pst
- Delta = + 2,36 %

Consumo di Energia elettrica e gas metano - CuCe + Tavolamica

OBIETTIVO:

Riduzione del consumo di energia elettrica e gas metano

TRAGUARDO:

Riduzione del 1% dei consumi a pasto per la tipologia di locali Cucina Centralizzata + Tavolamica (EnPI -1% kWh/pasto)

NON RAGGIUNTO:

- EnPI 2016 = 2,375 kWh/pst
- EnPI 2017 = 2,409 kWh/pst

Generazione di rifiuti – Società Gruppo Camst

OBIETTIVO:

Aumento della % di recupero rifiuti sui rifiuti speciali prodotti

TRAGUARDO:

Aumento del +1% 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) - 2016 = 92.8 %
- Rifiuti speciali avviati a recupero (R) - 2017 = 100.0 %

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) - 2016 = 48,8 %
- Rifiuti speciali avviati a recupero (R) - 2017 = 49.6 %

Azioni e obiettivi ambientali per il 2018

In funzione del mantenimento del Sistema di Gestione ISO 14001, ISO 50001 e in ottica di miglioramento continuo, per il 2018 ci siamo posti i seguenti obiettivi.

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 Cucina Centralizzata + Tavolamica (EnPI 2018 = EnPI 2016-3% kWh/mq)

Consumo di Energia elettrica e gas metano - CuCe

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)

Consumo di Energia elettrica e gas metano - Magazzino CeDi

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 2018 = EnPI 2016-3% kWh/mq)

Parco automezzi aziendali

OBIETTIVO 1:

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 6)

Parco automezzi aziendali

OBIETTIVO 2:

Aumento del numero di automezzi che utilizzano metano

TRAGUARDO:

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

Parco automezzi aziendali

OBIETTIVO 3:

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

TRAGUARDO:

Riduzione del **-10%** degli automezzi aziendali con Indice di emissione CO2/km superiore a 170 g/km

Parco automezzi aziendali

OBIETTIVO 4:

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 g**

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

per



loro

*non rifiutiamo di dare valore
a ciò che è ancora buono, non
sprechiamo l'opportunità di
donare il pasto che avanza,
non scartiamo l'idea che il nostro
più a qualcuno manca, non
facciamo scadere il cibo che
nutre la solidarietà*

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



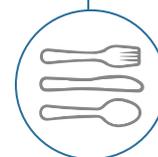
preparazione

› 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 2017 siamo riusciti a recuperare oltre 39 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 2017 sono state pensate, realizzate e distribuite **oltre 16.300 "Io non spreco!" Bag** in molte refezioni scolastiche in accordo con i Comuni e le Scuole.

Nel corso del 2017 è stato presentato un Protocollo d'Intesa tra il Comune di Ravenna, Camst e l'Associazione di volontariato San Rocco per recuperare i pasti in eccedenza di 4 Istituti Scolastici cittadini in cui gestiamo il servizio di Ristorazione. Nell'ambito di questa iniziativa è stato lanciato il **progetto "Io non spreco! Bag"**, grazie al

quale Camst ha distribuito **8.000 custodie salva cibo** ai ragazzi delle Scuole primarie e secondarie di primo grado, per portare a casa gli alimenti (pane e frutta) non consumati durante la refezione. In un anno a Ravenna, abbiamo così evitato di sprecare circa 10 mila kg di pane e 30 mila kg di frutta.



10.000 kg di pane

30.000 kg di frutta

LA BOTTEGA DEL COTTO

La Bottega del Cotto di Imola (BO) è sorta da un'iniziativa dell'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. Nei primi 3 mesi di servizio sono state distribuite **4.626 porzioni** (primi, secondi, contorni e condimenti) corrispondenti a **oltre 12 quintali di cibo**.

CAMPAGNA SPRECO ZERO

Camst sostiene fin dalla sua prima edizione la Campagna SPRECO ZERO. Nel 2017 è stato presentato il progetto "**Waste Notes - Un diario per amico**", quaderno di buone pratiche per ridurre lo spreco alimentare domestico.

www.sprecozero.it



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. **Nel corso del 2018 il progetto selezionato** - che si propone di riutilizzare gli scarti della lavorazione del caffè e le bucce d'arancia - **verrà prototipato** dallo Staff di Future Food.

wastetovalue.it

Recuperi effettuati da gestioni Camst con Banco Alimentare

Area Territoriale	Pane	Primi	Secondi	Contorni	Frutta/ Dolce	Totale 2017
Centro Sud (Marche)	270	170	140	180	0	760
Centro Sud (Santo Stefano Magra)	858	824	824	824	0	3330
Centro Sud (Toscana/Lazio)	730,8	603,75	493,08	452,88	865,08	3145,59
Emilia-Romagna (Ravenna)	460	3.400	1.130	1.650	186	6.826
Emilia-Romagna (Parma)	0	1.012	1.482,72	4.260,77	0	6.755,49
Emilia-Romagna (Bologna)	220	1.552,95	339,96	465,84	19,32	2.598,07
Lombardia	4,13	1701	1.573,8	658,8	12,72	3.950,45
Nord Ovest	3.127	388	380	844	6.334	11.073
Nord Est	200	70	0	0	200	470
Ristorazione Commerciale	56,3	324,9	241,2	170,28	12,96	805,64
Totale	5.926,23	10.046,6	6.604,76	9.506,57	7.630,08	39.714,2

Le quantità in tabella sono espresse in kg.

ENTI BENEFICIARI

Lombardia

Siticibo - Banco Alimentare

Nord - Est

Fondazione Luchetta
Caritas Trieste

Emilia-Romagna

Zona Romagna

“In Cammino verso Maria” Comacchio,
“Work and Service” S. Giuseppe (FE),
Parrocchia San Rocco Ravenna, Fondazione
Banco Alimentare Onlus, Associazione di
Volontariato San Rocco (RA)

Parma: Caritas

Bologna: Babele Soc. Coop.,
Open Group Soc. Coop.

Nord - Ovest

Torino: Carità Senza Frontiere, Cottolengo,
Convento Sant’Antonio da Padova, Caritas
Diocesana di Fossano

Cuneo: Caritas Diocesana di Fossano

Savona: Istituto Centro Accoglienza
Buon Pastore di Varazze

Centro - Sud

Grosseto: Caritas, Ronda della Carità

Pisa: Associazione Croce Rossa Italiana,
Società San Vincenzo De’ Paoli Onlus,
AUSER Associazione di Volontariato Calcinai

Firenze: Ass. Banco Alimentare Toscana Onlus,
Associazione di Volontariato “Fraternità della Visitazione”

Santo Stefano di Magra (SP): Onlus Mondo Nuovo

Marche: Opera di Religione Diocesi di Pesaro, Associazione
Onlus “I Bambini di Simone” (Pesaro/Fano)

Divisione Ristorazione Commerciale

Banco Alimentare

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: Pubblica Assistenza di Casalecchio di Reno e Fondazione San Petronio (Onlus).

Recupero prodotti Non Conformi da CeDi

Onlus beneficiarie	Prodotti secchi (pasta, conserve, olio) con confezioni rotte kg	Prodotti freschi (carne e lattiero caseari) kg	Prodotti congelati kg	Kg Totale
Pubblica Assistenza di Casalecchio	-	17.064	11.482	28.546
Fondazione San Petronio	1.433	-903	207	737
Totale 2017	1.433	16.162	11.689	29.283
Totale 2016	22.775	10.455	714	33.936

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 i **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

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

Water Footprint

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

	Carbon Footprint (Kg di CO ₂ equivalente)	Water Footprint (m ³ di acqua)	Ecological Footprint (m ² globali H ₂ O + terreno)
2017	242.915 (eq. a 1.880 viaggi in auto Milano-Napoli)	142.467 (eq. a 44 piscine olimpioniche)	1.717.653 (eq. a 240 campi da calcio)
2016	272.500 (eq. a 2.100 viaggi in auto Milano-Napoli)	178.000 (eq. a 56 piscine olimpioniche)	1.778.000 (eq. a 249 campi da calcio)
2015	509.881 (eq. a 3.946 viaggi in auto Milano-Napoli)	289.288 (eq. a 90 piscine olimpioniche)	3.341.000 (eq. a 327 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.



LA RISTORAZIONE ITALIANA

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](https://www.instagram.com/camst_gruppo/)

📘 [facebook.com/camst.ristorazione/](https://www.facebook.com/camst.ristorazione/)

📺 [youtube.com/user/CamstYOU/](https://www.youtube.com/user/CamstYOU/)

➕ plus.google.com/+CamstIt

📷 [instagram.com/camst_gruppo/](https://www.instagram.com/camst_gruppo/)

🌐 [linkedin.com/company/camst-group](https://www.linkedin.com/company/camst-group)

Redazione a cura Camst

Coordinamento Ufficio Responsabilità Sociale

Progetto grafico a cura di LDB Advertising

Stampato su carta Furioso FSC

Stampa: Lito Group srl

Finito di stampare Giugno 2018



CAMST 
LA RISTORAZIONE ITALIANA

BILANCIO SOCIALE 2017

www.camst.it

