



LA RISTORAZIONE ITALIANA

BILANCIO SOCIALE 2016



**2 | PERSONE E
RESPONSABILITÀ
SOCIALE**

**3 | SOCIETÀ,
SOSTENIBILITÀ,
SOLIDARIETÀ**

1 | IDENTITÀ



**4 | UTILI E
SERVIZI**

**5 | QUALITÀ E
AMBIENTE**

**6 | SVILUPPO DEL
TERRITORIO E
COOPERAZIONE**



Bilancio Sociale 2016

Indice

1 | IDENTITÀ

Ripercorriamo le tappe che ci hanno fatto crescere	14
La nostra storia, pasto dopo pasto	15
Valori e missione	16
La politica aziendale del Sistema di gestione integrato	18
La politica energetica	21
Noi siamo il gruppo Camst	23
L'assetto istituzionale	25
La struttura politico sociale	26
La direzione	27
Codice etico e Organismo di vigilanza	29
La nostra gestione della sostenibilità	30

2 | PERSONE E RESPONSABILITÀ SOCIALE

Mettiamo le persone al centro	36
Dimensione e caratteristiche dell'occupazione	37
Ecco quanti siamo	38
Noi del territorio	39
Una riflessione per tutti	42
... noi, del gruppo Camst	45
Come gestiamo i tirocini in Camst	46
Lavorare insieme è il miglior modo per conoscersi	48
Dire, fare, futuro: il manifesto Camst per i giovani	50
Formazione e addestramento svolti in Camst	52

3 | SOCIETÀ, SOSTENIBILITÀ, SOLIDARIETÀ

Ci impegniamo per una società equa e un ambiente protetto	56
Attestato di valutazione della governance in ambito Responsabilità Sociale	59
Il nostro NO al lavoro infantile, e al lavoro forzato e obbligato	61
Versamento del capitale sociale	62
Tuteliamo salute e sicurezza	63
Indici infortunistici	68
Libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva	70
Il nostro NO alla discriminazione	72
Progetto Pari Opportunità	76
Pratiche disciplinari	77
Orario di lavoro	78
Retribuzione	80
Studiamo il modo di crescere insieme	82
Per solidarietà diventiamo sempre più buoni	84

4 | UTILI E SERVIZI

Facciamo crescere il capitale territoriale	88
Redditività	89
Partecipazione patrimoniale e finanziaria	90
Investimenti tecnici	92
Investimenti finanziari	93
Partecipazione sociale e servizi ai soci	95
Utile d'esercizio	97
Il nostro valore aggiunto	98
La nostra situazione patrimoniale	99
Il fatturato del nostro gruppo	100

5 | QUALITÀ E AMBIENTE

La nostra unicità è fatta di qualità	104
L'Italia della ristorazione	106
La ristorazione collettiva	107
La ristorazione commerciale	111
Il cliente sempre al centro	114
L'alimentazione come momento educativo	116
I nostri marchi	118
I nostri prodotti	120
Qualità e sicurezza alimentare	126
– Sale + Salute	128
La sostenibilità ambientale nella nostra offerta di ristorazione	129
Per il benessere animale	132
Noi e l'ambiente	133
Le nostre partnership di sostenibilità	135
Il recupero dei pasti	139
Recupero prodotti dal nostro Centro Distributivo	141
La nostra impronta ecologica	142
La nostra gestione dei rifiuti	144
Il nostro sistema di gestione dell'energia	148

6 | SVILUPPO DEL TERRITORIO E COOPERAZIONE

Nutriamo valori importanti	154
Crescita e sviluppo del ruolo sociale della cooperazione	155
Lega Nazionale delle Cooperative e Mutue	157
Adesione a iniziative della cooperazione	158
L'Osservatorio per la responsabilità sociale d'impresa	159
Collaborazioni con le Cooperative Sociali	163
Iniziative Camst a favore della CSR	165
Noi e il territorio	166
SOS: solidali nel cuore	170
Il primo vademecum per dire basta è servito	172

Bilancio Sociale 2016

Presentazione

Quest'anno nel presentare il Bilancio Sociale abbiamo voluto lanciare un messaggio semplice e forte: tutto quello che siamo lo **Costruiamo Insieme** ogni giorno, attraverso il lavoro, il talento e l'impegno di ognuno di noi. Insieme abbiamo reso grande questa impresa cooperativa e insieme stiamo crescendo per affrontare le sfide della contemporaneità. L'operosità e la vitalità del nostro Gruppo ci ricordano quanto, anche in un periodo di stagnazione economica, la nostra azienda sia riuscita a svilupparsi, raggiungendo risultati che le permettono di consolidare la propria leadership in Italia e di ampliarsi in Europa, in Paesi come Danimarca e Spagna.

I dati ci dicono una cosa molto chiara: stiamo migliorando le nostre performance e i risultati sono tangibili. Rispetto alla crescita economica globale di poco inferiore al 3% nel 2016, l'economia italiana secondo l'Istat ha registrato un tasso di crescita dello 0,9% solo leggermente superiore alle aspettative. Il settore della ristorazione in Italia ha registrato nell'anno appena trascorso una crescita del fatturato dello 0,4% mentre per Camst la crescita di fatturato è stata del 4,4%. Anche a fronte di un calo di pasti dello 0,8%, abbiamo fornito il 6,6% di pasti in più rispetto al 2015. Il Bilancio 2016 ha prodotto un utile netto di oltre 4 milioni che ci consente di distribuire un dividendo del 5%, il massimo consentito secondo i parametri di Legge. Un risultato importante e significativo per coloro che hanno deciso di investire nella cooperativa. L'obiettivo è creare valore per i nostri 7.384 soci lavoratori attraverso opportunità e condizioni di lavoro che garantiscano benessere sociale, ma anche per i 3.800 soci prestatori, lavoratori e sovventori che attraverso i loro risparmi depositati come capitale o come prestito sociale consentono di compiere gli investimenti necessari allo sviluppo futuro.

Come impresa inoltre, poniamo attenzione alle generazioni future, rendendo saldo il nostro patrimonio che oggi si attesta sui 201 milioni, con l'obiettivo di sviluppare l'impresa di domani.

In questo Bilancio c'è anche tutto il valore che creiamo nel soddisfare i bisogni dei clienti, garantendo elevati standard di qualità dei prodotti, rispetto delle regole e dei capitolati, capacità di dare risposte veloci, garantite dalla nostra capillare presenza sui territori.

Noi produciamo 116.000 milioni di pasti all'anno, ma non stiamo semplicemente dando da mangiare. Quando un bambino ha accesso a un'alimentazione corretta, bilanciata, con il giusto grado di nutrienti la sua mente andrà più veloce, il suo corpo ne trarrà beneficio, le performance scolastiche saranno migliori e in futuro – alcune ricerche lo dimostrano – avrà meno probabilità di incorrere in malattie come il diabete o patologie cardiache. Per questo Camst studia dei modelli nutrizionali con oltre 100 dietisti: perché quando diamo ai bambini l'alimentazione di cui hanno bisogno, stiamo dando loro la possibilità di crescere nel miglior modo possibile. Noi aiutiamo a crescere persone in salute, e la ricaduta è positiva per la collettività.

Camst è composta da donne e uomini che ogni giorno s'impegnano con passione e responsabilità per raggiungere obiettivi ambiziosi, partecipando al progetto d'impresa cooperativa.

Un elemento da sottolineare con forza riguarda l'occupazione che cresce con un saldo attivo di 176 occupati in più (+1,6%), un dato ampiamente superiore alla lieve crescita nazionale che è stata solo dell'1,1%. Una riuscita doppiamente importante perché è stata raggiunta grazie a un'attenzione concreta all'inserimento dei giovani nel mondo del lavoro: nel 2016 infatti sono stati assunti 150 under 35, in prevalenza donne. L'entrata di questi talenti ci consentirà di guidare l'impresa in modo più competitivo, trovando soluzioni ai proble-

mi complessi di una società in continua evoluzione.

Concludo ricordando quanto il nostro Gruppo sia impegnato da anni nella Responsabilità Sociale d'Impresa e abbia particolarmente a cuore il tema della crescita sostenibile. Dal 2012 Camst utilizza nei suoi locali di produzione rotoli realizzati in fibre naturali che hanno permesso nel solo 2016 di evitare l'abbattimento di 2.476 alberi. Abbiamo rilanciato il nostro impegno sull'eliminazione dell'utilizzo di uova di gallina allevate in gabbia per consentire una condizione dignitosa agli animali: l'anno scorso avevamo fissato come limite il 2025, ma ci siamo impegnati a farlo entro il 2022, perché ci sembra un percorso giusto da fare e lo stiamo portando avanti con forza.

Siamo un'azienda attenta al risparmio energetico, alla riduzione dello spreco del cibo durante la fase produttiva, e sensibile al benessere animale. Per noi questo significa essere percepiti come un Gruppo che sa ascoltare e soddisfare i bisogni di tutti, lavoratori e consumatori, tendendo una mano a coloro che scelgono un marchio anche in relazione alla capacità di prestare attenzione alle esigenze non soltanto del singolo, ma di un'intera comunità.

Il futuro non può prescindere da una condivisione di obiettivi comuni e dall'impegno e senso di responsabilità che ognuno di noi investe nel proprio lavoro. Ogni giorno **Costruiamo Insieme** un pezzo in più di questa splendida storia.

Facciamo il Bilancio Sociale da impresa responsabile

Una missione dichiarata, un impegno mantenuto, quali obiettivi raggiunti. Questo significa prendersi la responsabilità di un Bilancio Sociale.

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

Che cos'è il Bilancio Sociale?

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

A chi ci rivolgiamo

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

Il Bilancio Sociale Camst si rivolge a

- soci lavoratori e tutte le persone che lavorano in Camst
- soci sovventori
- clienti e utenti

- fornitori
- pubblica amministrazione
- organismi di rappresentanza del movimento cooperativo
- comunità nelle sue forme associative.

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

Come leggere il Bilancio Sociale

Con il nostro Bilancio Sociale vogliamo rendere conto degli obiettivi e delle azioni compiuti in coerenza con la missione di Camst. L'abbiamo perciò scritto in modo da poter dare anche le prospettive:

- di alcune linee guida proposte dal Gruppo di studio per il Bilancio Sociale (1998) riguardanti l'identità Camst e il valore aggiunto;
- delle linee guida per il reporting di sostenibilità del Global Reporting Initiative suddividendo, nelle tabelle di sintesi numerica, gli indicatori dei risultati aziendali in 3 dimensioni: economica, ambientale e sociale.

I dati riguardano l'anno di gestione chiuso al 31 Dicembre 2016 e si riferiscono principalmente a Camst società cooperativa, mentre per le società del Gruppo (nel capitolo Identità elenchiamo le maggiori) si fa cenno ai dati principali dei ricavi e dei dipendenti fissi. Li abbiamo esposti a confronto con il 2015 e 2014, 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 BilancioSociale.pdf è da tutti liberamente scaricabile dal sito di Camst.

Vi invitiamo a utilizzare i QR Code che trovate all'inizio di ogni sezione per fruire anche di tutti i contenuti on-line presenti su www.camst.it/responsabilita-sociale

Il Consiglio di Amministrazione

I principali indicatori di performance

La sintesi del nostro impegno in 3 dimensioni: economica, sociale, ambientale.

Mappa degli Stakeholder



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. I dati sono tutti riferiti a Camst quando non altrimenti specificato, come nel caso di fatturato e occupati fissi nel Gruppo.

Principali indicatori di performance economica

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

Indicatori	Fonte	2015	2016
Valore delle vendite*	Pian. Controllo	485,20	507,6
Prezzo medio pasto (Euro)	Pian. Controllo	5,01	4,97
Prezzo medio scontrino (Euro)	Pian. Controllo	1,47	1,39
Fatturato per full time equivalenti (Euro)	Pian. Controllo	69.558	70.496
Costo del lavoro*	Pian. Controllo	216,00	224,26
Valore degli investimenti*	Pian. Controllo	19,10	12,1
Valore di formazione – addestramento*	Pian. Controllo	0,95	0,72
Utile*	Dir. Amm.ne	4,10	4,19
Fatturato del Gruppo*	Dir. Amm.ne	627,40	626,12
Patrimonio*	Dir. Amm.ne	215,10	219,78
Capitale dei Soci*	Dir. Amm.ne	21,50	22,00
di cui: capitale Cooperatori*	Dir. Amm.ne	10,54	10,87
di cui: capitale Sovventori*	Dir. Amm.ne	10,98	11,21
Prestito Sociale*	Dir. Amm.ne	64,20	65,1
Imposte e tasse*	Dir. Amm.ne	5,05	6,20

*Indicatori in milioni di euro

Indicatori	Fonte	2015	2016
Pasti erogati*	Pian. Controllo	88,10	93,18
Scontrini bar*	Pian. Controllo	27,40	29,30
Gestioni	Pian. Controllo	2.015	2.030

*Indicatori in milioni di euro

Principali indicatori di performance sociale

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

Indicatori numerici	Fonte	2015	2016
Occupati Tempo indet.	BS	10.633	10.560
Di cui: Non soci	BS	3.780	3.238
Di cui: Soci lavoratori	BS	6.853	7.320
Soci sovventori	BE	4.209	4.247
Ore formazione e addestramento	UNI EN ISO 9001	57.851	100.877
Occupati Tempo indet. gruppo	BS	12.687	12.718

Indicatori in percentuale	Fonte	2015	2016
Occupazione FT	BS	17,4 %	17,3 %
Occupazione PT	BS	82,6 %	82,7 %
Occupazione femminile	BE	86,6 %	86,5 %
Occupazione stranieri	BS	4,9 %	5,0 %
Stipendi soci	BS	66,6 %	69,5 %

Indicatori numerici	Fonte	2015	2016
Infortuni sul lavoro	OHSAS 18001	415	456
Infortuni itinere	OHSAS 18001	66	80
Durata media infortuni (gg-netto itinere)	BS	24,1	25,3
Indice frequenza (netto itinere)	OHSAS 18001	36,24	40,46
Indice gravità (netto itinere)	OHSAS 18001	0,87	1,02

Indicatori in Euro	Fonte	2015	2016
Partecipazione sociale e servizi ai soci	BS	387.898	489.120
Iniziative culturali e di solidarietà sociale	SA8000	163.725	145.867

Principali indicatori di performance ambientale e qualitativa

Stakeholder: Clienti, Istituzioni, Pubblica Amministrazione, Comunità.

Indicatori numerici	Fonte	2015	2016
Verifiche ispettive ai locali	UNI EN ISO 9001	125	87
Indagini microbiologiche su alimenti al consumo	UNI EN ISO 9001	2.630	.119
Indagini su materie prime	UNI EN ISO 9001	1.033	1.637
Tamponi ambientali	UNI EN ISO 9001	2.929	4.802
Visite ispettive ai Fornitori	UNI EN ISO 9001	20	15
Numero Fornitori Ce.Di.	Direzione Acquisti	173	189
Materie prime Bio (% acquistato)	Direzione Acquisti	11,8	12,8

Indicatori numerici	Fonte	2015	2016
Consumo totale Energia Primaria (kWh)	SGE	130.293.714	136.757.377
Consumo totale Energia Primaria per singolo pasto (kWh)	SGE	3,23	3,14
Tonnellate equivalenti petrolio (T.E.P.)	Legge n. 10/1991	12.692	13.493
Numero siti rilevazione fonti energetiche	Legge n. 10/1991	317	318
Raccolta rifiuti (kg)	D.Lgs. n. 152/2006	2.595.833	2.815.476
Rifiuti avviati a recupero (% raccolta)	D.Lgs. n. 152/2006	45,40	48,80
Raccolta rifiuti Gruppo (kg)	D.Lgs. n. 152/2006	238.762	209.686
Rifiuti avviati a recupero Gruppo (% rac)	D.Lgs. n. 152/2006	85,50	92,80

1 IDENTITÀ





SULLA STRADA DEL
FUTURO SOSTENIBILE



Ripercorriamo le tappe che ci hanno fatto crescere

Viva Camst!

Nella Bologna liberata dagli alleati la vita riprende a pieno ritmo. Il clima frizzante di entusiasmo e vivace di fermenti alimenta nuove idee, tra cui spicca quella dei nostri fondatori. Sono i lavoratori del settore albergo e mensa. Insieme vogliono dare vita a una cooperativa di ristorazione collettiva e tradizionale. Così nasce Camst. Dall'acronimo di Cooperativa Albergo Mensa Spettacolo Turismo. Dall'unione di persone, volontà e libertà per una vita migliore.

16 Giugno 1945

La costituzione di Camst avviene sulla carta di un notaio in via Roma 67/2, l'attuale via Marconi a Bologna. I fatti seguono subito, naturalmente con le forze e i mezzi a disposizione. Pochi ma buoni. I primi soci cominciano a servire pasti caldi preparati in un vagone abbandonato, e bevande in bicchieri ricavati da bottigliette di vetro tagliate e smerigliate, nell'unico binario in funzione alla stazione dei treni.

1° Maggio 1947

I nostri soci festeggiano, a solo 2 anni dalla costituzione, l'inaugurazione del locale alla Stazione di Bologna. E sono già operanti la Mensa del popolo in via Ugo Bassi, il buffet al Teatro Comunale, il bar Stadio, il padiglione della Montagnola e il bar all'Ippodromo. *“È il risultato dello sforzo compiuto dai soci, per il raggiungimento dei compiti sociali per i quali la cooperativa è stata costituita”*. Parole di Gustavo Trombetti, cameriere partigiano e primo Presidente Camst.

Avanti tutti

Con lo stesso spirito generazioni di soci portano avanti la cooperativa negli anni successivi. E ancora oggi Camst, una delle principali imprese della ristorazione in Italia, rimane tra le poche a capitale completamente italiano, portando avanti una scommessa sempre più difficile: crescere come impresa e gestire un'economia di sviluppo capace di coniugare obiettivi di mercato con traguardi di partecipazione e solidarietà.



La nostra storia, pasto dopo pasto

16 Giugno 1945

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

1949

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.

Anni '50

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**.

Anni '60

Il primo self-service in via Ugo Bassi a Bologna, per l'intermina-

bile fila di clienti, ci fa prolungare l'orario fino alle 24, diversificando **cucina espressa e servizio a domicilio**.

Anni '70

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 '80

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**.

Anni '90

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.

2010

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

2015

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

2016

Creia con Cir Food per espanderci in Europa con la **ristorazione**. Acquisizione di Gesin per ampliare l'offerta e soddisfare nuove esigenze di mercato.

Valori e missione

Principi cooperativi

I principi cooperativistici fondamentali in Camst sono sempre stati:

- volontarietà e porta aperta: chiunque abbia i requisiti e lo richieda può diventare socio dell'impresa
- una testa, un voto: tutti i soci sono uguali, ognuno vota in quanto socio e non per il capitale versato
- mutualità e solidarietà: 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.

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



La 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)

Dalla parola, i fatti:
cooperazione significa
per noi operare in
un'ottica di apertura,
di ascolto di ogni
singola voce,
di mutualità e
di solidarietà.
Un giorno dopo l'altro.

La politica aziendale del Sistema di gestione integrato

Ci impegniamo
per migliorare la
qualità della vita dei
nostri clienti e dei
collaboratori, non
solo a tavola, ma
anche nell'ambiente
in cui vivono e in cui
operano.

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 e 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 e Responsabilità Sociale", impegnando risorse e tempo adeguati 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 e commerciale e nell'ambito delle attività definite come no core nei confronti dei clienti pubblici e privati.

Sicurezza alimentare

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

Ambiente

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

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 particolar 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 derivi anche dalla salute, dalla sicurezza, dal benessere e dal coinvolgimento delle persone nel ciclo produttivo. Condannare in modo assoluto il lavoro infantile e il lavoro obbligato. Garantire il sostegno al diritto di associazione e 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 e 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, 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 e 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 ed efficacia e 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. 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 partecipative, secondo le proprie responsabilità e competenze, all'attuazione del Sistema e al raggiungimento degli obiettivi definiti.

Villanova di Castenaso,
12 Aprile 2017

Il Direttore Generale





La politica energetica

Il Gruppo Camst considera l'energia come risorsa essenziale nella creazione di valore per i suoi clienti, e al tempo stesso come elemento strategico imprescindibile verso un futuro a basse emissioni di carbonio e un approvvigionamento energetico più sicuro. Consapevole del legame tra crescita economica aziendale e tutela dell'ambiente e del proprio potenziale d'influenza sulla collettività, il Gruppo Camst intende perseguire la soddisfazione dei suoi clienti attraverso una gestione efficiente e sostenibile dei consumi energetici, mirando a vincere 3 sfide ambiziose:

- miglioramento continuo delle prestazioni energetiche
- controllo e riduzione delle emissioni inquinanti
- cultura dell'efficienza energetica a 360°.

Il Gruppo Camst ha stabilito di attuare un Sistema di Gestione dell'Energia conforme alla norma UNI CEI EN ISO 50001:2011, impegnandosi nello specifico a:

- definire obiettivi e traguardi energetici, garantendo la disponibilità delle risorse umane, informative ed economiche necessarie per raggiungerli
- rendere più efficienti tutti i processi aziendali, riducendo il fabbisogno di energia elettrica e termica per cottura e conservazione degli alimenti, illuminazione e ventilazione, climatizzazione degli ambienti, erogazione e distribuzione dei pasti
- sperimentare metodi di cottura alternativi per la riduzione dei consumi energetici, e tecniche per la riduzione dei tempi di cottura nei metodi tradizionali
- ottimizzare dal punto di vista energetico la pianificazione delle attività e dei servizi presso i locali di ristorazione

Migliorare le prestazioni, ridurre le emissioni e, non ultima, promuovere la cultura dell'efficienza energetica. Questa è per noi una gestione realmente efficiente e sostenibile.

La nostra politica energetica è sotto gli occhi di tutti e dipende dall'impegno di ogni singola persona che opera in Camst.

- pianificare gestione e manutenzione di impianti e attrezzature mirando a garantirne un funzionamento in condizioni di efficienza
- implementare gradualmente sistemi di monitoraggio per le aree di consumo energetico significative
- diffondere la cultura del risparmio energetico sia internamente presso cucine, self-service, uffici e altri locali commerciali, sia esternamente coinvolgendo tutte le figure aziendali, i fornitori, i clienti e consumatori in un percorso di consapevolezza
- acquistare e progettare considerando non solo gli investimenti iniziali, ma anche i costi di esercizio e consumi energetici lungo tutto il ciclo di vita
- operare nel rispetto dei requisiti legislativi, cogenti o volontari, applicabili in ambito energetico, nonché degli obiettivi energetici eventualmente definiti con i clienti.

Il Gruppo Camst rende pubblicamente disponibile la propria Politica energetica, che viene costantemente mantenuta attiva con la diffusione a tutto il personale dipendente e a tutte le persone che lavorano per conto di essa, nonché ai fornitori. La Politica energetica viene rivalutata periodicamente in sede di Riesame della Direzione, ed eventualmente aggiornata. Sulla base di questa Politica i dirigenti delegati definiscono obiettivi specifici in tema di Gestione dell'Energia, che dovranno essere applicati in ogni realtà produttiva. Si richiede pertanto a tutto il personale dell'Azienda il massimo impegno nell'attuazione e rispetto di tutte le procedure stabilite.

Villanova di Castenaso,
11 Gennaio 2017

Il Direttore Generale





Noi siamo il gruppo Camst

Uno dei principali protagonisti italiani nel mercato della ristorazione sia collettiva che commerciale.

Un'identità forte nel panorama competitivo, sicuro punto di riferimento professionale per risolvere ogni esigenza di ristorazione fuori casa.

Una presenza attiva nell'evoluzione del settore, capace di proporre continuamente innovazione e nuove tecniche per la ristorazione attraverso la laboriosità e le idee delle sue risorse umane.

Una grande idea d'impresa, che ha raggiunto il traguardo dei 70 anni dalla sua costituzione in costante crescendo.

Un carattere unico che da sempre si differenzia per 3 fattori fondamentali: tradizione, innovazione ed esperienza.

Noi siamo tutto questo. Noi siamo il Gruppo Camst.

Come lavoriamo

Attraverso una precisa strategia di diversificazione, oggi siamo in tutti i segmenti della ristorazione: aziendale, scolastica, sanitaria, commerciale, catering e banqueting. Nel segmento commerciale, che costituisce circa il 30% della nostra attività, abbiamo sviluppato specifici modelli di servizio proponendoci con format estremamente innovativi, affiancati ai classici del ristorante e dello snack bar. La fetta più rilevante

del nostro mercato è costituita dal segmento della ristorazione collettiva: nell'erogazione di questo servizio – rivolto ad aziende, scuole, ospedali, case di cura, case di riposo, enti pubblici, caserme, colonie e comunità di vario tipo – operiamo sia all'interno dei ristoranti aziendali dei clienti, sia trasportando i pasti preparati in un centro di cottura.

Certificati

I Sistemi di Gestione Camst per Qualità, Ambiente e Sicurezza hanno tutti ottenuto le rispettive certificazioni: UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001 e OHSAS 18001.

Nel 2008 Camst ha ricevuto anche la certificazione SA8000 che attesta il suo impegno sui temi della responsabilità sociale d'impresa nel 2008. Nel 2015 abbiamo deciso di confermare questo impegno adottando la Linea Guida UNI ISO 26000 sulla Responsabilità Sociale, per una più efficace integrazione degli obiettivi di responsabilità sociale nella strategia aziendale.

La nostra recente acquisizione della certificazione UNI CEI EN ISO 50001:2011 sul Sistema di Gestione dell'Energia è il naturale completamento del percorso Camst volto a coniugare la competitività dell'impresa con il rispetto degli standard qualitativi, ambientali, e da oggi energetici.

Società del Gruppo Camst



Società mista a partecipazione pubblica e privata – 20% Unione dei Comuni della Bassa Romagna e il Comune di Russi in provincia di Ravenna, 80% Camst – offre ristorazione scolastica e aziendale e un ristorante interaziendale a Lugo (RA).



Società creata nel 2015 da Camst e Cir Food con l'obiettivo di entrare nel mercato della ristorazione collettiva all'estero.



Nata nel 2002, è oggi una società composta da Camst e dalla cooperativa di ristorazione Gemos di Faenza, che si occupa di ristorazione commerciale in zone artigianali e industriali.



Gestisce le partecipazioni strategiche e le risorse finanziarie del Gruppo Camst.



È la società con sede a Firenze che gestisce catering e banqueting sul territorio nazionale e all'estero. Dalla sua sede di Firenze gestisce i servizi di ristorazione di Fiera, Palaffari, Palazzo dei Congressi e in Toscana organizza ricevimenti per ogni esigenza.



Società che produce piatti pronti e gastronomia in atmosfera protettiva per la vendita nel take away e nei banchi assistiti della grande distribuzione.



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



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



Nata nel 1987 dall'alleanza tra il gruppo Camst e la società francese Groupe Chèque Déjeuner, è una Spa leader nel mercato italiano dei buoni pasto, con un ventaglio di prodotti che spazia dalla pausa pranzo ai beni e servizi.

Società miste a partecipazione 51% pubblica e 49% privata



Società mista composta da Camst e dai Comuni di San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Crevalcore e Sala Bolognese in provincia di Bologna, e Nonantola in provincia di Modena.



Società che si occupa della gestione dei servizi di ristorazione scolastica e sociale dei Comuni di Malalbergo, San Pietro in Casale, San Giorgio di Piano e Galliera.



Società composta dal Comune di Mira in provincia di Venezia e Camst, per la gestione di un centro cottura. Dal Febbraio 2003 gestisce anche le Farmacie Comunali.



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).

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

(*) Nota: con la seduta di CdA del 17 Gennaio 2017 Cesare Paolini ha rassegnato le dimissioni dalla carica di Consigliere. Nello stesso CdA è stato cooptato alla carica Roberto Bertolini.

Il Collegio Sindacale

Roberto Chiusoli	Presidente
Fabrizio Foschini	Sindaco Effettivo
Laura Guidi	Sindaco Effettivo
Adalberto Costantini	Sindaco Supplente
Guido Rubbi	Sindaco Supplente



La direzione

2017: la svolta di Camst

Nel corso del 2017 Camst ha implementato alcuni importanti cambiamenti organizzativi, che rappresentano una svolta per la nostra cooperativa e sono frutto sia dell'evoluzione dello scenario competitivo – come il mondo delle gare e il nostro ingresso nel mercato dei servizi e del facility management – sia della nostra ricerca di migliorare l'efficienza operativa e gestionale interna. Vediamoli nel dettaglio.

5 aree territoriali

La ridefinizione delle aree presidiate dalle divisioni di ristorazione collettiva, creando 5 Aree Territoriali (ex 7 Divisioni Territoriali), risponde all'esigenza di garantire una maggiore rapidità di azione di sistema, mirata ad applicare sui territori – in tempi ridotti – le direttive aziendali.

Unica direzione commerciale

La nascita di una Direzione Commerciale unica risponde all'esigenza di un governo centrale dei processi commerciali. In questo modo potremo migliorare la capacità di pianificazione, creare una rete commerciale unica e presidiare in modo più efficace i grandi clienti.

Nuova divisione Servizi e Facility

Il 1° gennaio 2017 si sono concretizzate 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.

Organi della Direzione

L'organismo imprenditoriale preposto alle decisioni strategiche e alla gestione operativa è la Direzione, composta dai: Direttore Generale, Direttore Operativo, Direttori dei Servizi Centrali, Direttori delle Divisioni di Prodotto e dai Direttori delle Aree Territoriali di ristorazione collettiva.

Le persone che rivestono questi ruoli operano con la qualifica di dirigente.

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

La gestione delle unità produttive è affidata alla Direzione Ristorazione Commerciale (pubblici esercizi in aree urbane o in centri commerciali) e alla Direzione Operativa (ristorazione collettiva, pulizie, manutenzioni, costruzioni e gestione del calore).

Entrambe le figure dipendono dal Direttore Generale.

La Direzione Operativa coordina le Aree Territoriali di ristorazione collettiva (alle quali è affidata la gestione dei locali di ristorazione in ambito scolastico, sanitario e aziendale) e la Divisione Servizi e Facility (creata all'inizio di quest'anno per la gestione dei cantieri di pulizie industriali, sanitarie e civili, di manutenzioni, di costruzioni e di gestione del calore).

L'attività commerciale del Gruppo è assicurata dalla Direzione Commerciale che dipende dalla Direzione Operativa. Dal Direttore Generale dipendono tutte le funzioni di staff a supporto del core business aziendale.

Deleghe di Funzione

I Direttori di Divisione di Prodotto e i Direttori di Area Territoriale di ristorazione collettiva sono titolari di deleghe di Funzione su temi di sicurezza del lavoro, disciplina igienica della produzione e vendita di sostanze alimentari e bevande, ecologia e prevenzione incendi.

DIREZIONE	Antonio GIOVANETTI	Direttore Generale
	Giuliano AMPOLLINI	Direttore Operativo Unico
SERVIZI CENTRALI DI STAFF	CARIANI, Gabriele	Direttore Risorse Umane
	DECIMO, Giovanni	Direttore Logistica
	LENZI, Andrea	Direttore Pianificazione, Controllo e Area Tecnica
	MALAGUTI, Francesco	Direttore Acquisti
	OCCHIOCHIUSO, Neil	Direttore Sistemi Informativi
	PASQUARIELLO, Antonella	Direttore Immagine e Relazioni Esterne
	TINARELLI, Arnaldo	Direttore Affari Generali
	ZANONI, Paolo	Direttore Amministrativo
	REGARD, Federico	Direttore Finanziario
VENDITE	SEMERARO, Giuseppe	Direttore Commerciale
DIVISIONI DI PRODOTTO	SCAFUTO, Angelo	Direttore Divisione Ristorazione Commerciale
	SENSINI, Luca	Direttore Divisione Servizi e Facility
AREE TERRITORIALI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA	CAMAGNI, Roberto	Direttore Area Lombardia
	MARETTO, Antonio	Direttore Area Centro Sud
	MARSILI, Claudio	Direttore Area Nord Ovest
	PECCI, Sandro	Direttore Area Nord Est
	ZILIOLI, Pierpaolo	Direttore Area Emilia Romagna



Codice etico e Organismo di vigilanza

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 nuovo 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 Decreto Legislativo 231/01. Tale decreto di fatto impone alle imprese di dotarsi di strumenti interni adeguati alla prevenzione di alcuni reati gravi (es. falso in bilancio, corruzione, omicidio colposo o lesioni gravi colpose – qualora verificatesi in violazione delle norme antinfortunistiche) che in caso di accertamento fanno scattare sanzioni assai rilevanti a carico non solo del dipendente “persona fisica” che materialmente li ha commessi, ma anche dell'impresa da cui dipende, e possono arrivare fino all'interdizione dagli appalti pubblici dell'impresa stessa. Gli altri due strumenti che completano il dispositivo per rispondere ai requisiti voluti dalla norma del D.Lgs. 231/01 sono: l'Organismo di vigilanza, composto da 3 figure professionalmente adeguate e già nominato dal CdA che è competente in materia, a cui è demandato il compito fondamentale di vigilare sulla coerenza dei comportamenti dei propri dipendenti rispetto al modello organizzativo e di riferire al CdA tramite una relazione periodica in cui evidenziare l'efficacia dell'applicazione del Codice Etico, i risultati ottenuti e l'adozione dei provvedimenti disciplinari per la sua violazione. Inoltre ci si è dotati di un Modello Organizzativo che ha la funzione di individuare le aree aziendali “a rischio” e di definire le modalità di comportamento, di controllo e di sanzione. Tale Modello, la cui adozione è facoltativa e non obbligatoria, è già stato approvato dal CdA.

Il Modello Organizzativo è costituito da:

- Codice Etico
- Mappatura delle attività sensibili: è costituita da un'analisi specifica delle aree aziendali, in cui si potrebbe realizzare un reato, valutato in termini di rischio
- Organismo di Vigilanza: è un ente dotato di tutti i poteri necessari per assicurare una puntuale ed efficace vigilanza sul funzionamento e sull'osservanza del Modello Organizzativo ed è costituito da 3 membri. Il canale di comunicazione organismo-divigilanza@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.

La nostra gestione della sostenibilità

Guardare sempre avanti, senza mai perdere di vista la nostra origine, coniugando competitività e attenzione all'impatto sul territorio.

Noi di Camst facciamo business basandoci sul rispetto delle persone e del territorio. Negli oltre 70 anni della nostra storia gli orizzonti sono cambiati, noi rimaniamo orientati ai nostri principi: guardare sempre avanti senza mai perdere di vista la nostra origine, essendo concretamente vicini alla vita che ci circonda. Migliorare le condizioni di lavoro, rispettare i principi etici, coniugare competitività e attenzione all'impatto ambientale sono alcuni modi con cui realizziamo la nostra visione, mirata a ottenere risultati a tutto tondo.

E sappiamo andare oltre l'ideale integrazione di questi aspetti.

Abbiamo dimostrato il nostro impegno per la Qualità e la soddisfazione del cliente con la certificazione del Sistema di Gestione ISO 9001, e adottato la certificazione OHSAS 18001 per garantire la Salute e la Sicurezza dei lavoratori. Da oltre un decennio applichiamo i principi della Norma SA8000, primo standard internazionale che misura il grado etico e la responsabilità sociale dell'azienda, e promuoviamo la sostenibilità dei processi produttivi secondo le certificazioni ISO 14001 e ISO 50001:2011. Abbiamo firmato un Codice Etico che stabilisce gli standard etici rilevanti ai fini della prevenzione dei "reati 231": è la nostra carta dei diritti e doveri morali, definisce la responsabilità etico-sociale di tutti i partecipanti alla realtà aziendale, e lo seguiamo.

E abbiamo fatto un ulteriore passo avanti.

Abbiamo deciso di adottare la linea guida ISO 26000 per andare verso una Responsabilità Sociale capace di conciliare le pratiche di Camst



anche con i principi riconosciuti da clienti, consumatori, pubbliche amministrazioni e altri stakeholder. Pur non essendo concepita in vista di una certificazione di conformità, ISO 26000 identifica principi e requisiti da perseguire e li declina in 7 temi fondamentali:

- Governo dell'organizzazione
- Diritti umani
- Tutela dei lavoratori
- Ambiente
- Correttezza delle pratiche operative
- Tematiche relative ai consumatori
- Coinvolgimento e sviluppo della comunità.

👉 E abbiamo voluto verificare i nostri progressi.

Per beneficiare della valutazione e attestazione di una terza parte indipendente ci siamo rivolti a Bureau Veritas, leader a livello mondiale nei servizi di verifica della Responsabilità Sociale, che ci ha dato una valutazione su ciascuno dei 7 temi ISO 26000 articolata in 4 prospettive:

- Integrazione, capacità di attuare diffusamente i principi nelle varie funzioni aziendali
- Coinvolgimento Stakeholder, capacità di dialogare con gli stakeholder sul tema per coglierne aspettative e/o condividere progetti di comune interesse
- Comunicazione e Trasparenza, capacità di rendicontare in modo accessibile agli stakeholder interni ed esterni obiettivi, progetti e risultati
- Risultati e Progresso, capacità di operare in modo sistemico raggiungendo risultati prefissi nella logica del miglioramento continuo.

👉 E il nostro miglioramento continua.

Questo percorso ci ha permesso di identificare i megatrend e i temi materiali tra tutte le tematiche di Corporate Social Responsibility, interessanti per Camst e ai quali il nostro Top Management attribuisce un livello di priorità.

Impegno per la qualità, certificazioni internazionali, alti standard per il futuro.

Diventare grandi, facendo attenzione a come si cresce.

Sostenibile da ogni punto di vista.

Gestione sostenibilità

Economia & Governance



- Creazione di valore economico
- Gestione Catena di fornitura
- Lotta alla corruzione
- Prevenzione del Rischio

Sociale



- Sviluppo dell'occupazione
- Sviluppo delle Persone
- Rapporti di qualità con i collaboratori (incluso il rapporto di lavoro quotidiano e la tematica retributiva)
- Salute e Sicurezza sul lavoro
- Relazioni sindacali
- Valore della Diversity
- Sviluppo e coinvolgimento della Comunità
- Tutela dei Diritti Umani
- Privacy

Qualità



- Qualità e Sicurezza dei prodotti
- Aspetto nutrizionale dei prodotti (incluse le tematiche di corretta ed equilibrata alimentazione)
- Accessibilità e qualità dei servizi
- Informazione e comunicazione di prodotto

Ambiente



- Gestione rifiuti e scarti
- Efficienza energetica ed emissioni
- Gestione risorse idriche
- Gestione carburanti
- Protezione della Biodiversità (biologico, km zero, OGM free, benessere animale ecc.)



2 PERSONE E RESPONSABILITÀ SOCIALE



LE PERSONE
AL CENTRO



Mettiamo le persone al centro

Art. 1: “Difendere e sviluppare l’occupazione dei soci. Migliorare la loro qualificazione professionale e la loro condizione sociale e lavorativa...”

In questo capitolo evidenziamo l’impatto dei nostri risultati d’esercizio sui diversi aspetti legati all’occupazione: sia da un punto di vista quantitativo (numero di lavoratori), oltre che qualitativo.

Il primo articolo della mission prosegue, infatti, con il secondo obiettivo: migliorare la qualifica professionale e la condizione sociale e lavorativa dei soci.

L’occupazione dei soci e dei dipendenti è stata analizzata anche nella sua distribuzione a livello territoriale, in modo da evidenziare l’andamento del rapporto sociale sia a livello di divisione territoriale che regionale.

L’incidenza dei soci cooperatori sul totale dei lavoratori è stata osservata anche nei diversi settori d’attività (ASA), in modo tale da evidenziare gli effetti legati all’ingresso della cooperativa in nuovi appalti.

La crescita di Camst, nel mercato della ristorazione in appalto, unitamente alle fusioni per incorporazione di aziende e cooperative, incide sul numero dei soci cooperatori presenti. Negli ultimi anni questo livello era lievemente calato e, per questo motivo, il nostro CdA nel 2016 ha attivato una campagna straordinaria per incrementare la base sociale. I risultati di questa campagna sono una crescita del rapporto sociale dal 64,7% al 69,34%.



Dimensione e caratteristiche dell'occupazione

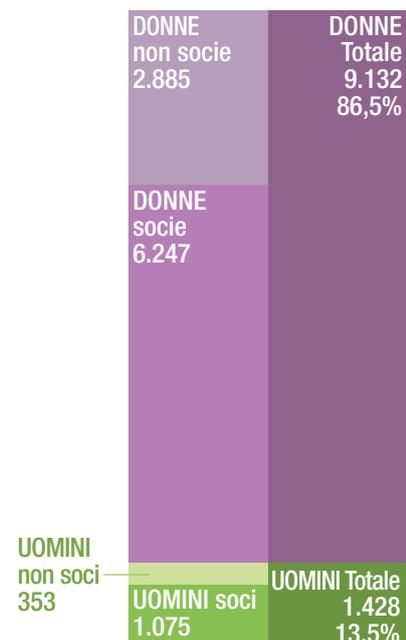
Dopo un 2015 di crescita esponenziale degli occupati per effetto di incorporazioni di aziende, società di capitali e cooperative, il 2016 è stato un anno di assestamento. Un elemento che va sottolineato e di grande soddisfazione è che l'occupazione cresce con un saldo attivo di 176 occupati in più (+1,6) per un totale di 11.072, tra contratti a termine e contratti a tempo indeterminato.

La nostra crescita occupazionale rappresenta un dato ampiamente superiore alla lieve crescita nazionale che è stata solo dello 1,1%. Un risultato che dobbiamo considerare assolutamente straordinario in questo momento nel quale la vera emergenza italiana è proprio la mancanza di lavoro.

I dipendenti in forza al 31 Dicembre con un contratto a tempo indeterminato sono 10.560.

Possiamo quindi parlare di anno sostanzialmente stabile dal punto di vista occupazionale.

Rapporto sociale degli occupati a Tempo indeterminato



Ecco quanti siamo

Gli occupati al 31/12

Livelli contrattuali	2015	2016	VAR
Tempo Indeterminato	10.599	10.550	-49
Tempo Determinato	263	512	+249
Apprendisti	34	10	-24
Totale	10.896	11.072	176
Var % AP			+1,6%

Fonte: sistema gestionale risorse umane

Qualifica occupati uomo/donna

19 Dirigenti		
1D		18U
140 Quadri		
56 D		84 U
852 Impiegati		
738 D		120 U
9.537 Operai		
8.337 D		1.206 U
Totale 10.560		
9.132 D		1.428 U

Tutti i dati sull'occupazione Camst esposti nel Bilancio Sociale si riferiscono agli occupati con contratto a tempo indeterminato in forza al 31 Dicembre 2016. Nelle tabelle specifichiamo sempre quando si tratta di conteggi relativi ai contratti a termine.

Contrariamente agli anni precedenti, in cui prendevamo a misura i dati del sistema paghe e contributi, abbiamo ottenuto i dati riferiti al personale in forza a consuntivo 2016 dalla procedura gestionale del personale.



Noi del territorio

Noi nelle Regioni

La distribuzione geografica degli occupati mette in evidenza che Camst entra per la prima volta in Sardegna con alcune refezioni scolastiche.

Dipendenti per regione e rapporto sociale

Regione	N° soci	% Soci	N° non socio	% Non socio	N° donne	% Donne	N° uomini	% Uomini	Totale
Abruzzo	68	76,4%	21	23,6%	78	87,6%	11	12,4	89
Emilia Romagna	3.037	90,5%	319	9,5%	2.793	83,2%	563	16,8%	3.356
Friuli Venezia Giulia	668	73,2%	244	26,8%	799	87,6%	113	12,4%	912
Lazio	186	48,7%	196	51,3%	353	92,4%	29	7,6%	382
Liguria	289	62,3%	175	37,7%	425	91,6%	39	8,4%	464
Lombardia	472	39,5%	724	60,5%	1.009	84,4%	187	15,6%	1.196
Marche	174	86,1%	28	13,9%	172	85,1%	30	14,9%	202
Piemonte	797	43,6%	1.032	56,4%	1.669	91,3%	160	8,7%	1.829
Puglia		0,0%	10	100,0%	6	60,0%	4	40,0%	10
Sardegna	13	54,2%	11	45,8%	24	100,0%	-	0,0%	24
Toscana	743	86,3%	118	13,7%	761	88,4%	100	11,6%	861
Trentino Alto Adige	6	31,6%	13	68,4%	9	47,4%	10	52,6%	19
Umbria	102	90,3%	11	9,7%	101	89,4%	12	10,6%	113
Veneto	767	69,5%	336	30,5%	933	84,6%	170	15,4%	1.103
Totale complessivo	7.322	69,3%	3.238	30,7%	9.132	86,5%	1.428	13,5%	10.560

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)

Noi nei settori di attività

La maggior parte degli occupati lavora per la Ristorazione Scolastica ed a seguire negli altri settori. Rilevante è il rapporto fra personale che lavora per gestioni ed appalti, e numero di adesioni alla cooperativa rispetto ai dipendenti che prestano servizio in altri settori di attività.

Il numero di soci, infatti, cresce sensibilmente quando il rapporto con l'azienda è continuativo, in particolare nelle strutture di proprietà della cooperativa (cucine, pubblici esercizi), 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	dip. 2015	dip. 2016	N° soci 2016	% soci per asa 2016
Aziendale	1.140	1.185	801	67,6
Banchetti	13	12	12	100,0
Caserme	94	97	60	61,9
CuCe	1.800	1.825	1.447	79,3
Interaziendale	518	506	447	88,3
Ospedali	662	686	394	57,4
P.E. Bar	268	247	193	78,1
Pubblici esercizi	516	477	418	87,6
Ristorazione Assistenziale	369	363	235	64,7
Scuole	4.397	4.334	2.555	59,0
Servizi	796	769	723	94,0
Vending	58	59	37	61,7
Totale	10.631	10.560	7.322	69,3

Fonte: sistema gestionale risorse umane



I soci nelle Divisioni

Divisioni	% Soci 2016	%F	%M
Piemonte Liguria	46,2	93,1	6,9
Romagna Marche	90,8	90,0	10,0
Ristorazione commerciale	91,2	79,5	20,5
Centro Sud	74,9	90,6	9,4
Emilia Nord	84,0	91,9	8,1
Lombardia	27,2	84,7	15,3
Emilia Centro	83,0	78,4	21,6
Vending	61,7	13,3	86,7
Nord Est	70,0	87,2	12,8
Progetti speciali	56,3	50,0	50,0
Servizi	94,6	71,6	28,4
Logistica	90,0	60,0	40,0
Direzioni	96,5	56,6	43,4
Totale	69,3	86,5	13,5

Fonte: controllo di gestione

L'incidenza percentuale dei soci sul totale occupati sale del 5% raggiungendo quota 69,3% . In questo quadro la miglior prestazione per aumento relativo spetta alla divisione Lombardia, che incrementa la quota di soci del 17%. Seguono il Centro Sud (+11,8%), Piemonte Liguria (+11,0%) e Nord Est (+8,6%).

Una riflessione per tutti

Una reale parità delle opportunità di carriera è un percorso concreto intrapreso in ogni settore.

La parità di genere nei livelli contrattuali

Come mai nella nostra azienda, composta all'86% da mano d'opera femminile, abbiamo una sola donna tra i dirigenti e una minoranza di donne ai livelli alti dell'organizzazione? La domanda rende necessaria una riflessione sul tema delle pari opportunità nei percorsi di crescita all'interno della nostra organizzazione. Da poco più di un anno, per questo motivo, la Presidenza ha avviato un progetto di ricerca sul tema della diversità di genere in Camst.

Sappiamo che varie cause rendono in genere più difficile per le donne intraprendere percorsi di carriera, prima fra tutte la necessità d'interrompere l'attività lavorativa per dedicarsi alla maternità, ma solo conoscendo a fondo la nostra situazione interna possiamo arrivare a proposte che favoriscano l'affermarsi di una reale parità nelle opportunità di carriera per i generi all'interno di Camst.

Le tabelle seguenti evidenziano che la presenza femminile si concentra di fatto nei livelli operativi medio bassi e si assottiglia salendo di livello, ad unica eccezione del livello quadro B (QB) che mostra una leggera prevalenza di donne.



Dipendenti per CCNL, livello di inquadramento e genere

Dirigenti cooperativi	Donne		Uomini		Totale Donne + Uomini	% Donne + Uomini
	Unità	% per genere	Unità	% per genere		
D	1	5,3%	18	94,7%	19	100,0%
Totale	1	5,3%	18	94,7%	19	100,0%

Turismo PE	Donne		Uomini		Totale Donne + Uomini	% Donne + Uomini
	Unità	% per genere	Unità	% per genere		
QA	25	30,1%	58	69,9%	83	100,0%
QB	31	54,4%	26	45,6%	57	100,0%
1	58	49,6%	59	50,4%	117	100,0%
2	126	46,5%	145	53,5%	271	100,0%
3	431	55,3%	348	44,7%	779	100,0%
4	1.208	77,9%	342	22,1%	1.550	100,0%
5	1.902	88,9%	238	11,1%	2.140	100,0%
6S	3.294	97,5%	84	2,5%	3.378	100,0%
6	1.873	95,7%	85	4,3%	1.958	100,0%
7	116	92,8%	9	7,2%	125	100,0%
Totale	9.064	86,7%	1.394	13,3%	10.458	100,0%

Multiservizi	Donne		Uomini		Totale Donne + Uomini	% Donne + Uomini
	Unità	% per genere	Unità	% per genere		
4		0,0%	1	100,0%	1	100,0%
3	1	10,0%	9	90,0%	10	100,0%
2	65	91,5%	6	8,5%	71	100,0%
1	1	100,0%	-	0,0%	1	100,0%
Totale	67	80,7%	16	19,3%	83	100,0%

Totale complessivo	Donne		Uomini		Totale Donne + Uomini	% Donne + Uomini
	Unità	% per genere	Unità	% per genere		
	9.132	86,5%	1.428	13,5%	10.560	

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)

Occupati a tempo indeterminato per fasce di età

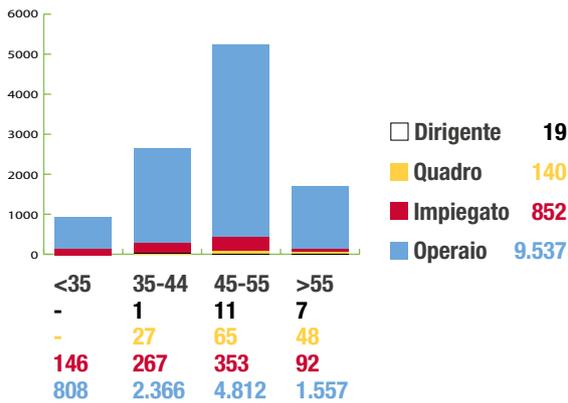
Età	2015	2016
<35	991	954
35-44	2.924	2.661
45-55	5.193	5.241
>55	1.491	1.704
Totale	10.599	10.560

Composizione dei contratti a termine trasformati in fissi

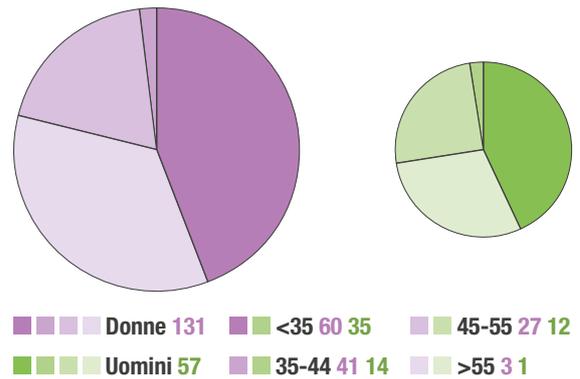
Età	2014	2015	2016
<35	20	40	90
35-44	8	40	55
44-55	-	20	39
>55	22	12	4
Totale C.T. assunti fissi	50	112	188

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)

Per il 2016



Per il 2016





... noi, del gruppo Camst

Sostanzialmente stabile l'occupazione a tempo indeterminato nel Gruppo Camst aumenta del +0,2% raggiungendo quest'anno i 12.720 lavoratori.

La Società BIORistoro non compare più, poiché incorporata da Camst dopo la cessione delle sue quote di proprietà da parte del Comune di Grugliasco.

Società controllate

Società	2014	2015	2016
Camst	9.235	10.633	10.560
Camst (Rep. San Marino)	86	85	89
Policoop Srl	440	357	356
Descò	189	0	0
L&D	1.058	1.058	1.193
Day Ristoservice	92	0	0
Gerist	32	33	33
Finrest	4	6	6
Gi Gastron. It.	14	73	73
Bassa Romagna	78	96	96
Totale Camst e controllate	11.228	12.341	12.406

Società miste con la Pubblica Amministrazione

Società	2014	2015	2016
Matilde	65	64	61
Serimi	112	114	114
Bioristoro	33	35	0
Se.RA. Serv. Ristor.Associa	192	48	47
Totale miste con P.A.	402	261	222

Società collegate

Società	2014	2015	2016
I Due Castelli	44	43	49
Summertrade	46	42	43
Totale collegate	90	85	92

Totale gruppo

Totale gruppo	2014	2015	2016
Dipendenti Tempo indeterminato	12.040	12.687	12.720
Var num	508	647	33
Var %	4,4	5,4	0,2

Come gestiamo i tirocini in Camst

La nostra grande esperienza nella formazione va tutta a vantaggio del tirocinante e, naturalmente, della struttura che lo accoglie.

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.

Consentire la concreta sperimentazione di un percorso di uscita dalla marginalità sociale con la partecipazione attiva del tirocinante, in un contesto lavorativo garante delle condizioni più adatte alla progressiva acquisizione di abilità e conoscenze tecniche, getta le basi per una continuità di sviluppo. Questo modello d'intervento sociale è particolarmente proficuo in Camst, perché nella nostra struttura organizzativa sono compresenti varie professionalità che danno la possibilità di sperimentare una vasta gamma di lavorazioni. Il clima sensibile e aperto e i valori sociali della cooperazione favoriscono una disponibilità e un'attenzione



sicuramente maggiori rispetto ad altri contesti lavorativi di diversa natura economica.

Nel corso del 2016, nonostante il difficile periodo economico, la contrazione del mercato e la conseguente riduzione di ore lavorate, abbiamo inserito in stage 111 persone portatrici di handicap fisici, psichici, sensoriali o in condizione di disagio sociale: un dato in aumento rispetto agli anni precedenti. Molti stage, rinnovati dal 2015 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	Anni<35	Anni>35	2014	2015	2016
Disabili	35	33	44	109	68
Svantaggio sociale	23	20	43	51	54
Totale	58	53	111	160	98

Lavorare insieme è il miglior modo per conoscersi

La nostra collaborazione con un elevato numero di scuole, enti di formazione e Università ha dato vita a progetti innovativi per uno scambio reciproco di conoscenze ed esperienze.

Gli stage in Camst 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:

- nei primi anni la maggior parte degli scambi avveniva con gli Istituti Professionali per il turismo e la ristorazione
- negli ultimi 15 anni abbiamo conosciuto molti studenti provenienti dagli Istituti Tecnici del commercio e dagli Istituti Professionali per la gestione aziendale
- da 6 anni a questa parte abbiamo instaurato collaborazioni anche con gli studenti dei Licei dei territori.

Il Gruppo Camst riesce oggi a esercitare una forte attrattiva su professori e studenti in qualità di azienda complessa e articolata, non solo come impresa di ristorazione. Ricordiamo a tal proposito che nel 2016 abbiamo accolto ben 48 studenti provenienti dalle scuole superiori, che hanno svolto un periodo di alter-

nanza scuola lavoro o un tirocinio estivo. Esperienze brevi, di non più di un mese, 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 percorsi in Camst per la formazione al lavoro e le Università sono tirocini curriculari ed extra curriculari, ovvero all'interno e al termine del percorso formativo o di studi.

I tirocini curriculari comprendono quelli promossi da Enti di Formazione professionale accreditati ad ero-



gare 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 aumentarne la competitività sul mercato del lavoro. Per questi percorsi il periodo in Camst, che ha caratteristiche 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
- consente la creazione di relazioni lavorative.

I tirocini extra curricolari sono rivolti 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
- 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.

Amiamo frequentare i banchi di scuola: qui avviene quello scambio reciproco dal quale nascono idee per innovare oggi la ristorazione di domani. A cominciare dalle persone.

Stage con finalità formative per il lavoro

Stage con finalità formative per il lavoro	Anni<35	Anni>35	2014	2015	2016
Alternanza scuola lavoro	48	-	-	-	48
Formazione professionale	20	17	-	-	37
Tirocinio curriculare (master)	8	-	-	-	8
Tirocinio curriculare (università)	44	-	-	-	44
Tirocinio extra-curriculare	20	-	-	-	20
Totale	140	17	77	60	157



Dire, Fare, Futuro:

Nel 2015 abbiamo deciso di potenziare e formalizzare il nostro impegno come azienda a favore dell'inserimento lavorativo dei giovani, dichiarandolo attraverso la pubblicazione di un Manifesto.

Raccogliendo la sfida dell'innovazione e delle competenze, Camst s'impegna ad adottare delle buone pratiche per la formazione e l'inserimento lavorativo dei giovani dichiarando i seguenti obiettivi per il triennio 2016-2019:

- introdurre **250 stage formativi** per favorire il lavoro dei giovani
- introdurre **350 stage con finalità sociale** per giovani portatori di handicap o con disagio sociale
- inserire in organico **100 giovani assunti** under 35
- monitorare i risultati anno per anno.

In questa tabella prendiamo in considerazione solo i tirocini per ragazzi di età inferiore a 35 anni. Se consideriamo invece il totale dei tirocini, il numero sale a 268: ben oltre il risultato previsto per l'anno.

I risultati dell'anno

Obiettivi	2016 BDG	2016 Cons - Under 35	Scostamento
Tirocini con finalità sociali	117	58	-59
Tirocini formativi professionalizzanti	83	140	57
Totale tirocini	200	198	-2
Assunzione giovani - Under 35 (titolo studi scuola superiore / università)	33	60	27
Tirocinio extra-curriculare	20	-	20
Totale stage	140	17	157



il manifesto Camst per i giovani

I risultati dell'anno

Dettaglio titoli di studio	2016
Laurea	22
Maturità/diploma	25
Diploma professionale	13
Totale	60

I risultati dell'anno

Obiettivi	Diplomi		Lauree		Totale	
	Coerenti con la mansione	Non coerenti	Coerenti con la mansione	Non coerenti	Coerenti con la mansione	Non coerenti
Qualifica operaio	16	17	0	3	16	20
Qualifica impiegato	5	0	16	3	21	3
Totale	21	17	16	6	37	23

Formazione e addestramento svolti in Camst

Quali ruoli, quante persone e le ore a loro dedicate sul campo.

Per monitorare l'attività di formazione e addestramento per il personale Camst, si è fatto riferimento a:

- tipologia di personale Camst coinvolto
- numero di persone coinvolte
- numero di ore dedicate.

Nelle tabelle seguenti sono sintetizzati i dati consuntivi della attività formativa aziendale, rispettivamente per tipologia e numero di persone coinvolte e per monte ore dedicate.

Numero persone coinvolte

Tipologia personale coinvolto	2014	2015	2016
Dirigenti	18	10	25
Direttori	99	75	69
Cuochi Responsabili	739	824	748
Operatori locali	5.132	6.863	8.738
Personale uffici	426	360	20
Personale addetto verifiche ispettive interne	19	14	8
Totale	6.309	8.145	10.816

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	2014	2015	2016
Dirigenti	472	349	591
Direttori	4.314	2.792	1.136
Cuochi Responsabili	5.343	6.634	8.292
Operatori locali	25.242	4.245	13.438
Personale uffici	2.649	4.245	13.438
Personale addetto verifiche ispettive interne	349	160	209
Totale	38.370	57.851	100.877

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)



3 SOCIETÀ, SOSTENIBILITÀ, SOLIDARIETÀ



IL NOSTRO IMPEGNO
PER UNA MIGLIORE QUALITÀ
DELLA VITA



Ci impegniamo per una società equa e un ambiente protetto

*Art. 1: "...Garantire
il rispetto della loro
salute [dei soci], della
loro integrità morale,
delle loro aspirazioni
culturali, civili e
di partecipazione
all'impresa
cooperativa..."*

In questo capitolo rendiamo conto del nostro impegno verso tutte le persone occupate in Camst, secondo quanto espresso nella seconda parte dell'art. 1 della nostra missione.

Un impatto globale positivo

Garantire buon governo, equità sociale ed equilibrio degli ecosistemi è ormai una necessità dei nostri tempi e un dovere delle imprese per far crescere il patrimonio di tutti: un pianeta sano, una società giusta, un futuro migliore. Da parte nostra l'impegno non è mai mancato. 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. Oggi le nostre scelte di gestione e i nostri comportamenti in relazione a persone, società, territorio e ambiente sono diventati un vero e proprio parametro di valutazione delle performance globali d'impresa.

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.



Salute e sicurezza

Il tema della Salute e Sicurezza dei luoghi di lavoro ha una priorità elevata nella gestione imprenditoriale socialmente responsabile e rispettosa delle persone. La sua importanza è definita da standard internazionali di Responsabilità Sociale ed Etica:

- Social Accountability **SA 8000**
- Occupational Health and Safety Assessment Specification **OHSAS 18001**.

Le previsioni della SA 8000 trovano compimento nella OHSAS 18001, la certificazione specifica e dedicata che Camst ha già ottenuto dal 2006. In accordo con questo sistema di certificazione, nel presente capitolo sono ricompresi anche gli indicatori di risultato delle azioni perseguite nell'esercizio per una sempre maggiore tutela della salute e sicurezza delle persone che lavorano in Camst.

I principi della Responsabilità Sociale

Già introdotto in Camst con la norma **SA 8000**, e dal 2015 affidato alla Linea Guida **UNI ISO 26000**, 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.

SA 8000: la Certificazione del Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale

Nel corso del **2016** abbiamo ottenuto la certificazione **SA 8000:2014**, la nuova edizione della norma sulla Responsabilità Sociale, continuando a integrarla con gli altri nostri sistemi certificati.

Il processo d'integrazione coinvolgerà anche la nuova Divisione Facility nata dalla recente fusione di Camst con la Cooperativa Gesin – operante nel settore Facility e anch'essa certificata SA 8000 che ha portato l'ingresso di 1.273 persone (dipendenti ex Policoop compresi) in Camst. Entro il 2017 ci siamo infatti posti l'obiettivo di integrare entrambi i nostri Sistemi di Gestione SA 8000 attraverso procedure unificate e pratiche comuni.

L'adozione dei principi della Linea Guida ISO 26000

Dall'adozione dei principi della Linea Guida ISO 26000 sulla Responsabilità Sociale, che indicano l'impatto sulla Società e sull'Ambiente di tutte le decisioni e azioni aziendali, discende l'adozione di un preciso comportamento di Camst che deve essere:

- etico e trasparente
- capace di contribuire allo sviluppo sostenibile, alla salute e al benessere della Società
- rispondente alle aspettative degli stakeholder
- conforme alla legge e coerente con le norme internazionali di comportamento in materia
- integrato in tutta l'organizzazione e messo in pratica in tutte le relazioni.

Per testimoniare il nostro impegno, ci siamo avvalsi di un leader dei servizi di controllo e certificazione, Bureau Veritas Italia, che ha:

- dichiarato che Camst ha un sistema di Policy, Procedure e Comportamenti tali da consentire la governance dei temi di Responsabilità Sociale, come individuati dalla norma, anche tenendo conto delle aspettative degli Stakeholder

- evidenziato delle best practice di Camst in ambito valorizzazione delle risorse umane a tutela dell'ambiente, che potranno essere ulteriormente rafforzate da un processo di identificazione degli obiettivi e relativi piani d'azione più strutturato al contesto. 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.



Attestato di valutazione della governance in ambito Responsabilità Sociale

Il testo di Bureau Veritas Italia

Su richiesta della Presidenza e della Direzione di Camst, Bureau Veritas Italia è stata chiamata ad effettuare, nella sua qualità di Ente di Terza Parte indipendente, un aggiornamento della valutazione sulla governance della Responsabilità Sociale di Camst, ai sensi dei principi e dei contenuti della norma ISO 26000.

L'attività è stata basata su una matrice di valutazione ispirata al modello della norma ISO 26000, che ha denotato come nei documenti costitutivi (Codice Etico e Policy di CAMST) siano trattati e presi in carico i temi della ISO 26000.

La matrice è stata poi oggetto di un'attività di autovalutazione, coordinata dalla funzione CSR di Camst, cui ha fatto seguito l'attività di verifica di Terza Parte vera e propria, svoltasi nel mese di Giugno 2016 presso la sede di Villanova di Castenaso.

Al termine della suddetta attività di verifica, Bureau Veritas ha prodotto la presente attestazione, frutto di una valutazione indipendente. Bureau Veritas Italia dichiara di non avere altri interessi commerciali nella attività di Camst, rispetto a quelli oggetto della presente valutazione di Terza Parte.

Obiettivo della valutazione

L'attività di Bureau Veritas Italia ha avuto per obiettivo la valutazione della governance della CSR di Camst.

Nello specifico, la valutazione di Terza parte è stata volta a determinare se e in che misura i temi della ISO 26000 siano governati con un sistema di Policy, Responsabilità, Procedure e Monitoraggi tali da assicurare l'ascolto degli stakeholder e la concreta attuazione degli obiettivi prefissati, tenendo conto anche delle aspettative degli stakeholders.

Ambito della valutazione

La valutazione indipendente si riferisce all'Organizzazione nel suo complesso. Il perimetro ha coinciso con quello del sistema di gestione integrato.

Milano – 18 Luglio 2016

Andrea Filippi – Local Technical Manager

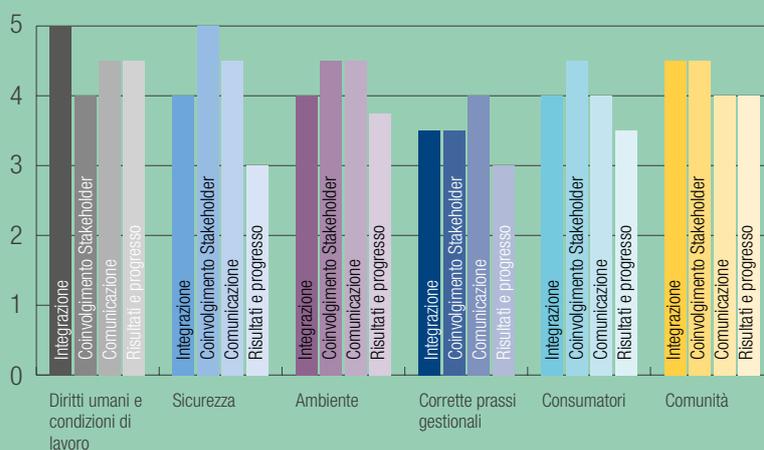
Metodologia di valutazione

La valutazione è stata condotta in base alle seguenti dimensioni:

- Attuazione e Integrazione
- Coinvolgimento degli Stakeholder
- Comunicazione e Trasparenza
- Risultati e Progresso

La valutazione ha interessato i temi della ISO 26000:

- Diritti umani
- Pratiche lavorative
- Ambiente
- Corrette Prassi Gestionali
- Consumatori
- Comunità
- Governo dell'Organizzazione



Risultati

Qui accanto si riportano i risultati medi per ciascun tema, declinati in una scala da 1 (valore minimo) a 5 (valore massimo).

I rating dei Diritti Umani e delle pratiche lavorative sono stati accorpati, considerando la stretta interrelazione e l'esistenza di un Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale a presidio dei temi.

Il tema della Sicurezza – inserito da ISO 260.000 nelle pratiche lavorative – è stato oggetto di una trattazione specifica, in considerazione della sua rilevanza.



**BUREAU
VERITAS**

Move Forward with Confidence



Il nostro NO al lavoro infantile, e al lavoro forzato e obbligato

In Camst non è ammesso in nessun caso l'utilizzo di lavoro infantile.

Non impieghiamo inoltre nessun minore di 16 anni soggetto all'obbligo scolastico nella manifattura di alcun prodotto o nell'erogazione di alcun servizio.

La nostra composizione degli occupati al 31/12/2016 non contempla nessun addetto con meno di 18 anni di età, sia con contratto a tempo indeterminato che con contratto a termine o di apprendistato.

Tutte le persone che lavorano in Camst prestano la loro opera volontariamente.

Ogni lavoratore, ha un regolare contratto di assunzione (ai sensi della normativa di Legge in vigore e dei vari C.C.N.L. applicati) o di collaborazione e **non è ammessa la pratica del lavoro in nero.**

Il lavoratore sottoscrive il rapporto sociale al momento dell'assunzione, ai sensi dello Statuto della Cooperativa approvato in Assemblea generale dei soci.

Il nostro SI a favore dell'infanzia nel mondo

Impieghiamo risorse e supportiamo iniziative per aiutare concretamente i bambini, in accordo con la politica aziendale di solidarietà e attenzione ai bisogni della

Società civile e con il continuo incoraggiamento della Direzione. Anche nel 2016:

- abbiamo finanziato progetti di sostegno all'infanzia nel mondo promossi da Istituzioni, Enti e Organizzazioni di aiuto umanitario
- favorito l'iniziativa dei soci per promuovere raccolte fondi da destinare ai progetti umanitari gestiti dalle Associazioni di volontariato.

Nel capitolo 6 "Solidarietà e cooperazione" presentiamo i dati relativi a queste iniziative.

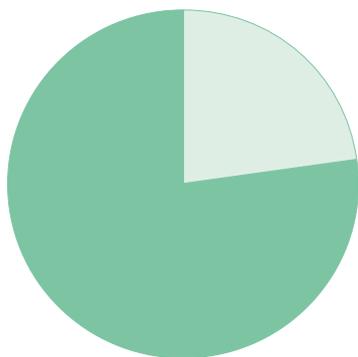
Versamento del capitale sociale

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 minima di 800 Euro, è versato tramite busta paga scegliendo tra alcune aliquote percentua-

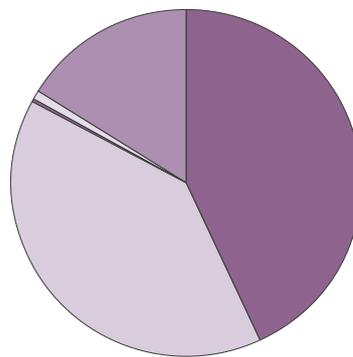
li sul netto della retribuzione mensile, a partire da un minimo dell’1%, e la prima quota non può essere inferiore a 26 Euro.

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.

Tipologie e quantità di assenze dal lavoro



Indicatori	2016
Giorni maternità/aspettativa p.p.	70.558,0
Giorni ferie	237.053,5



Indicatori	2016
Ore malattia	605.321,5
Ore R.C.	561.645,0
Ore permessi di studio	450,5
Ore licenza matrimonio-gravi motivi familiari	14.349,6
Ore maternità (ob/fac)	223.694,6



Tuteliamo salute e sicurezza

Requisito fondamentale sancito da diverse leggi nazionali, alla tutela della Salute e Sicurezza sul luogo di lavoro è dedicato anche il recente Testo Unico per la Sicurezza D.Lgs. 81/2008. In relazione a tale aspetto, abbiamo 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.

Gli infortuni in itinere sono in incremento (+31) così come quelli negli ambienti di lavoro (+41). La durata media degli eventi negli ambienti di lavoro risulta sensibilmente allungata: 25,3 giornate contro 24,1 nel 2015. Il totale delle giornate di infortunio è in leggero aumento: 11.532 contro le 9.524 del 2015. Questo a fronte, anche, di un aumento complessivo del numero di lavoratori e delle ore lavorate.

Nel 2016 il totale degli infortuni è in leggero aumento rispetto allo scorso anno.

Questo a fronte, anche, di un aumento complessivo del numero di lavoratori e delle ore lavorate.

Come si valuta la prestazione in ambito salute e sicurezza?

Si valuta sulla base di alcuni indicatori, tra i quali gli indici infortunistici che rappresentano i principali e i più rappresentativi. Questi dati sono raccolti per l'intera società Camst e per le società del Gruppo, quindi confrontati e analizzati per singole aree territoriali.

Le tabelle seguenti riportano complessivamente i dati del 2016 e mostrano gli andamenti annuali per alcuni tipi d'infortunio su cui sono stati concentrati gli obiettivi dell'anno.



Valutazione di azioni e obiettivi per Salute e Sicurezza nell'esercizio 2016

Punto della Politica	Aspetti salute e sicurezza	Obiettivi	Traguardi	Risultati ottenuti
1	Conformità alle leggi	Mantenimento del Sistema di Gestione Ambiente e Sicurezza.	Superamento con esito positivo della verifica di sorveglianza ed estensione dell'organismo di Certificazione condotta sul sistema rispondente alle norme ISO 14001 e OHSAS 18001. Estensione del sistema di gestione a cooperativa anche nelle attività legate al settore Vending.	Esito positivo nella verifica di rinnovo ed estensione condotta dall'organismo di certificazione del SISTEMA ISO 14001 e OHSAS 18001. 3 Non Conformità di grado minore rilevate che non hanno inficiato il processo di certificazione OBIETTIVO RAGGIUNTO
2	Integrazione dei Sistemi di Gestione Aziendali	Migliorare integrazione con gli altri Sistemi di Gestione e semplificazione.	Riduzione del 20% di procedure esistenti attraverso il completamento dell'opera di elaborazione di procedure totalmente integrate tra i sistemi.	Numero complessivo procedure eliminate a fronte del mantenimento dei processi = 27 procedure eliminate su 142 di partenza, pari a 19% OBIETTIVO NON RAGGIUNTO
3	Sensibilizzare il personale alla sicurezza del lavoro	Estensione del personale raggiunto da una formazione specifica.	Procedere ad ulteriore pubblicazione sul portale Camstnet di materiale divulgativo nell'ambito della sicurezza sul lavoro.	Materiale specifico informativo non pubblicato OBIETTIVO NON RAGGIUNTO
4	Infortuni nei siti produttivi - Camst	Indice di frequenza (IF) e gravità (IG) e durata media (DM) degli infortuni – (al netto degli infortuni in itinere).	Mantenere i dati infortunistici complessivi Camst all'interno degli intervalli IF < 38 – IG < 0,9	IF Camst 2016 = 40,46 IG Camst 2016 = 1,02 DM = 25,3 OBIETTIVO NON RAGGIUNTO
4	Infortuni relativi a tipologie specifiche: · Taglio (cod.23), · Caduta (cod. 72)	Mantenere i risultati sugli infortuni relativi al taglio e alla caduta.	Mantenere i dati annuali e semestrali degli infortuni entro tali valori: Taglio: IF < 8 – IG < 0,13 Caduta: IF < 4,0 – IG < 0,10	IF taglio I sem 2016 = 4,97 IF taglio II sem 2016 = 6,90 IF taglio intero 2016 = 5,86 OBIETTIVO RAGGIUNTO IG taglio I sem 2016 = 0,06 IG taglio II sem 2016 = 0,09 IG taglio intero 2016 = 0,07 OBIETTIVO RAGGIUNTO IF caduta I sem 2016 = 2,82 IF caduta II sem 2016 = 2,80 IF caduta intero 2016 = 2,48 OBIETTIVO RAGGIUNTO IG caduta I sem 2016 = 0,11 IG caduta II sem 2016 = 0,10 IG caduta intero 2016 = 0,11 OBIETTIVO PARZIALMENTE RAGGIUNTO

Punto della Politica	Aspetti salute e sicurezza	Obiettivi	Traguardi	Risultati ottenuti
4	<p>Infortuni relativi a tipologie specifiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sollevamento e spostamento (con o senza sforzo (cod.16 e 22), • Movimento incoordinato (cod. 19) 	<p>Miglioramento dei risultati sugli infortuni relativi ai sollevamenti e spostamenti e movimenti incoordinati.</p>	<p>Mantenere i dati annuali e semestrali degli infortuni entro tali valori:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sollevamento spostamento (con sforzo): IF < 3,0 – IG < 0,10 • Sollevamento spostamento (no sforzo): IF < 3,0 – IG < 0,07 • Movimenti incoordinati: IF < 4,0 – IG < 0,07 	<p>IF soll e spost (no sforzo) I sem 2016 = 2,82 IF soll e spost (no sforzo) II sem 2016 = 4,98 IF soll e spost (no sforzo) intero 2016 = 3,82 OBIETTIVO PARZIALMENTE RAGGIUNTO</p> <p>IG soll e spost (no sforzo) I sem 2016 = 0,07 IG soll e spost (no sforzo) II sem 2016 = 0,16 IG soll e spost (no sforzo) intero 2016 = 0,11 OBIETTIVO PARZIALMENTE RAGGIUNTO</p> <p>IF soll e spost (si sforzo) I sem 2016 = 1,82 IF soll e spost (si sforzo) II sem 2016 = 1,92 IF soll e spost (si sforzo) intero 2016 = 1,77 OBIETTIVO RAGGIUNTO</p> <p>IG soll e spost (si sforzo) I sem 2016 = 0,04 IG soll e spost (si sforzo) II sem 2016 = 0,08 IG soll e spost (si sforzo) intero 2016 = 0,06 OBIETTIVO RAGGIUNTO</p> <p>IF movim incoor I sem 2016 = 2,65 IF movim incoor II sem 2016 = 2,68 IF movim incoor intero 2016 = 2,66 OBIETTIVO RAGGIUNTO</p> <p>IG movim incoor I sem 2016 = 0,09 IG movim incoor II sem 2016 = 0,03 IG movim incoor intero 2016 = 0,05 OBIETTIVO PARZIALMENTE RAGGIUNTO</p>
4	<p>Infortuni nei siti produttivi – Gruppo Camst</p>	<p>Indice di frequenza (IF) e gravità (IG) e durata media (DM) degli infortuni – (al netto degli infortuni in itinere).</p>	<p>Mantenere i dati infortunistici complessivi Gruppo Camst all'interno degli intervalli:</p> <p>Bioristoro: IF < 50 - IG < 0,5</p> <p>Bassa Romagna Catering: IF < 50 - IG < 1,0</p> <p>Matilde Ristorazione: IF < 30 - IG < 0,5</p> <p>Serimi: IF < 30 - IG < 0,5</p> <p>Gl: IF < 50 - IG < 1,0</p>	<p>Bassa Romagna Catering: IF = 71,85 – IG = 1,34 OBIETTIVO NON RAGGIUNTO</p> <p>Matilde Ristorazione: IF = 16,83 – IG = 0,17 OBIETTIVO RAGGIUNTO</p> <p>Serimi: IF = 20,32 – IG = 0,19 OBIETTIVO RAGGIUNTO</p> <p>Gl IF = 31,35 – IG = 0,44 OBIETTIVO RAGGIUNTO</p>



Azioni e obiettivi per Salute e Sicurezza: esercizio in corso

Punto della Politica	Aspetti salute e sicurezza	Obiettivi	Traguardi
1	Conformità alle leggi	Mantenimento del Sistema di Gestione Ambiente e Sicurezza	Superamento con esito positivo della verifica di sorveglianza ed estensione dell'organismo di Certificazione condotta sul sistema rispondente alle norme ISO 14001 e OHSAS 18001
2	Integrazione dei Sistemi di Gestione Aziendali	Migliorare integrazione con gli altri Sistemi di Gestione e semplificazione.	Riduzione del 20% di procedure esistenti attraverso il completamento dell'opera di elaborazione di procedure totalmente integrate tra i sistemi.
9	Sensibilizzare il personale alla sicurezza del lavoro	Estensione del personale raggiunto da una formazione specifica.	Procedere ad ulteriore pubblicazione sul portale Camstnet di materiale divulgativo nell'ambito della sicurezza sul lavoro.
6	Infortuni nei siti produttivi – Camst	Indice di frequenza (IF) e gravità (IG) e durata media (DM) degli infortuni – (al netto degli infortuni in itinere).	Mantenere i dati infortunistici complessivi Camst all'interno degli intervalli IF < 39 – IG < 0,9
6	Infortuni relativi a tipologie specifiche: · Taglio (cod. 23), · Caduta (cod. 72)	Mantenere i risultati sugli infortuni relativi al taglio e alla caduta.	Mantenere i dati annuali e semestrali degli infortuni entro tali valori: Taglio: IF < 6 – IG < 0,1 Caduta: IF < 3,0 – IG < 0,10
6	Infortuni relativi a tipologie specifiche: · Sollevamento e spostamento (con o senza sforzo) (cod.16 e 22) · Movimento incoordinato (cod. 19)	Miglioramento dei risultati sugli infortuni relativi ai sollevamenti e spostamenti e movimenti incoordinati.	Mantenere i dati annuali e semestrali degli infortuni entro tali valori: Sollevamento spostamento (con sforzo): IF < 2,0 – IG < 0,10 Sollevamento spostamento (no sforzo): IF < 3,0 – IG < 0,07 Movimenti incoordinati: IF < 3,0 – IG < 0,07
6	Infortuni nei siti produttivi – Gruppo Camst	Indice di frequenza (IF) e gravità (IG) e durata media (DM) degli infortuni – (al netto degli infortuni in itinere).	Mantenere i dati infortunistici complessivi Gruppo Camst all'interno degli intervalli: 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

Indici infortunistici

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.

I dati complessivi evidenziano una certa ripresa del fenomeno infortunistico, sia per frequenza di accadimento sia per gravità.

Indici al netto di infortuni in itinere

Indici al netto di infortuni in itinere	2014	2015	2016
Indice di Frequenza*	44,30	36,24	40,46
Indice di Gravità*	0,94	0,87	1,02

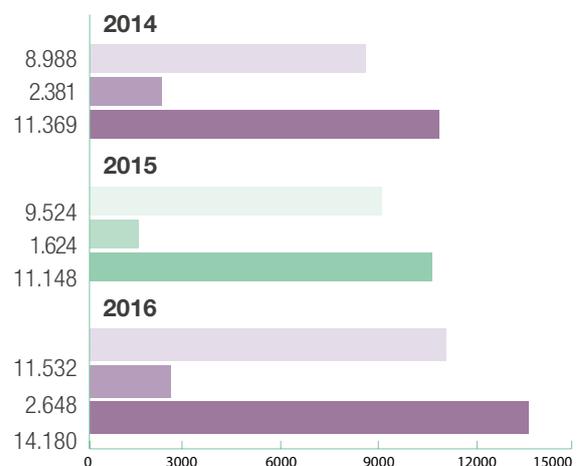
* Indici delle statistiche infortuni del sistema gestionale risorse umane

Indice di efficacia della prevenzione

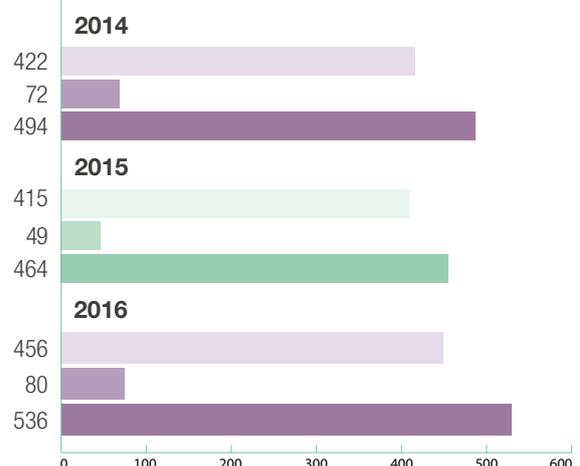
Ecco uno dei criteri adottati da Camst per considerare raggiunto l'obiettivo di un'efficace prevenzione del fenomeno infortunistico: l'indice percentuale di frequenza relativo (numero infortuni indennizzati/numero lavoratori x 100) non si deve discostare più di 1,5 punti in termini

Giorni infortunio netto itinere  
Giorni infortunio netto in itinere  
Totale  

Giornate di infortunio nel triennio



Numeri di infortuni nel triennio





assoluti dalla media aritmetica degli indici dei 3 anni precedenti. Per il 2016 l'indice (numero di infortuni al netto

di itinere ogni 100 occupati) è pari a 4,3%, quindi rientra in zona di sicurezza.

Andamento infortunistico al netto degli infortuni in itinere

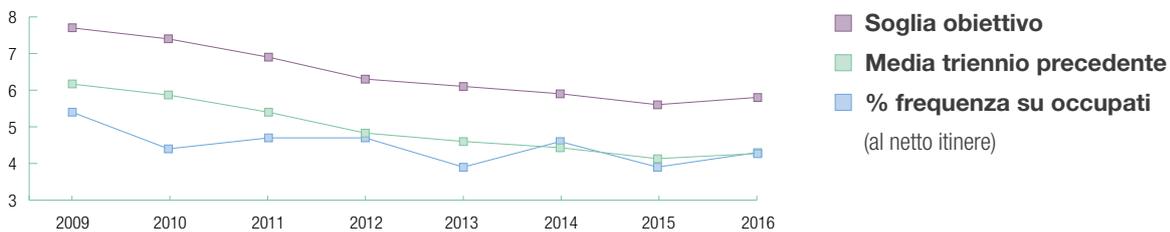
	2014	2015	2016
Numero dipendenti	9.221	10.631	11.072
Var %	0,01	15,1	4,1
Numero infortuni	422	396	456
Var %	15,9	-6,2	15,1
Media Giorni infortunio	21,3	24,1	25,3

Andamento degli infortuni in itinere

Il numero degli infortuni in itinere è incrementato nel 2016, mantenendo inalterata la durata media.

	2014	2015	2016
Numero infortuni	72	66	80
Var %	-7,7	-8,3	21,1
Media giorni infortunio	33,1	47,7	33,1

Indici di efficacia della prevenzione

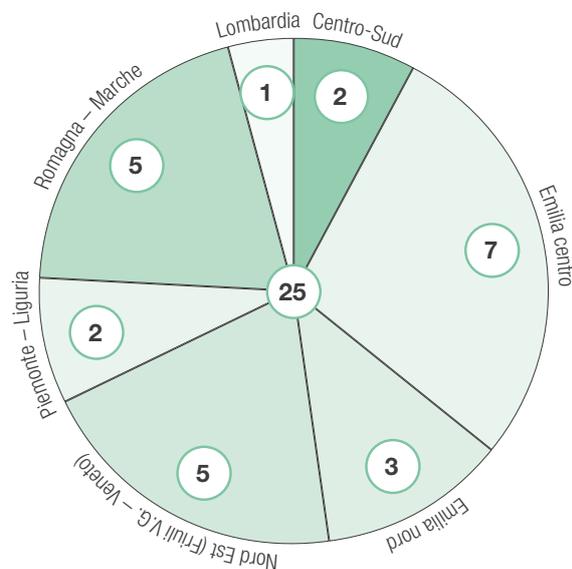


Incidenza percentuale delle principali tipologie di infortunio

Principali tipologie infortunio in %	2014	2015	2016	delta
Si è tagliato con	17,6	18,5	14,5	-4,0
Ha compiuto un movimento incoordinato	10,3	7,8	6,6	-1,2
Caduto, in piano, su	10,3	10,6	6,1	-4,5
Sollestando, spostando (escluso sforzo)	8,9	6,5	9,4	2,9
Ha messo un piede in fallo	7,5	7,1	11,2	4,1
Ha urtato contro	6,1	9,3	12,5	3,2
Si è colpito con (getti, schizzi, liquidi)	6,3	2,4	6,4	4,0
Colpito da (parti meccaniche, utensili)	1,0	2,6	5,0	2,4
Sollestando, spostando (sforzo)	4,7	5,2	4,4	-0,8
Si è colpito con (parti meccaniche, utensili)	3,2	5,4	3,7	-1,7
Totale	75,9	75,4	79,8	4,4

Nel 2016 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 'caduto in piano'.

Numero dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza



Libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva

Liberi di scegliere e di partecipare all'associazione sindacale

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 il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, in particolare:

- garantisce tutto quanto previsto dalla vigente normativa in materia e dal CCNL sul diritto di dar vita, aderire e partecipare attivamente a qualsiasi sindacato e sulla possibilità di eleggere liberamente i propri rappresentanti sindacali
- rispetta la contrattazione collettiva applicando interamente il CCNL, le contrattazioni integrative dove previste, e in caso di necessità di deroghe, provvede a concordarle con le rappresentanze sindacali liberamente elette
- favorisce in tutte le proprie strutture la libera elezione di rappresentanze sindacali, assicurando loro la possibilità di comunicare con gli iscritti sul luogo di lavoro, di organizzare e partecipare ad assemblee e riunioni
- assicura la prevenzione di qualsiasi forma di discriminazione nei confronti di iscritti o rappresentanti del sindacato
- garantisce il diritto all'informazione in materia di cambiamenti organizzativi, secondo quanto previsto al titolo "relazioni sindacali" del CCNL Turismo e Pubblici Esercizi vigente, ed eventuali previsioni inserite nella contrattazione di secondo livello.

In base alle norme vigenti e al Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, Camst tutela il diritto di aderire ad associazioni sindacali, e di svolgere tutte le attività correlate.



Ore di assemblea sindacale e sciopero nell'anno

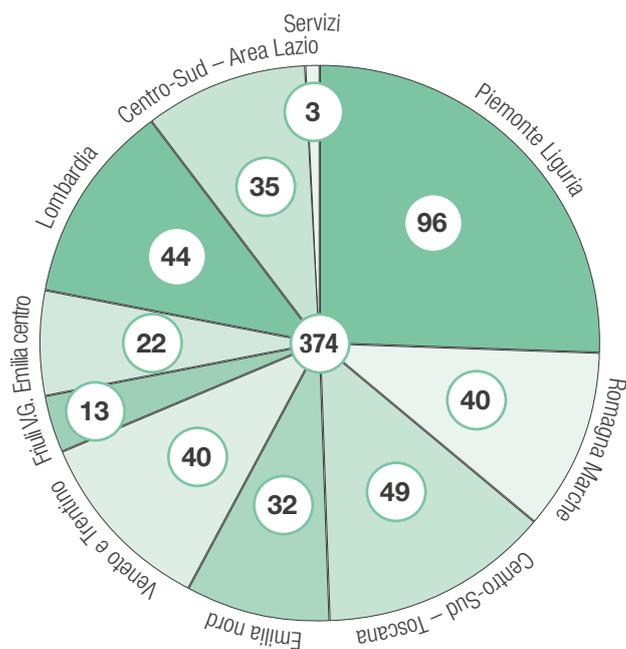
Descrizione	Ore 2014	Ore 2015	Ore 2016
Ore di assemblea sindacale	417	421	455
Var %	-10,7	1,0	8,2
Ore di permesso dei delegati sindacali	10.941	12.214	12.055
Var %	23,7	11,6	-1,3
Ore sciopero	10.019	10.390	20.507
Var %	-37,8	3,7	97,4

I dati sono riferiti agli occupati a tempo indeterminato in forza al 31/12/2016

Lavoratori iscritti ad Associazioni Sindacali

Associazione Sindacale	2014	2015	2016
CGIL	2.688	2.761	2.733
CISL	749	841	868
UIL	779	904	972
UGL	30	23	27
ALTRI	38	111	156
Totale	4.331	4.640	4.756
Var%	18,9	7,1	2,5
Var%	10,5	18,9	7,1

Numero dei Rappresentanti Sindacali Aziendali



Il nostro NO alla discriminazione

Camst garantisce pari opportunità a tutte le persone che lavorano in azienda. Non è ammessa alcuna forma di discriminazione:

- selezioniamo il personale considerando esclusivamente elementi oggettivi come abilità, esperienza e istruzione utili alle mansioni da assegnare
- retribuiamo ciascun lavoratore in base alle mansioni svolte e nel rispetto di quanto previsto dal CCNL
- garantiamo a tutti formazione e addestramento secondo le proprie necessità professionali e le esigenze organizzative e gestionali
- promuoviamo le persone in funzione delle capacità e dei meriti professionali e di esigenze organizzative e gestionali
- effettuiamo i pensionamenti in base alle norme vigenti in materia
- procediamo al licenziamento solo nei casi consentiti dalla Legge e mai per motivi discriminatori.

Indicatori di risultato

L'occupazione in Camst è caratterizzata dall'elevata presenza di manodopera femminile, stabilmente attestata oltre l'85%, mentre il personale d'origine straniera ha raggiunto quest'anno il 5,1%.

Dal 2016 è in corso la nostra ricerca sulle caratteristiche dell'occupazione femminile per verificare la reale condizione di pari opportunità di genere in Camst. Ne sono già emerse alcune considerazioni evidenziate in questo capitolo nell'approfondimento dedicato al progetto sulle Pari Opportunità.

Camst non ammette alcuna forma di discriminazione e garantisce pari opportunità a tutti. Ogni persona è selezionata in base ad abilità, esperienza e istruzione utili alle mansioni da assegnare.



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

Tipo evento	Num 2015	Gg 2015	Num 2016	Gg 2016	Med 2016	Var% gg
Persone in maternità	222	52.495	221	49.738	225	-5,3
Persone in aspettativa p.p.	217	21.687	228	20.820	91	-4,0
Totale persone	351	74.182	367	70.558	192	-4,9
% su occ femminile	3,8	-	4,0	-	-	-
% su occupati donne	4,1	-	3,8	-	-	-

Nel 2016 il tasso di maternità in Camst è leggermente aumentato, raggiungendo un'incidenza del 4% sulla popolazione femminile. Il totale delle giornate è invece in diminuzione per la maternità sia obbligatoria che facoltativa.

Altri dati conoscitivi

Dipendenti per qualifica e genere:

contratti a tempo indeterminato e apprendistato al 31/12/2016

Tipo Contratto	N° F	%F	N° M	%M	Totale
Dirigente	1	5,3%	18	94,7%	19
Quadro	56	40,0%	84	60,0%	140
Impiegato/a	738	86,0%	120	14,0%	858
Operaio/a	8.337	87,4%	1.206	12,6%	9.543
Totale	9.132	86,5%	1.428	13,5%	10.560

Cuochi e aiuto cuochi per genere

contratti a tempo indeterminato e apprendistato al 31/12/2016

Mansione	F	%F	M	% M	Totale
Aiuto Cuoco	748	91,6	69	8,4	817
Cuoco	579	60,4	380	39,6	9.591
Cuoco gestore	466	67,4	225	32,6	691
Cuoco ricerca e sviluppo	-	-	1	100	1
Totale	1.793	72,6%	675	27,4%	2.468

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	F	M	2016
Laurea	270	90	360
Diploma Universitario o Scuola diretta a fini speciali	31	3	34
Obbligo scolastico o nessuna scolarità	5.938	593	6.531
Diploma di maturità o Qualifica professionale	2.893	742	3.635
Totale	9.132	1.428	10.560

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	Obbligo scolastico o nessuna scolarità	Diploma di maturità o Qualifica professionale	Totale
< 34	107	2	380	465	954
35 - 44	152	12	1.413	1.084	2.661
45 - 55	72	15	3.519	1.635	5.241
> 55	29	5	1.219	451	1.704
Totale	360	34	6.531	3.635	10.560

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)

Dipendenti con titolo di studio specifico per settore ristorazione

Laurea	111
Biologia	5
Dietista	53
Scienze e Tecn.agrarie, Agroalim. e Forestali	2
Scienze Biologiche	9
Scienze della Nutrizione Umana	6
Scienze e Tecnologie Agroalimentari	3
Scienze Tecnologie Alimentari	33
Diploma Universitario o Scuola Diretta a Fini Speciali	15
Dietista	12
Dietologia /Dietetica Applicata	2
Tecnologie Alimentari	1
Diploma di Maturità o Qualifica Professionale	917
Economo Dietista	65
Operatore dei Servizi Ristorazione settore Bar/Sala	71
Operatore dei Servizi Ristorazione settore Cucina	589
Operatore dei Servizi di Ricevimento	10
Tecnico dei Servizi Ristorativi	182
Totale Complessivo	1043

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)



Il nostro patrimonio: le competenze

Qualifiche e genere dei lavoratori con cittadinanza straniera con contratto a tempo indeterminato o di apprendistato

	F	M	2015	2016
Impiegato/a	3	1	4	3
Operaio/a	435	104	539	520
Totale complessivo	438	105	543	523
% in Camst			5,1	4,9

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)

Genere dei lavoratori con i contratti a tempo indeterminato o di apprendistato nati in un paese straniero

Provenienza	F	M	Totale
Africa	52	12	64
Asia	22	40	62
Australia	8	0	8
Centro America	39	4	43
Extra UE	230	14	244
Medio Oriente	2	2	4
Nord Africa	68	30	98
Nord America	10	0	10
Sud America	79	16	95
UE	296	26	322

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)

Il conteggio dei dipendenti nati fuori dall'Italia e con cittadinanza straniera, effettuato nel 2016 con il database gestionale, presenta dati molto differenti rispetto agli anni precedenti, quando il conteggio avveniva con i dati del sistema amministrativo del personale, per questo il dato non è confrontabile agli anni precedenti.



Progetto Pari Opportunità

Nel corso del 2016 Camst ha avviato la 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.

Attraverso le osservazioni ricavate è apparsa evidente la scarsa consapevolezza di quanto valore viene disperso se non si dà alle donne pari opportunità di crescere contribuendo alle scelte della cooperativa. Una delle prime conseguenze concrete di questo progetto, è stata l’istituzione della nuova figura di **responsabile per le politiche di genere che ha l’obiettivo di promuovere attività formative e di sensibilizzazione rivolte a tutti i dipendenti su questi temi. Da qui l’avvio di un progetto di formazione rivolto a Dirigenti e Responsabili per orientarli verso una maggiore attenzione nei confronti della gestione del fattore genere.**

Il perché di un impegno concreto in questa direzione 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.

Inizieranno sei dirigenti dei servizi di sede che si troveranno in un seminario per analizzare comportamenti e dinamiche organizzative con l’obiettivo di acquisire nuove competenze per gestire le relazioni e l’organizzazione in ottica di genere. Verranno poi coinvolti venti responsabili intermedi, tra cui dieci uomini e dieci donne, in un percorso d’aula basato sul metodo del dialogo critico, per renderli consapevoli delle discriminazioni e dei conflitti che nascono quando la diversità non è compresa e accettata. L’obiettivo è anche qui quello di creare un ambiente di lavoro produttivo, che sappia soddisfare i bisogni e creare benessere. Per tutti l’obiettivo è quello di creare team di lavoro più efficaci, capaci di valorizzare 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.

Questo progetto è in linea con gli obiettivi dell’Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, un programma d’azione per le persone, il pianeta e la prosperità sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell’ONU, includendo le problematiche mondiali attualmente più rilevanti, come la lotta al cambiamento climatico, alla povertà e alla fame, il libero accesso alla sanità e all’educazione.



Pratiche disciplinari

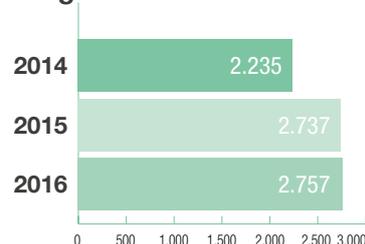
Camst rispetta l'integrità mentale, emotiva e fisica dei propri lavoratori, **per tanto rifiuta** l'utilizzo di qualsiasi pratica disciplinare non ammessa dalla legge e dal CCNL e in particolare di quelle che possano ledere tale integrità.

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 dal **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.

Importi delle multe erogate in Euro



Numero e tipologia dei provvedimenti disciplinari adottati

Dettaglio provvedimenti disciplinari	2014	2015	2016
Richiamo scritto	169	186	194
Multe	122	144	172
Sospensioni	47	55	62
Richiamo verbale	13	6	9
Licenziamento giusta causa	0	11	13
Totale	354	413	450
Accettazione contro deduzioni	21	14	23
Annullate per accordo sindacale	0	3	0
In sospeso	7	15	15
Totale	375	430	473

Fonte: sistema gestionale delle risorse umane

Orario di lavoro

Il lavoro straordinario non deve superare le 12 ore settimanali e deve essere retribuito con tariffa oraria superiore a quella normale

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 nel 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.



Totale ore lavorate

Ore lavoro	2014	%	2015	%	2016	%
Totale Ore lavoro	9.921.260	100	11.138.703	100	11.498.816	100
Var %	4,4	-	12,3	-	3,2	-

di cui:

Ore lavoro	2014	%	2015	%	2016	%
Ore straordinarie	122.720	1,2	142.089	1,2	161.537	1,4
Var %	37,6	-	15,8	-	13,7	
Ore supplementari	714.627	7,2	846.804	7,2	924.009	8,0
Var %	5,1	-	18,5	-	9,1	-
Totale ore str-sup	837.347	8,4	988.893	8,4	1.085.546	9,4
Var %	8,9	-	18,1	-	9,8	-
Ore interinali	44.895,00	0,5	41.244,00	0,4	n.d.	-
Var %	-19,2	-	-8,1	-	n.d.	-

Fonte: Controllo gestione

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 2016 la quota di occupati con orario part time e full time resta sostanzialmente stabile, i part time raggiungono l'80,30% (81,3% nel 2015), mentre i full time raggiungono il 19,70% (prima era il 18,7%).

Tipologie di orario degli occupati a tempo indeterminato Dipendenti per tipologia orario:

Contratti a tempo indeterminato e apprendistato al 31/12/2016

Tipo di orario	F	% F	M	% M	Totale	distrib %TOT	Var AP
PART TIME	8.064	95,1%	416	4,9%	8.480	82,7	-22
FULL TIME	1.068	51,3%	1.012	48,7%	2.080	17,3	-29
Totale	9.132	86,5%	1.428	13,5%	10.560	100,0	-51

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)

Dipendenti per orario settimanale e genere:

Contratti a tempo indeterminato e apprendistato al 31/12/2016

Tipo Contratto	F	% F	M	% M	Totale
Meno di 20 ore	3.311	97,8%	76	2,2%	3.387
20 ore	1.763	95,7%	80	4,3%	1.843
Più di 20 ore	2.990	92,0%	260	8,0%	3.250
Full Time	1.068	51,3%	1.012	48,7%	2.080
Totale complessivo	9.132	86,5%	1.428	13,5%	10.560

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)

Retribuzione

Camst corrisponde a ciascun lavoratore una retribuzione proporzionata alla quantità e alla qualità del lavoro svolto. In ogni caso applica ai propri lavoratori la retribuzione prevista dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla contrattazione di II livello dove esistente.

Camst prevede inoltre una politica retributiva che **ri-conosce 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 versa con regolarità i contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori.

Camst garantisce a tutti, soci e dipendenti, **retribuzioni eque e dignitose** conformi a quanto previsto dal CCNL, prevedendo forme d'integrazione ai minimi fissati dalla contrattazione collettiva nazionale in funzione delle capacità e della professionalità espresse dai singoli lavoratori.

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.

Indicatori di risultato

Le tabelle di questo paragrafo documentano 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. Il conteggio delle tipologie contrattuali applicate, effettuato con i dati del sistema gestionale del personale (Fonte: ERP per la gestione del personale - SAP), consente di distinguere i dipendenti che hanno il contratto di lavoro del settore Igiene, applicato in osservanza dei casi previsti dai regolamenti e dai contratti per il personale che svolge mansioni di pulizia e riordino. Si tratta di una quantità ancora molto piccola, inferiore all'1% degli occupati.

Dipendenti per Accordi di I e di II livello

Contratti a tempo indeterminato o di apprendistato al 31/12/2016

Tipo Contratto	N°	%
CCNL Dirigenti Coop. - Nazionale	19	0,2%
CCNL Multiservizi - Accordi II liv. Territoriali	60	0,6%
CCNL Multiservizi - Nazionale	23	0,2%
CCNL Turismo PE - Accordi II liv. Aziendali	3.395	32,1%
CCNL Turismo PE - Accordi II liv. Territoriali	5.519	52,3%
CCNL Turismo PE - Nazionale	1.544	14,6%
Totale	10.560	100,0%

Fonte: ERP per la gestione del personale (SAP)



Modalità di pagamento della retribuzione al 31/12/2016

Modalità	Fissi	%	Contratti a termine	%
Assegni	18	0,2	29	3,3
Bonifici 100%	9.437	88,8	848	96,3
Autofinanziamento soci 100%	482	4,5	3	0,3
Autofinanziamento soci + Bonifico	687	6,5	1	0,1
Totale	10.624	100,0	881	100,0

Pagamento degli stipendi

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

- A. versamento su libretto di risparmio sociale (autofinanziamento soci)
- B. assegno
- C. bonifico bancario.

Camst provvede inoltre, in caso di necessità e su richiesta del lavoratore, a erogare anticipi sulla retribuzione del mese nelle modalità consentite.

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
- anticipi sullo stipendio o sul T.F.R. maturato come previsto dalla Legge e dal C.C.N.L., dopo espressa richiesta dei lavoratori anche non soci.

	2014	2015	2016
Prestito erogato nell'anno	155.300	178.000	212.467
Posizioni beneficiarie	48	71	94
Prestito medio erogato	3.235	2.507	2.260
Posizioni movimentate nell'anno	120	138	n.d.
Posizioni esposte al 31/12	67	80	108
Totale prestito esposto	148.663 (*)	177.218	188.366
Var% anno precedente	6,29 (*)	19,21	6,29

Nel 2016 abbiamo introdotto un nuovo tipo di prestito ai soci: fino a massimo di 400 euro per l'acquisto di libri scolastici e materiale didattico. Le 6 richieste ricevute per questo tipo di prestito contribuiscono all'aumento delle posizioni beneficiarie nel 2016, determinando inoltre una diminuzione nel valore medio del prestito erogato.

Studiamo il modo di crescere insieme

Raggiungere gli obiettivi accademici è una grande crescita personale.
Ecco perché diamo valore all'istruzione dei nostri lavoratori e dei loro figli.

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

Da sempre il Bonus universitario è lo 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 sostengono un certo numero di esami, a prescindere dai voti conseguiti. Ma volevamo fare di più: riconoscere il merito di coloro che ottengono i migliori risultati dell'anno. Abbiamo quindi istituito anche Borse di Studio.

III bando di concorso per Borse di Studio

Nel 2016, per il 3° anno consecutivo, abbiamo lanciato il bando di concorso per Borse di Studio destinate ai figli di dipendenti Camst. Per potersi candidare, gli studenti devono dimostrare di essere in corso rispetto al piano di studi, e avere una media di voti degli esami nel libretto pari o superiore ai 26 trentesimi. Il nostro bando di concorso ha raccolto più candidature che in passato, a conferma del crescente interesse dei soci per l'iniziativa. È stata inoltre confermata la validità dei criteri adottati per l'assegnazione, che prevedono il raggruppamento degli indirizzi di studi nelle 2 grandi Aree Scientifica e Umanistica, e la suddivisione dei premi per ciascun anno di corso.

Indirizzo di studi	2014	2015	2016
Area scientifica	23	19	28
Area umanistica	31	26	41

Le 10 borse di studio permettono di assegnare il premio al miglior classificato per ogni anno di corso nei 2 raggruppamenti. La tabella a lato mostra la suddivisione delle 2 macro aree.



Aree Territoriali e Divisioni	2014	2015	2016
Divisione Nord Est	13	5	13
Divisione Romagna Marche	9	8	9
Divisione Piemonte Liguria	3	4	6
Emilia Centro	11	11	10
Centro Sud	8	5	10
Servizi Centrali	5	3	7
Lombardia	-	1	4
Emilia Nord	5	8	10
Totale	54	45	68

Buona anche la distribuzione delle candidature nelle aree territoriali che quest'anno vede la presenza di tutte le Divisioni.

I bonus Università

Aree Territoriali e Divisioni	2014	2015	2016
Bonus Figli dipendenti	135	157	172
Euro erogati	27.000	31.400	34.400
Bonus ai dipendenti	8	11	11
Euro erogati	2.400	3.300	3.300
Totale	29.400	34.700	37.700

Per solidarietà diventiamo sempre più buoni

I Buoni Welfare di Day Ristoservice per i nostri lavoratori con maggiori difficoltà economiche

Per iniziativa del Consiglio di amministrazione abbiamo dato vita a un progetto di solidarietà giunto nel 2016-17 alla sua 3° 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 corso del 2016, a inizio 2017 abbiamo consegnato il valore di oltre 55.000 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.

Come scegliamo i lavoratori beneficiari

Per l'assegnazione dei Buoni Welfare privilegiamo i lavoratori che hanno figli impegnati in un percorso educativo o scolastico, oltre a precise soglie di reddito da lavoro in Camst e di reddito complessivo del nucleo familiare (indicatore ISEE). Rispetto al 2015 abbiamo elevato la soglia di reddito fino agli 8.000 Euro annui,

permettendo a un maggior numero di persone di poter accedere ai Buoni Welfare, col risultato di elevare il numero dei beneficiari a oltre 60 unità.

Come funziona il progetto

Le prime edizioni sono state un banco di prova per questa iniziativa, che abbiamo sempre gestito in partnership con la società Day Ristoservice. Insieme siamo riusciti a mettere a punto soluzioni innovative per i beneficiari, come la possibilità di ricevere il valore del Bonus Welfare sotto forma di pagamento delle rette scolastiche, oppure di servizi odontoiatrici. Quando necessario siamo intervenuti presso la rete dei supermercati convenzionati, per attivare o rinnovare le convenzioni, verificando sul campo che la reciproca collaborazione e disponibilità funziona sempre. A partire dallo scorso anno, Day Ristoservice ha perfino dedicato un servizio clienti alla soluzione dei problemi connessi alla spendibilità del contributo in Buoni Welfare assegnato da Camst.



Divisione	Numero beneficiari	Media di Valore LORDO	Media di Cud	Media di ISEE 2015 (domanda 2016)
Centro Sud	7	1.000	6.428	5.231
Emilia Centro	6	850	5.563	3.868
Emilia Nord	11	918	6.386	5.240
Lombardia	9	900	6.631	3.045
Nord Est	6	850	6.781	5.752
Piemonte Liguria	20	865	6.210	6.846
Romagna Marche	3	800	7.040	5.556
Totale	62	889	6.360	5.346



4 UTILI E SERVIZI



PER CRESCERE
INSIEME



Facciamo crescere il capitale territoriale

Art. 2: “Realizzare proventi dalla gestione e attuare una destinazione degli utili che assicurino il massimo sviluppo degli investimenti e che riconosca l’apporto individuale di ognuno.”

In questo capitolo presentiamo gli indicatori dei risultati d’esercizio in relazione agli obiettivi dell’art. 2 della nostra mission:

- 1° realizzare utili
- 2° massimizzare gli investimenti
- 3° riconoscere l’apporto dei soci.

Gli indicatori del 1° obiettivo rappresentano:

- il risultato d’esercizio
- l’andamento dei ricavi
- il numero di pasti e scontrini erogati
- il rapporto tra ricavi e unità di personale occupato.

Gli indicatori del 2° obiettivo presentano il valore degli:

- 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).

Gli indicatori del 3° obiettivo prendono in esame il tema della partecipazione all’impresa da parte dei soci, rappresentato da:

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

Infine esponiamo i dati del fatturato del Gruppo Camst.

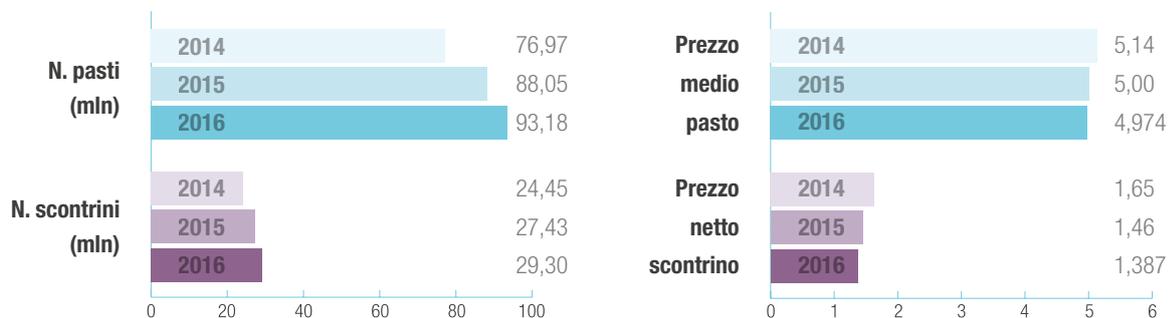


Redditività

Redditività

Euro	2014	%	2015	%	2016	%
Totale ricavi	440.631	100,0	485.218	100,00	507.650	100,00
Costi di produzione	383.274	86,98	427.988	88,21	444.224	87,51
Ammortamenti	14.204	3,22	13.418	2,77	14.694	2,89
Margine lordo	43.153	9,79	43.812	9,03	48.732	9,60
Imposte	-2.726	-0,62	1.362	0,28	2.384	0,47
Risultato netto	10.904	2,47	4.084	0,84	4.197	0,83

Competitività ed efficienza



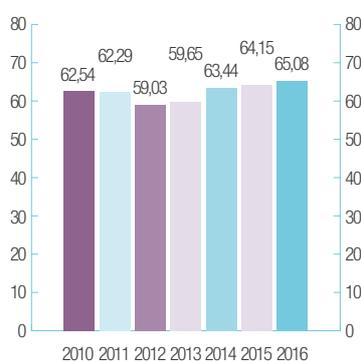
I prezzi medi sono al netto dell'IVA.
Fonte: controllo di gestione

	2014	2015	2016
Fatturato per Full Time equivalente (FTE)*	71.012	69.558	70.496

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

Partecipazione patrimoniale e finanziaria

Prestito sociale in mln di Euro



Prestito Sociale

I nostri soci possono investire nell'azienda attraverso il prestito sociale, una fonte primaria di finanziamento per Camst.

Nel 2016 il prestito sociale consolida la posizione raggiunta in precedenza e conferma il trend di crescita superando, seppur di poco, i 65 milioni di Euro.

	2014	2015	2016	Var	Var netto interessi
Prestito ordinario	28.849	27.637	28.452	2,9	
Prestito vincolato	34.135	35.870	36.080	0,6	
Interessi accreditati	457	644	547	-15,1	
Totale	63.441	64.151	65.079	1,4	381
Numero libretti liberi	3.860	3.996	4.042	1,2	
Numero libretti vincolati	1.254	1.661	2.468	48,6	

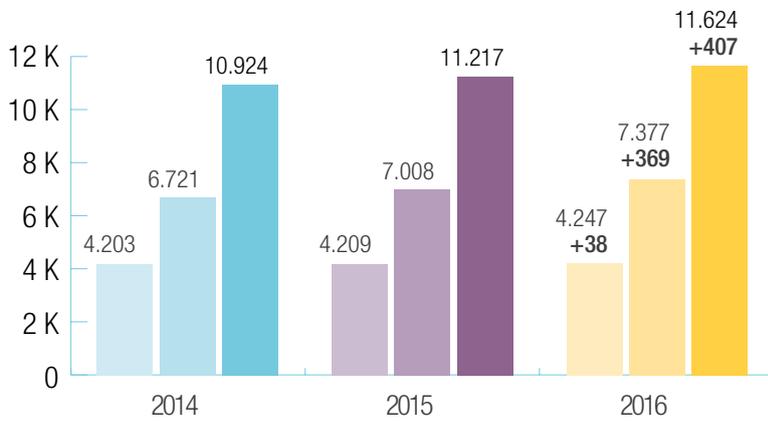
Importi Euro/1000
Fonte: Amministrazione



Capitale Sociale e numero soci

Il Capitale dei soci (Capitale Sociale + azioni di sovvenzione) al 31 Dicembre 2016 è di **22.089.000** Euro con un incremento annuo del **2,6%**. Il numero totale dei nostri soci è aumentato rispetto allo scorso anno di **369 unità per i cooperatori**, e di **38 unità per i sovventori**.

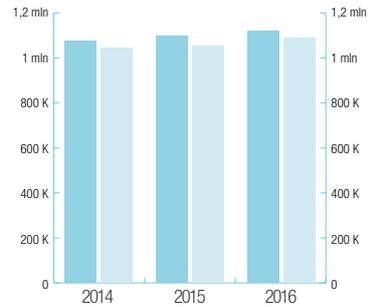
Numero soci



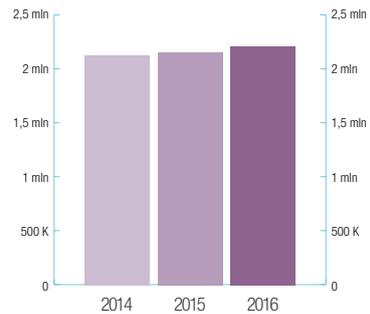
- ■ **Soci Sovventori**
- ■ **Soci Cooperatori**
- ■ **Posizioni soci totale**

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

Capitale sociale



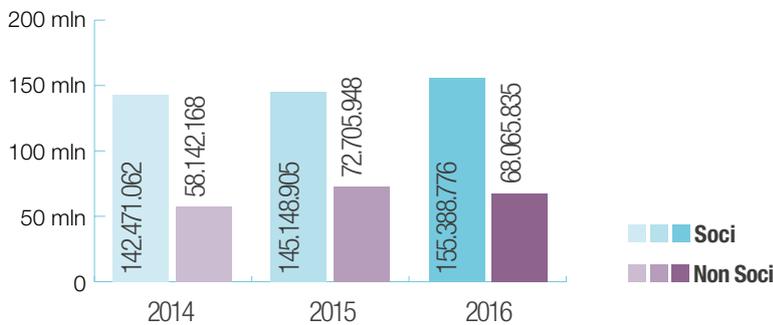
- **Capitale sociale**
- **Azioni di sovvenzione**



2014 21.192.000€
2015 21.522.433€
2016 22.089.000€
+2,6% (+2,1% C.S.; +3,2 A.S.)

Fonte: Amministrazione

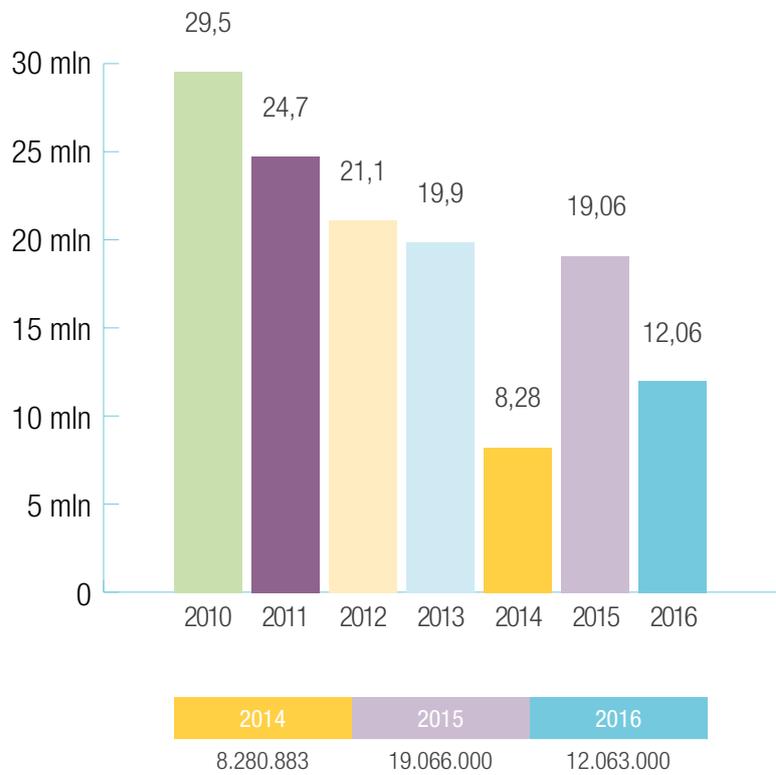
Mutualità prevalente — Stipendi soci/non soci



- **Soci**
- **Non Soci**

Investimenti tecnici

Nel 2016 abbiamo investito 12,06 milioni di euro in investimenti tecnici. Questi vanno ad incrementare il totale degli investimenti che è di 189.084 milioni, di cui 148.569 milioni in fabbricati.





Investimenti finanziari

La liquidità del Gruppo Camst, quindi anche quella che appare nel bilancio Camst alla voce 'Investimenti finanziari', viene per circa il 36% tenuta in depositi liquidi, mentre per il restante è conferita a Finrest Spa (società finanziaria controllata al 100% da Camst) che provvede ad investirla in titoli perseguendo una politica finalizzata alla conservazione del patrimonio ed alla sua efficiente remunerazione.

Tali criteri, definiti in un apposito Regolamento, sono gestiti e controllati dalla Direzione e dal Consiglio di Amministrazione della stessa Finrest e verificati da un apposito organismo di controllo esterno.

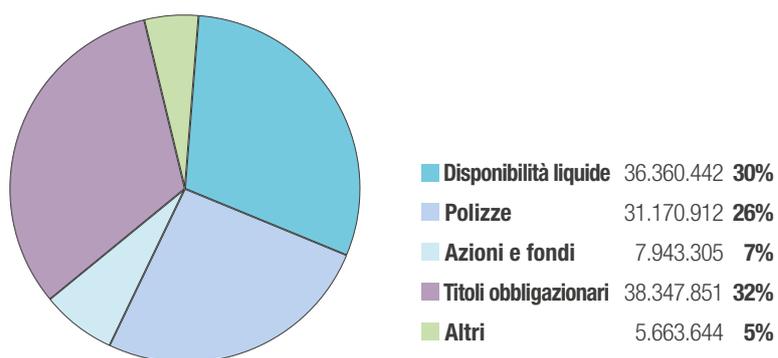
Il Consiglio di Amministrazione di Finrest ha espressamente approvato le linee guida degli investimenti, che sinteticamente si sostanziano in una opportuna diversificazione ed una attenta politica di selezione degli assets, finalizzate al contenimento del rischio (di mercato, di credito, di concentrazione, di liquidità).

Il criterio prudenziale per gli investimenti finanziari di Camst si è fatto via via più stringente: fatto 100 il totale della liquidità investita, il 32% viene impiegato in obbligazioni, il 7% in azioni e fondi, il 26% in polizze e il 30% in depositi liquidi. Il portafoglio obbligazionario è composto da obbligazioni bancarie (51%), corporate (18%), titoli di stato (18%) e finanziari (13%).

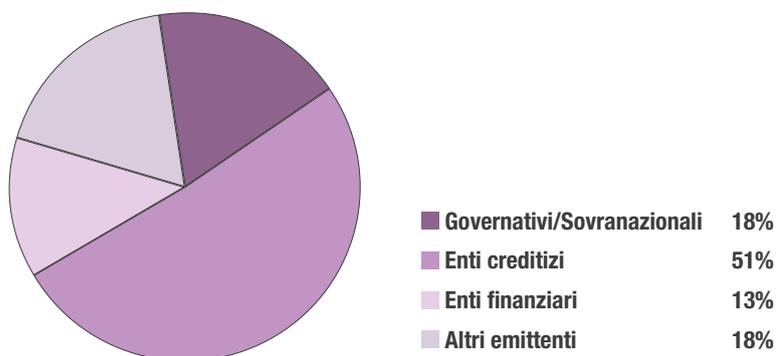
La concentrazione su investimenti in Italia è circa il 70%

Come si può vedere la politica degli impieghi finanziari è improntata in larga parte ad una gestione 'prudente' del risparmio a salvaguardia del capitale stesso, e gli impieghi sono suddivisi tra più emittenti scelte tra le primarie società italiane ed estere, con una buona presenza di estero (oltre 30%). In questo modo Camst tutela anche il risparmio dei soci depositato nei libretti di prestito sociale, che costituisce la principale fonte di finanziamento del gruppo, rafforzandone le caratteristiche di servizio al socio.

Composizione portafoglio Finrest al 31 Dicembre 2016



Portafoglio obbligazionario Finrest al 31 dicembre 2016





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.

Nel 2016 abbiamo speso in totale **489.120 Euro** per le varie attività sociali così suddivise:

- **141.901 Euro** per le Assemblee generali di budget, bilancio e separate (compresi costi di sale, strumentazione tecnica, pullman, mailing e cene)
- **92.564 Euro** per Iniziative sul territorio (per i soci organizzate e gestite dai Consiglieri di Divisione)
- **77.695 Euro** per le nostre Cene sociali di fine anno
- **68.226 Euro** in Informazione (Refuso, Bilancio Sociale e incontri per i soci)
- **51.412 Euro** in Contributi ai soci o figli di soci che frequentano l'Università
- **27.236 Euro** per i Progetti di ascolto soci (in particolare il progetto di ricerca sulle pari opportunità di genere in Camst e gli incontri con i soci per il rinnovo del CdA)
- **20.500 Euro** per la Solidarietà (adesione a iniziativa di Legacoop a favore dei terremotati e omaggi per i 25 anni prodotti dalla Cooperativa Sociale Cadiat)
- **9.586 Euro** in Premi in sorteggio in occasione di assemblee e incontri sociali.

Abbiamo inoltre sostenuto spese di ufficio comprensive di costo del lavoro per **133.638 Euro**.

La partecipazione sociale all'impresa Camst 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 è preceduta dalle Assemblee separate nei vari territori, in cui i partecipanti eleggono i loro delegati proprio per l'Assemblea Generale di Bilancio.

Quanto abbiamo partecipato quest'anno?

La presenza complessiva dei soci alle Assemblee di Bilancio, comprensiva delle deleghe, nel 2016 è stata di **2.919 soci**, suddivisi in **2.590 cooperatori** e **329 sovventori**.

Attività sociali per categorie

Categorie	2014	2015	2016
Informazione	66.350	72.997	68.226
Contributo per studi Università	41.870	47.700	51.412
Iniziative sul territorio	61.883	50.371	92.564
Premi in sorteggio	7.131	47.930	9.586
Assemblee sociali di bilancio	82.683	79.235	141.901
Feste per ricorrenze	21.989	68.065	77.695
Progetti di ascolto dei soci	–	21.600	27.236
Solidarietà	–	–	20.500
Totale	281.906	387.898	489.120

Contributo per studi Università

Dettaglio spese	2014	2015	2016
Num bonus per figli dipendenti	135	157	172
Bonus figli (Euro)	27.000	31.400	34.400
Num bonus per dipendenti	8	11	11
Bonus dipendenti (Euro)	2.400	3.300	3.300
Num Borse di Studio	10	10	10
Borse di studio (Euro)	13.070	13.000	13.712
Totale sostegno per Università	41.870	47.700	51.412



Utile d'esercizio

Nel 2016 abbiamo realizzato un utile d'esercizio di **4.196.535 Euro**.

La quota dell'utile di Bilancio distribuita ai soci è in totale di **1.101.409 Euro**.

Questa quota è formata dal dividendo **pari al 5,00%**, 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. La 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 a zero. Il dividendo viene liquidato ai soci dopo l'Assemblea di Bilancio. Su dividendi e rivalutazione si applica un'**imposta del 26%** (a partire dal 1° Luglio 2014). L'imposta interessa in particolare: a) gli interessi sul Prestito Sociale; b) i dividendi sul Capitale Sociale (compresi i rimborsi delle rivalutazioni del Capitale Sociale, di cui all'art. 7 della Legge n. 59/1992); c) ristorni attribuiti ad aumento del Capitale Sociale (art. 6, comma 2 D.Lgs. n. 63/2002). Un importo di **125.896 Euro** dell'utile lo versiamo al fondo mutualistico per lo sviluppo dell'economia cooperativa.

Il restante utile pari a **2.969.230 Euro** rimane a riserva indivisibile.

Destinazione dell'utile

Destinazione dell'utile di esercizio	2016	%
Utile dell'esercizio	4.196.535	
Riserva ordinaria	1.258.961	30%
Fondo mutualistico	125.896	3%
Riserva straordinaria	1.710.269	
Dividendi soci cooperatori	549.625	5%
Dividendi soci sovventori	551.784	5%
Totale dividendi	1.101.409	
Rivalutaz. Soci cooperatori	0	0%
Rivalutaz. Soci sovventori	0	0%
Totale rivalutazione	0	
Totale riserva	2.969.230	71%
Totale ai soci	1.101.409	26%
Fondo mutualistico	125.896	3%

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.

Il V.A. è stato così calcolato (in Euro):	2014	2015	2016
Totale ricavi	440.630.708	485.218.041	507.649.942
Consumi materie prime	140.959.994	161.944.571	170.802.791
Servizi/beni terzi/on.Div.	61.147.120	77.872.676	81.649.975
Valore aggiunto lordo	238.523.594	245.400.794	255.197.176
Ammortamenti	19.109.435	18.168.898	19.293.398
Valore agg. Netto	219.414.159	227.231.896	235.903.778
Costo del lavoro	201.775.852	216.002.817	224.269.573
Contr.Associativi	463.037	475.591	554.850
Imposte e tasse	4.678.889	5.050.960	6.201.534
Erogazioni sociali	417.540	445.681	401.433
Risultato operativo	12.078.841	5.256.847	4.476.388
Gest.Finanziaria	1.175.140	1.173.344	279.853
Risultato netto gestionale	10.903.701	4.083.503	4.196.535



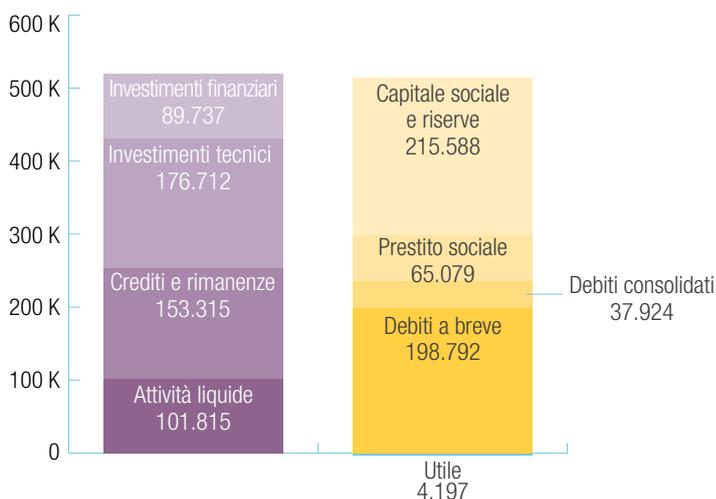
La nostra situazione patrimoniale

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 2016 si evidenzia un patrimonio di (valori in migliaia di euro):

- **Capitale Sociale: 22.159** (compreso il Capitale sottoscritto e non ancora versato)
- **Riserve e fondi assimilabili: 193.429**
- **Utile d’Esercizio: 4.197**
- **Per un totale di: 219.784**
- **Con un incremento di: 4,68 milioni** (rispetto al 2015).

Situazione patrimoniale



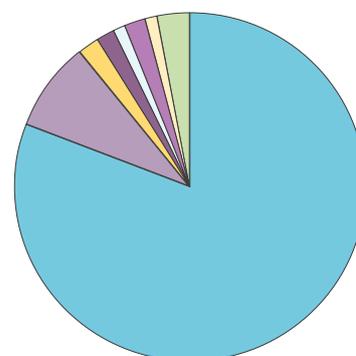
Il fatturato del nostro gruppo

L'insieme dei fatturati delle varie società dà una visione globale della solidità del Gruppo Camst. La tabella evidenzia l'andamento positivo delle società del Grup-

po, che a fronte di una sostanziale parità di fatturato raggiungono nel 2016 un risultato di utile superiore: **9,1 milioni** contro i 7,87 dell'anno precedente.

Fatturato del gruppo

Fatturato del gruppo	2014	2015	2016
CAMST Scarl	440.631	485.218	507.650
Lohmeier & Deimel GmbH	42.621	48.004	52.244
Policoop Sociale Scs	-	14.964	-
Seribo Srl	16.346	10.141	-
Descò Srl Uninominale	13.274	-	-
Gastronomia Italiana Srl	11.041	12.995	12.127
Bassa Romagna Spa	8.270	9.368	9.299
Policoop Srl (Ex Gsi Risorse)	8.259	7.711	7.289
Summertrade Srl	8.131	10.277	12.374
Se.Ri.Mi. Srl	7.478	7.564	7.494
Agogest Srl	7.093	-	-
Matilde Ristorazione Srl	5.418	5.321	5.001
Gerist Srl	4.296	4.629	4.638
I due castelli Srl	4.026	4.120	4.209
Bioristoro Srl	3.637	3.617	-
Adriamatic Srl Uninominale	1.616	-	-
Se.Ra. Srl	-	2.431	2.422
G.S.I. Spa a Socio Unico	1.250	1.050	-
C8M Vending	234	-	-
@Nordcare Srl	-	-	1.370
Totale gruppo	583.621	627.410	626.118



CAMST	81,07%
Lohmeier & Deimel	8,34%
Gastronomia Italiana	1,93%
BASSA ROMAGNA	1,48%
Policoop	1,16%
SUMMERTRADE	1,97%
SE.RI.MI.	1,19%
Altre società	2,81%

5 | **QUALITÀ E AMBIENTE**



LA RICETTA PER
FARE IMPRESA
RESPONSABILMENTE



La nostra unicità è fatta di qualità

Art. 3: “Soddisfare i bisogni dei clienti, garantendo la qualità dei prodotti, un servizio confortevole, la salvaguardia dell’ambiente. Rendere massima competitività ed efficienza, innovando l’impresa. Perseguire e mantenere la leadership della ristorazione in Italia.”

La nostra unicità è fatta di qualità

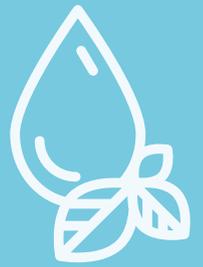
Questo capitolo è dedicato alle nostre attività e come queste vengono svolte, in risposta alle motivazioni ed esigenze espresse nell’art. 3 della nostra missione. Una qualità che si estende dal prodotto al cliente, dal servizio all’ambiente, dal nostro lavoro al futuro dell’azienda: una qualità globale.

Tutto fa qualità. Tutti siamo stakeholder.

La prima attività con cui Camst realizza qualità è la ristorazione. È nata per questo, ed è il suo core business. Qui rappresentiamo la ristorazione nelle varie declinazioni presidiate: collettiva (aziendale, scolastica, sanitaria, militare e per altre comunità) e commerciale. Ciascuna ha le proprie esigenze, che noi ci proponiamo di soddisfare nel migliore dei modi garantendo qualità a 360°.

A livello di prodotto, evidenziamo l’attività del sistema logistico Camst: un unicum nel panorama delle imprese di ristorazione che operano in Italia. Ci consente di avere maggior controllo della qualità nelle forniture e di razionalizzare la logistica con un effetto indotto di minor impatto ambientale, grazie alla razionalizzazione dei trasporti per le consegne di merce sia al magazzino centrale, sia ai locali.

La descrizione dei fornitori comprende alcuni dati sulla loro dimensione e tipologia, da cui si deduce quanti tra loro sono imprese cooperative.



Presentiamo il dato degli acquisti di materie prime biologiche: rappresentano un aspetto d'importanza centrale nell'erogazione del servizio di ristorazione soprattutto per le mense scolastiche.

Il cliente, come persona e come realtà sociale, è il nostro stakeholder principale ma, nel modo di gestire le nostre attività e di offrire i nostri prodotti e servizi, siamo sempre attenti alla salvaguardia dell'ambiente: quale interesse primario dello stakeholder rappresentato dalla società in senso ampio, che ci comprende tutti.

La qualità ci unisce. La qualità ci rende unici.

Infine presentiamo gli indicatori provenienti dai Sistemi di Certificazione della Qualità, secondo la norma UNI EN ISO 9001, e di Certificazione Ambientale UNI EN ISO 14001. Rendicontiamo anche i dati di alcuni progetti di recupero pasti, realizzati in accordo con le amministrazioni, i clienti o in proprio dai nostri locali produttivi. Questi progetti hanno una duplice valenza: azione etica e di riduzione dell'impatto ambientale. Naturalmente parliamo anche del nuovo percorso che abbiamo avviato nel 2016 con la Certificazione Energetica UNI EN ISO 50001.

Abbiamo grandi qualità per fare grande la ristorazione.

Sistemi di
Certificazione della
Qualità, secondo la
norma ISO 9001,
Certificazione
Ambientale ISO
14001 e Certificazione
Energetica ISO 50001.
La qualità dalle parole
ai fatti.

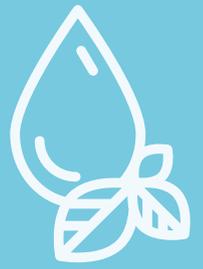
L'Italia della ristorazione

Dove, come e quando consumare i pasti fuori casa: una panoramica frammentata con trend in costante aumento.

Nel 2015 i consumi fuori casa in Italia ammontano a 76.427 milioni di euro escludendo la quota di ristorazione collettiva dei pasti consumati dai degenti in strutture socio-sanitarie. Il valore dei consumi a prezzi costanti ancorati al 2010 è di 70.384 milioni di euro con un'inflazione media dell'1,7% all'anno (fonte: elaborazione su dati Istat).

L'offerta è molto frammentata, infatti a Dicembre 2015 negli archivi delle Camere di Commercio italiane risultavano attive nella ristorazione 360.797 imprese (fonte: Databank), di cui:

- 159.480 Bar e altri esercizi simili senza cucina
- 194.475 Ristoranti e attività di ristorazione mobile
- 3.904 Imprese che svolgono attività di banqueting, di fornitura di pasti preparati e di ristorazione collettiva.



La ristorazione collettiva

Il mercato italiano della Ristorazione Collettiva gestita dalle società di Ristorazione Organizzata vale circa **4.825 milioni di euro** nel 2016 (fonte: Databank), con circa **1.150 imprese** e **70.000 addetti**. Il grado di concentrazione del segmento è medio: le prime 4 imprese detengono il 33,6% del valore, mentre le prime 8 rappresentano il 48,7%.

Le società di Ristorazione Organizzata coprono il **55,5%** del mercato in volume, in aumento dello 0,1% rispetto al 2015 (fonte: Databank).

Leader di mercato italiano è il Gruppo Elios con il 10,5% di quota di mercato (market share), costruita nel tempo principalmente con acquisizioni, tra cui ricordiamo l'acquisto della concorrente Gemeaz Cusin (ora Gemeaz Elios) e l'incorporazione della controllata Concerta, di Copra Elios (Novembre 2011) e di altre società minori. **In seconda posizione ci siamo noi del gruppo Camst: la nostra quota di mercato dell'8,5% ci conferma come leader fra le imprese italiane.** In terza posizione CIR Food con l'8,1%.

Le dinamiche evolutive del settore si stanno caratterizzando anche in conseguenza a eventi rilevanti, tra cui l'impatto di alcuni recenti provvedimenti legislativi, oltre che per i nuovi trend dell'offerta e dei consumi.

Un'offerta più sostenibile

La sostenibilità diventa sempre più fondamentale anche per la ristorazione. Richiede la proposta di menu che, oltre a soddisfare le varie esigenze della collettività, evitino gli sprechi e sappiano comunicare il rispetto per l'ambiente in modo diretto e trasparente.

Cresce l'on-line food delivery

Il mercato delle vendite on-line ha un potenziale di oltre 7 milioni di persone e circa il 20% degli italiani esprime una buona intenzione di acquisto nell'on-line food delivery. Anche il takeaway è andato incontro alle nuove possibilità offerte dal digitale.

Fonte: Osservatorio nazionale sul mercato del takeaway in Italia – GfK Eurisko.

19 Aprile 2016

Appalti al massimo ribasso. È entrato in vigore il Nuovo Codice Appalti (D.Lgs. 50/2016). Si tratta dell'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. La principa-

Nel 2016 la Ristorazione Collettiva è entrata in una fase di stallo causato dalla concorrenza simultanea di formule alternative e dalla riduzione del personale nelle grandi aziende.

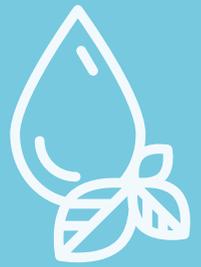
le novità consiste nell'abrogazione parziale e differita del Regolamento n. 207/2010 contenente le sue modalità di attuazione del vecchio Codice, rispondendo così positivamente alle osservazioni del Consiglio di Stato che aveva chiesto gradualità, annullando la norma sorpassata man mano che si approva quella nuova. 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.

Settembre 2016

Sentenza di Torino: al via il “pasto fai da te” nelle scuole. Il Tribunale di Torino ha rigettato il reclamo presentato dal Ministero dell'Istruzione contro l'ordinanza di Giugno della Corte d'Appello che riconosceva il diritto agli studenti di portarsi il pranzo da casa e consumarlo nel refettorio con i compagni, sentenziando che la refezione deve restare un'agevolazione alle famiglie, facoltativa a domanda individuale e non imposta.

Trend 2016

Dopo la crescita del 2015 (+1,2%) il mercato della Ristorazione Collettiva per l'anno 2016 presenta fatturati in calo (**-0,3%**), con un numero dei pasti in riduzione (**-0,8%**). Il segmento appare in una fase di stallo, con variazioni minime da un anno all'altro (nel breve termine è attesa una sostanziale stabilità dei pasti consumati). Ciò è dovuto alla concomitanza della concorrenza di formule alternative, a una tendenziale riduzione degli organici delle grandi aziende (che maggiormente usufruiscono del servizio mensa), all'impatto della spending review (revisione della spesa pubblica) e della competizione per l'aggiudicazione degli appalti pubblici.



Ristorazione aziendale

Nel 2016 il mercato della Ristorazione Aziendale gestito dalle società di Ristorazione Collettiva ammonta a **406 milioni di pasti**, il **63,9%** della domanda potenziale, un dato stabile rapportato al 2015 (63,8%).

Stabile la quota di aziende che utilizza i buoni pasto, anche se il comparto soffre una riduzione di fatturato del **-1,6%**.

Trend 2016: il segmento della Ristorazione Aziendale registra un calo del **-2,8%** dovuto alla concomitanza della concorrenza di formule alternative e a una tendenziale riduzione degli organici delle grandi aziende.
Fonte: Databank.

Ristorazione scolastica

Nel 2016 sono stati preparati **346 milioni di pasti** per il servizio di Ristorazione Scolastica pubblica e privata con un tasso di penetrazione delle società di Ristorazione Collettiva a volume di circa il **68,2%**. I tagli imposti dalla Legge di stabilità hanno spinto a maggiori richieste di sconto da parte della Pubblica Amministrazione e hanno generato perdita di marginalità per le società di Ristorazione Collettiva.

Trend 2016: il mercato della Ristorazione Scolastica continua la sua crescita (**+1,8%**, in lieve calo rispetto al 2015), grazie anche ad una crescita del numero di appalti.

Fonte: Databank.

Ristorazione Socio-Sanitaria

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 2016 di **243 milioni di pasti**. La penetrazione delle società di Ristorazione Collettiva è di circa il **38,5%**, pertanto il futuro sviluppo del mercato è potenzialmente appetibile.

Trend 2016: nel 2016 il mercato della Ristorazione Socio-Sanitaria ha subito una diminuzione del **-2,4%** in volume, negativamente influenzata dalla spending review.

Fonte: Databank.

Altre aree di ristorazione collettiva

Il segmento Militare e Altre Collettività servito dalle società di Ristorazione Collettiva vale circa **65 milioni di pasti**. All'interno del gruppo si nota l'andamento contrapposto tra le caserme, in calo a causa della spending review, e le altre collettività che aumentano il proprio peso. Il peso delle società di Ristorazione Collettiva all'interno del mercato è del **13%**.

Trend 2016: il segmento Militare e Altre Collettività registra le migliori performance (**+4,6%**) per lo sviluppo del servizio in Istituti privati.

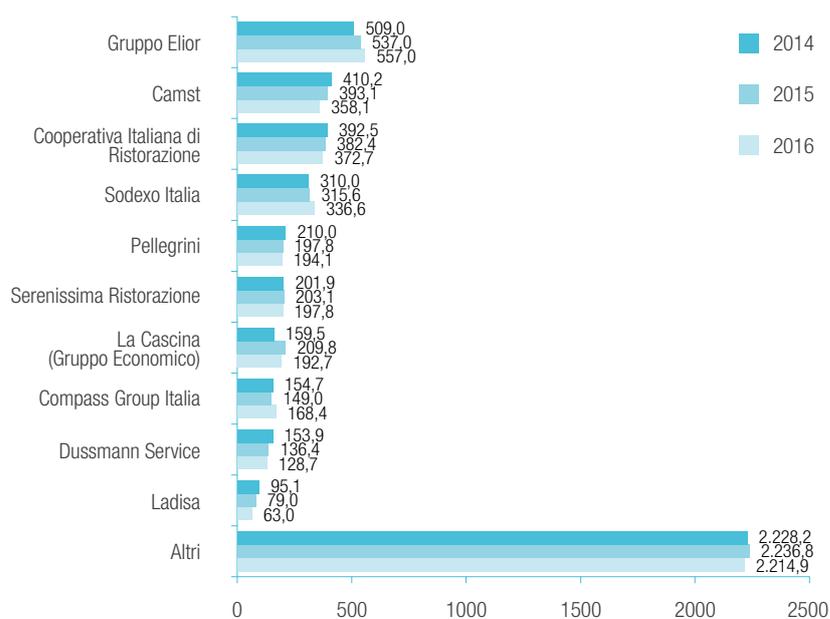
Fonte: Databank.

Ristorazione collettiva: fatturato e quote di mercato

Aziende	2014		2015		2016		% Variazione 2015 vs 2014	% Variazione 2016 vs 2015	Cagr% 2016 vs 2014
	Mln. €	%	Mln. €	%	Mln. €	%			
Gruppo Elior	557,0	11,6	537,0	11,1	509,0	10,5	-3,6	-5,2	-4,4
Camst	358,1	7,5	393,1	8,1	410,2	8,5	9,8	4,4	7,0
Cooperativa Italiana di Ristorazione	372,7	7,8	382,4	7,9	392,5	8,1	2,6	2,6	2,6
Sodexo Italia	336,6	7,0	315,6	6,5	310,0	6,4	-6,2	-1,8	-4,0
Pellegrini	194,1	4,1	197,8	4,1	210,0	4,4	1,9	6,2	4,0
Serenissima Ristorazione	197,8	4,1	203,1	4,2	201,9	4,2	2,7	-0,6	1,0
La Cascina (Gruppo Economico)	192,7	4,1	209,8	4,4	159,5	3,3	8,9	-24,0	-9,0
Compass Group Italia	168,4	3,5	149,0	3,1	154,7	3,2	-11,5	3,8	-4,2
Dussmann Service	128,7	2,7	136,4	2,8	153,9	3,2	6,0	12,8	9,4
Ladisa spa	63,0	1,3	79,0	1,6	95,1	2,0	25,4	20,4	22,9
Altri	2.214,9	46,5	2.236,8	46,1	2.228,2	46,1	1,0	-0,4	0,3
Totale	4.784	100	4.840	100	4.825	100	1,2	-0,3	0,4

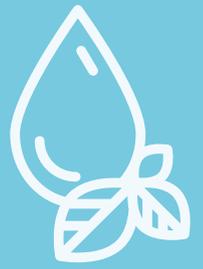
Fonte Databank – Dicembre 2016

Ristorazione collettiva: fatturato settoriale 2013-2016



Fonte: Databank – Dicembre 2016.

Analisi: Mercato della Ristorazione – 26/04/2017.
Ristorazione Collettiva: Fatturato Settoriale 2014-2016
Valori in milioni di euro - Databank – Dicembre 2016



La ristorazione commerciale

Nel 2016 continua il trend di crescita dei consumi fuori casa, con un impatto positivo sulla Ristorazione Commerciale nel suo complesso (+1,1% in termini quantitative +2,1% in fatturato). Sono in aumento sia i consumatori che frequentano abitualmente i punti di ristoro, sia la loro propensione al consumo che incide direttamente sul valore dello scontrino medio.

La quota di mercato della Ristorazione Commerciale Moderna (organizzata in catena) ammonta a oltre **4,25 miliardi di euro**. La struttura dell'offerta è molto varia, composta prevalentemente da piccole imprese: la ditta individuale infatti 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: sul mercato nazionale sono entrati nuovi competitor e alcune aziende hanno fatto importanti investimenti; sono infatti comparse diverse piccole catene innovative nel panorama del mercato nazionale.

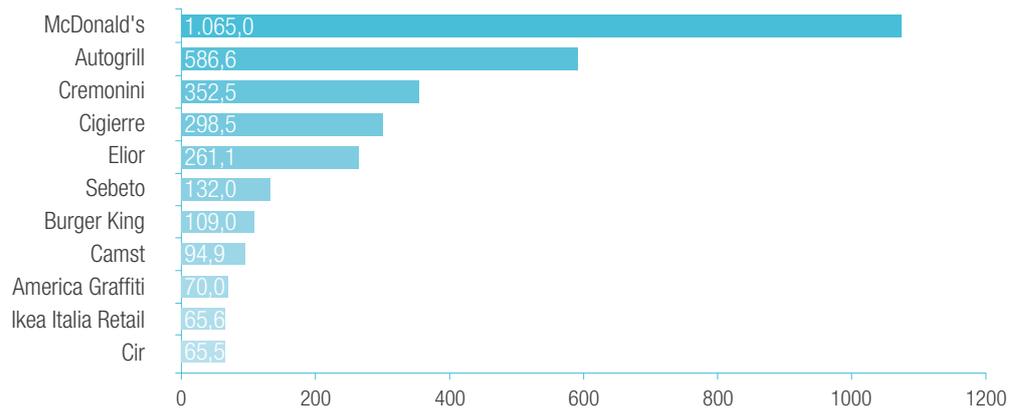
I punti di forza della Ristorazione Commerciale Moderna ruotano attorno a 3 aspetti principali: la caratterizzazione dell'offerta, la specializzazione dei prodotti facilmente identificabili dal consumatore, la rapidità del servizio e il prezzo contenuto. Il settore registra nuove aperture, in particolare grazie al franchising e allo

spostamento dei consumi provenienti da formule più costose.

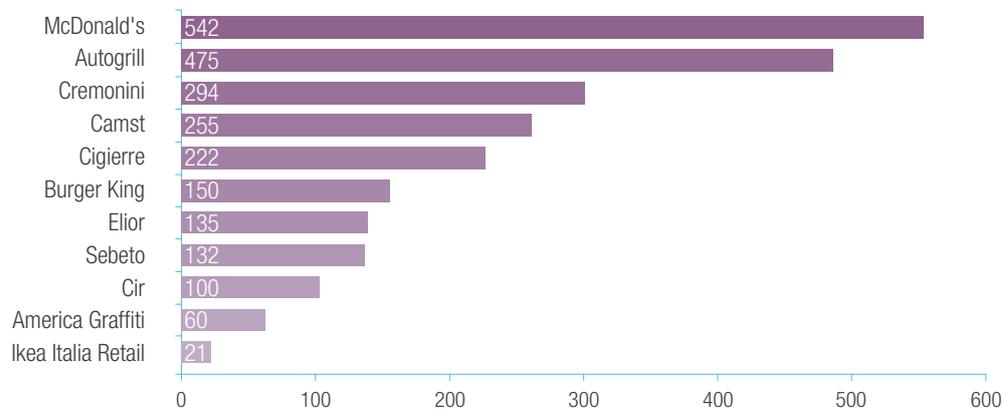
Trend 2016

A differenza delle tradizionali formule di ristorazione, la Ristorazione Commerciale Moderna registra un incremento dei pasti serviti negli esercizi con servizio veloce. Il fatturato è aumentato del **2,5%**, grazie alla crescita dei consumi fuori casa, alla continua apertura di nuovi punti vendita e alla convenienza delle diverse formule. Tra i segmenti, si evidenzia la buona crescita della ristorazione nei trasporti in concessione (**+2,9%**) che ha beneficiato dell'aumentato transito di passeggeri in autostrade, ferrovie e soprattutto aeroporti. È leggermente più contenuto lo sviluppo della ristorazione urbana (**+2,2%**).

Analisi mercato della ristorazione: fatturato



Analisi mercato della ristorazione: Punti vendita



Fonte: Databank – Dicembre 2016



Ristorazione commerciale

Aziende	2014		2015		2016		% Var fatturato 2016 VS 2015	Localizzazione
	Mln. €	N Pdv	Mln. €	N Pdv	Mln. €	N Pdv		
McDonald's	1023,5	496	1.076	522	1.065	542	-1,0	Centri Urbani; Centri Commerciali; Strade a scorrimento veloce; Autostrade; Aeroporti; Stazioni ferroviarie
Autogrill	606	569	591,2	488	586,6	475	-0,8	Centri Urbani; Centri Commerciali; Autostrade; Aeroporti; Stazioni ferroviarie; Fiere, Ospedali, Università
Cremonini	294	261	322	283	352,5	294	9,5	Centri Urbani; Centri Commerciali; Strade a scorrimento veloce; Autostrade; Aeroporti; Stazioni ferroviarie; Fiere, Ospedali, Università
Cigierre	223	123	251	187	298,5	222	18,9	Centri Urbani; Centri Commerciali; Strade a scorrimento veloce
Elior	198,4	161	253	134	261,1	135	3,2	Centri Urbani; Centri Commerciali; Autostrade; Aeroporti; Fiere, Ospedali, Università; Aree industriali
Sebeto	119,2	136	133	136	132	132	-0,8	Centri Urbani; Centri Commerciali; Autostrade; Aeroporti; Fiere, Ospedali, Università
Burger King	85	100	100	105	109	150	9,0	Centri Urbani; Centri Commerciali; Autostrade; Aeroporti; Stazioni ferroviarie
Camst	95,8	253	92,1	253	94,9	255	3,0	Centri Urbani; Centri Commerciali; Fiere, Ospedali, Università; Aree industriali
America Graffiti	n.d.	n.d.	58	n.d.	70	60	20,7	Centri Urbani; Centri Commerciali; Aree industriali
Ikea Italia Retail	60,5	n.d.	62,2	n.d.	65,6	21	5,5	Centri Commerciali
Cir	65,7	123	96,6	n.d.	65,5	100	-32,2	Centri urbani, Centri commerciali, Strade a scorrimento veloce

Fonte Databank – Dicembre 2016

Il cliente sempre al centro

Garantiamo a scuole, aziende, ospedali, cliniche, residenze per anziani, sia pubbliche che private: tradizione, buona cucina, materie prime selezionate e controllate, sicurezza e qualità certificata.

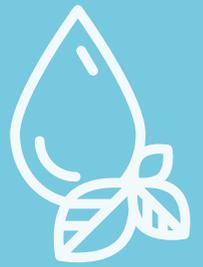
Che cosa ci distingue sul mercato agli occhi dei nostri clienti e consumatori?

Garantiamo **tradizione**, buona cucina, **materie prime** selezionate e controllate, sicurezza e **qualità certificata** per **scuole, aziende, ospedali, cliniche, residenze per anziani**, sia pubbliche che private. Forniamo un servizio di ristorazione completo, efficiente, professionale e di qualità con:

- soluzioni estremamente flessibili
- proposte gastronomiche di qualità
- innovazione tecnologica e metodi di cottura all'avanguardia.

Il **servizio personalizzato** e l'ascolto costante del cliente sono i punti di forza del nostro servizio di ristorazione che incontra le diverse esigenze di ogni singolo cliente e ci permette di seguire i trend della società con:

- personalizzazioni specifiche
- proposte gastronomiche etniche
- elaborazione di programmi alimentari dedicati
- attenzione a particolari esigenze dietetiche, salutistiche, etiche, religiose.



Da sempre mettiamo al centro le persone e nel cuore abbiamo il cliente e il consumatore. Questo è il nostro valore più importante.

Offriamo servizi aggiuntivi con pacchetti “chiavi in mano” (**global service**), i quali vanno a completare l’offerta al cliente. Ecco i principali servizi di ristorazione per i clienti dei vari segmenti di mercato:

- gestione diretta presso i locali in appalto o di proprietà
- gestione veicolata dei pasti prodotti presso le Cucine Centralizzate
- rivendita di derrate
- attività progettuale
- finanziamento
- supporto tecnico informatico
- project financing
- società miste pubblico privato.

Il nostro valore più importante è mantenere il cliente al centro, nutrendo i suoi bisogni e la sua soddisfazione.

Gestioni

Dettaglio per aree d'affari	2015	2016
Aziende	596	587
Banchetti	3	3
Caserme	16	16
Colonie	2	2
Cu.Ce	56	50
Interaziendale	54	54
Ospedali	52	53
P.E. Bar	50	50
Pubblici Esercizi	37	39
Rist. Assistenziale	139	136
Scuole	990	1.023
Sviluppo	1	-
Vending	19	17
Totale	2.015	2.030

L'alimentazione come momento educativo

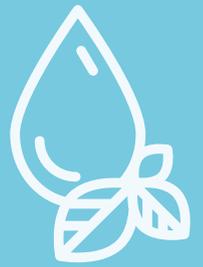
La diffusione della cultura alimentare è parte integrante nel nostro servizio di Ristorazione Scolastica e la gestiamo in stretta collaborazione con gli enti preposti, coinvolgendo:

- **i bambini** con attività informative ed educative dedicate per fasce d'età
- **gli insegnanti** con il supporto di materiale didattico, attività di laboratorio, interventi di sensibilizzazione alle problematiche dell'età evolutiva, corsi di aggiornamento a tema
- **le famiglie** con iniziative educative sull'alimentazione dei figli e per una maggiore consapevolezza e trasparenza della refezione scolastica
- **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
- **gli operatori della ristorazione** con formazione specifica.

La carta dei servizi
illustra le modalità di
servizio e i valori
alla base di
ogni pasto.

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

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. Organizziamo anche 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.

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. 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. Con un linguaggio immediato e una straordinaria sensibilità, Ivo racconta storie, costruisce percorsi, stimola la curiosità attraverso attività, strumenti e giochi in cui i bambini sono i protagonisti, affinché imparino divertendosi insieme.

*Presidente Onorario Associazione Italiana Dietetica e Nutrizione Clinica – Primario Emerito ASL “San Camillo-Forlanini” e Docente di Scienza dell’Alimentazione Università Campus Biomedico di Roma.

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 da svolgere in classe con l'insegnante, per accompagnare i bambini in un percorso di crescita attraverso le loro piccole grandi scelte di consapevolezza 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.

**Ivo il gigante
Camst accompagna
grandi e piccoli nel
mondo dei cibi sani,
dell'alimentazione
corretta e della
refezione scolastica di
qualità.**

I nostri marchi

Il nuovo format propone un'offerta 7 volte invitante con proposte incentrate sui gusti del consumatore, le moderne esigenze alimentari e salutistiche, il rispetto dell'ambiente.

Lo storico format di ristoranti self-service nelle aree industriali propone da sempre alle aziende una soluzione pratica e di qualità per la pausa pranzo dei lavoratori.

Dal 1945 Gustavo Italiano

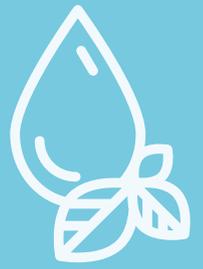
Obiettivo importante della nostra strategia è lo sviluppo della Ristorazione Commerciale. Abbiamo creato la nuova Direzione Ristorazione Commerciale e lanciato il format **Dal 1945 Gustavo Italiano**, che propone 7 declinazioni di offerta incentrate sui gusti del consumatore, le moderne esigenze alimentari 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
- Trattoria da GUSTAVO.

Ad oggi i locali aperti sono 9. L'obiettivo è portarli a 25 nei prossimi 5 anni.

Tavolamica

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.



Magnosfera

Il nostro concept dedicato al servizio di ristorazione self-service e snack bar nei luoghi ad alto traffico, come Centri Commerciali e centri città, 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.

Caffè per noi

Nei nostri bar c'è **Caffè per noi**, il caffè creato in esclusiva per Camst, presente in oltre 120 locali tra 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.

I nostri prodotti

Il nostro Centro Distributivo è l'interfaccia tra i nostri locali e i fornitori: gestisce le materie prime dei produttori selezionati dal nostro Sistema Qualità e programma le consegne.

Il nostro Centro Distributivo

Dal 2010 i prodotti che utilizziamo provengono dal nostro **Centro Distributivo (Ce.Di.)**, una grande piattaforma di **stoccaggio** e **distribuzione** dei prodotti alimentari situato all'Interporto di Bologna.

Questa struttura è certificata in conformità alle norme:

- **ISO 9001** (qualità)
- **ISO 22000** (sicurezza alimentare)
- **ISO 22005** (rintracciabilità)

Il nostro Centro Distributivo gestisce i prodotti alimentari e non, che provengono da produttori selezionati e idonei per il nostro Sistema Qualità e programma le consegne sia dirette che tramite Transit Point.

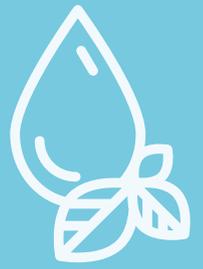
È l'interfaccia tra i nostri locali e i fornitori.

Caratteristiche dimensionali e organizzative

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.

Nel Ce.Di. ci sono poi altre aree di servizi utili alle funzioni logistiche: uffici, preparazione materiale, baie di carico e scarico per ciascun comparto, ecc.



Impatto ambientale della struttura

La struttura 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 Ce.Di. e riduce l'emissione di CO₂ di 265 tonnellate.**

La nostra logistica attenta all'ambiente

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
- i "roll" da consegnare ai locali, preparati nei singoli Transit Point, ci consentono anche l'utilizzo di prodotti a Km zero
- i mezzi ritirano le merci direttamente dai fornitori, le cui sedi sono sul percorso di rientro verso la piattaforma, dopo aver effettuato le consegne ai nostri locali. L'obiettivo è ridurre il rientro di mezzi privi di carico.

Molti sono i vantaggi di questo metodo di approvvigionamento 'a filiera corta' che ci dà 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 – che comportano inquinamento e sovrapprezzo
- confrontarci direttamente con il produttore che riesce a vendere prodotti unici
- tutelare il legame col territorio, il rispetto dell'ambiente, la certezza di offrire alimenti 'direttamente dal produttore al consumatore'.

Nelle Tabelle seguenti facciamo riferimento al numero dei fornitori presenti in anagrafica al 31/12/2016 e quello dei fornitori movimentati nell'anno.

Il nostro metodo di approvvigionamento 'a filiera corta' riduce i passaggi del sistema di distribuzione tradizionale che comportano inquinamento e sovrapprezzo.

Distribuzione fornitori per classe giuridica e modalità di consegna

Classe giuridica	Ce.Di.	Ce.Di. e diretta	Diretta	2015	2016
Associazioni	-	-	2	2	2
Aziende coop.Ve	5	4	113	82	122
Consorzi coop.Vi	-	-	1	4	1
Imp private indust	34	10	449	539	493
Imp private servizi	150	98	2.087	1.616	2.335
Persone fisiche	-	-	17	17	17
Stato/reg/prov/comun	-	-	1	1	1
Univ/caserme/minist	-	-	1	-	1
Altre categorie	-	-	621	2.183	621
Non rilevante	-	-	370	117	370
Totale 2016	189	112	3.662	4.562	3.963
Totale 2015	387	-	4.175	3.959	4.562
Var%	3,2	16,5	15,2		-

Distribuzione Fornitori per area geografica

Area Geografica	Ce.Di.	Diretta	Ce.Di. e Diretta	Totale	Variazione AP
Nord Ovest	47	34	1.274	1.355	-228
Nord Est	105	62	1.299	1.466	-155
Centro	13	14	929	956	-222
Sud Isole	14	2	127	143	-5
Estero	10	-	33	43	11
Totale	189	112	3.662	3.963	-599

Altre caratteristiche dei Fornitori

Caratteristiche dei fornitori	2014	2015	2016	Var	Var%
Numero Fornitori movimentati ¹	1.125	1.719	1.600	-119	-6,9
di cui: fornitori con consegna a Ce.Di	169	173	189	16	9,2
di cui: fornitori con consegna diretta a locali	848	1.414	1.299	-115	-8,1
di cui: fornitori con consegna a Ce.Di. e Diretta	108	132	112	-20	-15,2

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.


Fatturato fornitori movimentati per area merceologica (85% dei fornitori)

Area merceologica	Ce.Di.	Ce.Di. e Diretta	Diretta	2016	%	2015 %	%
Frutta verd. fresca secca	2.342.278	13.277.417	10.649.998	26.269.693	15,8	10,3	11,3
Prodotti catering e vari	1.857.930	13.445.943	6.196.147	21.500.021	12,9	13,8	14,7
Formaggi	5.533.888	8.635.887	185.668	14.355.442	8,6	8,7	9,5
Pane fresco	129.818	1.200.642	8.299.569	9.630.030	5,8	5,8	5,1
Pollame	1.332.355	5.986.227	1.008.537	8.327.119	5,0	5,5	5,5
Carni bovine	2.847.224	4.045.164	835.839	7.728.226	4,7	4,7	3,4
Bibite acque minerali	191.069	3.839.669	1.462.769	5.493.507	3,3	4,9	4,4
Materiale carta e vario a perdere	809.884	4.250.896	431.630	5.492.409	3,3	3,9	3,9
Salumi	3.249.109	1.695.039	465.448	5.409.597	3,3	3,4	3,5
Prodotti surgelati	3.814.846	1.423.768	56.606	5.295.220	3,2	3,6	2,7
Pasta secca riso farina	3.537.679	1.455.877	286.026	5.279.582	3,2	3,7	3,4
Oli e margarine	5.122.355		113.153	5.235.508	3,2	2,8	3,4
Carni suine	9.170	4.609.994	299.546	4.918.709	3,0	3,1	3,0
Verdure surgelate	4.359.959	-	-	4.359.959	2,6	-	2,1
Latte e derivati	2.323.145	1.222.407	280.748	3.826.300	2,3	2,3	2,6
Cont. alluminio e plast.	27.102	3.109.754	257.515	3.394.372	2,0	2,6	2,0
Conserven vegetali	1.269.374	1.663.670	187.591	3.120.636	1,9	2,3	0,8
Caffè zucchero tè camomilla	804.257	1.287.547	934.091	3.025.895	1,8	1,9	1,8
Totale	39.561.442	71.149.901	31.950.880	142.662.223	85,9	-	83,2

In questa tabella elenchiamo le principali aree merceologiche (circa l'85% del totale) dei Fornitori per fatturato movimentati nell'esercizio in confronto all'anno precedente.

I nostri acquisti bio

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 organismi autorizzati dal Ministero delle Politiche agricole e agroalimentari 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.

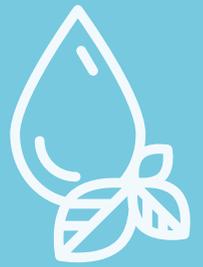
Anno	Valore merci alimentari	Valore merci Bio	Incid % Bio	Var % annua Bio	Indice tendenziale base 100 = 2002
2007	103.999.000	10.775.000	10,4	11,7	275,4
2008	122.292.000	11.469.000	9,4	6,4	293,1
2009	124.704.000	12.195.000	9,8	6,3	311,6
2010	135.905.000	11.997.000	8,8	-1,6	306,6
2011	138.196.000	11.463.000	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

Nel 2016 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.

Gli acquisti bio per tipologia di prodotti

Descrizione Famiglia	Valore 2016	% BIO su Fam Totale
Frutta verdura fresca/secca	6.682.337	25,4
Carni bovine	2.257.742	29,2
Formaggi	2.073.816	14,4
Prodotti catering e vari	1.836.945	8,5
Pasta secca riso farina	1.764.080	33,4
Pane fresco	1.295.263	13,5
Oli e margarine	1.147.863	21,9
Prodotti surgelati	741.713	14,0
Conservas vegetali	525.631	16,8
Verdure surgelate	438.755	10,1
Uova	423.321	38,0
Latte e derivati	416.132	10,9
Pasta fresca e surgelata	182.615	7,9
Pollame	180.876	2,2
Salumi	174.120	3,2
Derivati pane e pasticceria conservata	162.809	8,7
Carni suine	155.478	3,2
Materiale carta e vario a perdere	141.563	2,6
Pasticceria fresca	120.013	5,9
Biscotteria secca	95.876	20,9
Prodotti farmaceutici e parafarmacia	75.868	9,8
Contenitori alluminio e plastica	72.769	2,1
Sostitutivi pane fresco	33.239	2,6

In tabella riportiamo le famiglie di prodotti bio con un'incidenza sugli acquisti totali della famiglia superiore al 2%.



Utilizzo di prodotti biologici

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. Partecipiamo come soci 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 2092/91.

Da alcuni anni abbiamo introdotto nella nostra offerta di ristorazione la pasta biologica prodotta con marchio "Libera Terra", nell'ambito di un progetto di solidarietà e collaborazione con le cooperative che coltivano i terreni confiscati alle mafie. Il metodo di coltivazione scelto sin dall'inizio è quello biologico e le produzioni sono tutte artigianali, per garantire la bontà e la qualità di prodotti che conservano il sapore antico della tradizione.

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.

Qualità e sicurezza alimentare

13 tecnici qualificati
solo per il nostro
Sistema di Qualità e
Sicurezza Alimentare
(HACCP).

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 identificabile dal grado di soddisfazione del cliente. Per questo ridefiniamo la qualità ogni giorno, migliorando la nostra esperienza e abilità professionale nel realizzare ogni richiesta.

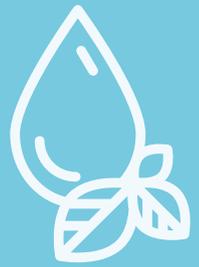
Per garantire il monitoraggio e il miglioramento continuo di tutto il nostro Sistema di Qualità e Sicurezza Alimentare (HACCP) abbiamo creato una specifica struttura interna, con uno staff di **13 tecnici qualificati** che fornisce consulenza tecnico-scientifica **in materia di qualità totale e igiene degli alimenti** a tutte le nostre funzioni aziendali e a quelle delle società del Gruppo.

Struttura Qualità e Sicurezza Alimentare

Il sistema Qualità e Sicurezza Alimentare è inserito all'interno della Direzione Affari Generali. Da Ottobre 2015 il Direttore Affari Generali e il Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare sono referenti per le funzioni ricoperte per tutte le Società del Gruppo Camst che adottano un Sistema di Gestione per la Qualità e per la Sicurezza Alimentare.

Auditing Interno

Da Gennaio 2015 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.

Verifiche ispettive effettuate dagli auditor interni

Attività di Monitoraggio	2014	2015	2016
Verifiche ispettive ai locali	74	125	87
Visite Ispettive ai Fornitori	15	20	15

Nel 2016 è diminuito il numero di Visite Ispettive poiché, a causa del ritardo nei tempi d'inserimento del secondo Auditor, l'Alta Direzione ha deciso di ridistribuire alcune visite programmate per il 2016 all'anno successivo.

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, haccp, rintracciabilità, ambiente, sicurezza). 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	2014	2015	2016
Indagini microbiologiche su alimenti al consumo	1.959	2.630	4.119
Indagini su materie prime	805	1.033	1.637
Tamponi ambientali	2.515	2.929	4.802

Fonte: Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare

Il nostro Servizio Nutrizione

Nel 2016 è nato il Servizio Nutrizione Camst per:

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

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 tradizionali e dietetici, e di verificare l'adeguatezza delle proposte nutrizionali.

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.



-Sale +Salute

Camst con SINU per la salute dei consumatori

Ogni anno si svolge la campagna organizzata da World Action on Salt and Health (WASH) per promuovere la riduzione dell'assunzione di sale nell'alimentazione umana. In Italia l'iniziativa è coordinata dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), in collaborazione con il Gruppo di lavoro Intersocietario per la Riduzione del Consumo di Sodio in Italia (GIRCSI). Noi di Camst partecipiamo all'iniziativa aderendo alla campagna nei nostri locali di ristorazione, Self-service e Bar. I consumatori potenzialmente raggiunti dall'iniziativa sono circa 18.000 al giorno nelle principali città delle nove regioni in cui operiamo.

Il consumo di sale in Italia

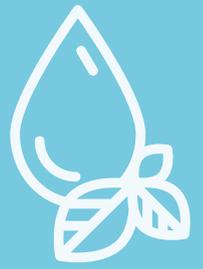
In Italia il consumo medio di sale pro-capite è stimato pari a circa 10-15 grammi giornalieri. Questo apporto è da 2 a 3 volte superiore a quanto suggerito dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (WHO): 5-6 grammi al giorno nell'adulto (6 grammi corrispondono a un cucchiaino di sale).

È importante controllare le etichette

Esaminando l'etichetta degli alimenti confezionati possiamo comprendere quanto sale stiamo assumendo ogni giorno con le nostre scelte alimentari.

La maggior parte delle etichette degli alimenti indicano solo la quantità di sodio che l'alimento contiene per 100 grammi o per porzione. Se si vuole conoscere il contenuto di sale (cloruro di sodio) questo va moltiplicato per 2.5 per ottenere il valore corretto (1 grammo di sodio = 2,5 grammi di sale).

Il contenuto di sodio di molti alimenti è variabile e dipende dal processo di trasformazione e di produzione dell'alimento. Ecco i nomi di alcune sostanze che indicano la presenza del sale aggiunto: sodio (o Na), cloruro di sodio, fosfato monosodico, glutammato di sodio, benzoato di sodio, citrato di sodio.



La sostenibilità ambientale nella nostra offerta di ristorazione

Per noi di Camst la sostenibilità e la responsabilità sociale sono principi che guidano tutte le nostre offerte per i clienti; vogliamo essere e siamo promotori del consumo etico. La responsabilità sociale è sempre più un valore connaturato al nostro modo di fare impresa.

Come riduciamo l'impatto ambientale

- **Usando prodotti biologici o a lotta integrata** contribuiamo a ridurre l'uso di antiparassitari, fertilizzanti chimici e diserbanti
- **Eliminando i prodotti OGM**, evitiamo pericoli per la biodiversità e il rischio di effetti sull'organismo che ancora non si conoscono
- **Scegliendo packaging ecosostenibile** riduciamo l'impatto degli imballi che pesano per il 35% sul totale dei rifiuti solidi urbani (40% del volume)
- **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
- **Proponendo menu che rispettino 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)

- **Applicando la Legge 155/2003 detta "del Buon Samaritano"** recuperiamo gli esuberanti di alimenti ad alta deperibilità per distribuirli alle persone in difficoltà attraverso collaborazioni con onlus e enti locali.

Come rispettiamo Società e Ambiente

Per noi il rispetto della società e dell'ambiente in cui operiamo sono driver aziendali già da tempo. Per questo la direzione e il management aziendale hanno definito dei macro obiettivi da seguire:

- 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.

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

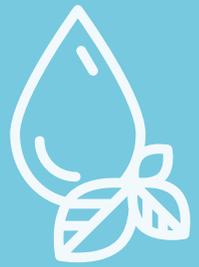
Incentiviamo e forniamo prodotti a perdere biodegradabili (es. piatti in polpa di cellulosa).

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.

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.

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.

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.

Servizio Freebeverage

Per oltre quattro 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.

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

	2014	2015	2016
Numero pasti annui con servizio Freebeverage	2.390.459	3.383.250	4.215.343
Di cui: bevande con materie prime certificate Fairtrade	272.428	572.301	861.464
Prevenzione rifiuti in Kg	88.240	124.887	155.602
Prevenzione trasporti in tonnellate	3.676	5.203	6482
Prevenzione CO ₂ in tonnellate	89	126	157
Prevenzione consumo petrolio in tonnellate ¹	85	120	149

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.



Per il benessere animale

Per il 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**
- **libertà di avere un ambiente fisico adeguato e appropriato alla specie**
- **libertà da dolore, ferite e malattie**
- **libertà di esprimere le caratteristiche comportamentali naturali specifiche**
- **libertà da paura, disagio e sofferenza mentale.**

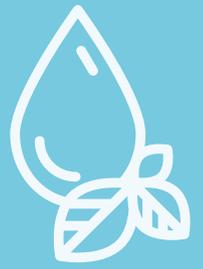
Pratiche responsabili per il **Benessere Animale** devono affrontare temi come sistemi di allevamento, confinamento in gabbia, densità, igiene, alimentazione, salute e utilizzo di farmaci veterinari, uso di promotori della crescita, disponibilità di acqua, mutilazioni, trasporto, tecniche di macellazione 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 del 10% entro il 2017, 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**.



Noi e l'ambiente

Coerenti con la nostra Missione Aziendale, riteniamo importante coniugare il nostro essere impresa nel 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.

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.)

Adottiamo un Sistema di Gestione Ambientale conforme alla norma ISO 14001 per coniugare il nostro essere impresa al rispetto dell'ambiente e dei territori nei quali operiamo.

- 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.

Azioni per l'Ambiente perseguite nell'esercizio 2016

Nel corso del 2016 abbiamo consolidato il nostro Sistema di Gestione per l'Ambiente a norma ISO 14001, estendendolo alle nostre strutture coinvolte in tutti i settori di attività e ad alcune società del Gruppo (Bassa Romagna Catering, Matilde Ristorazione, SE.RI.MI., GI Gastronomia Italiana, BIORistoro).

Le verifiche e i controlli sono stati condotti sia internamente, sia da parte dell'organismo di Certificazione, con risultati complessivamente positivi.



Le nostre partnership di sostenibilità

Nel 2016 abbiamo lanciato la prima edizione del **Premio Camst – Il gusto di migliorarsi**.

Primi nella ristorazione, diamo un riconoscimento ai nostri partner e fornitori premiando i progetti più sostenibili, innovativi e ‘tailor made’, cioè sviluppati su misura delle nostre esigenze. Continueremo a prenderci l’impegno di ascoltare e valorizzare le idee innovative di partner e fornitori, in una logica di scambio e arricchimento reciproco, premiante anche per la Società e l’Ambiente.

Un treno d’acqua

Dalla nostra partnership con Sanpellegrino è nato il progetto **Un treno d’acqua, premiato nella categoria Sostenibilità**. 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).

Questo progetto ha ricevuto una menzione speciale al premio “Il logistico dell’anno 2016” di Assologistica che ha premiato tutta la filiera.

Il primo sistema di pulizia a secco nella ristorazione

Per primi nel mondo della ristorazione, dal 2016 abbiamo introdotto nelle nostre cucine il sistema di pulizia a secco con panni in microfibra. Questo sistema era nato e utilizzato in ambito ospedaliero per soddisfare i più elevati standard d’igiene e sanificazione.

Si tratta di un sistema:

- **assolutamente innovativo** nella ristorazione
- 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 Di-versey – Sealed Air.

Lo abbiamo premiato come progetto innovativo **durante il Premio Camst – Il Gusto di migliorarsi**.

Ad oggi i nostri impianti produttivi e locali che utilizzano questo sistema sono:

- Tavolamica Ravenna
- Cucina Centralizzata Ravenna
- Uffici di Ravenna
- Self-Service Vertice di Bologna
- Cucina Centralizzata di Sant'Agata Bolognese (Mantilde)
- Cucina Centralizzata Bibbiena (Firenze)
- Cucina Centralizzata Castelmaggiore (Bologna)
- Cucina Centralizzata Brescia
- Cucina Centralizzata Grosseto
- Cucina Centralizzata Cavriglia (Arezzo)
- Università di Perugia
- Cucina Centralizzata Firenze
- Cucina Centralizzata Bientina (Pisa)
- Cucina Centralizzata Verona.

Il nostro obiettivo è di estenderlo 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 al 99% in meno di batteri e acari

Usiamo prodotti eco-compatibili

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 Ce.Di. ci consente di applicare quest'analisi sul 100% dei detergenti che acquistiamo, privilegiando prodotti biodegradabili oltre il 90% e senza fosforo.

L'attenzione che poniamo per la scelta dei detergenti non è l'unica iniziativa nel campo delle pulizie: è del 2012 la scelta di utilizzare nei locali di produzione i rotoloni asciugatutto Natural di Lucart Group realizzati in Fiberpak – fibre di cellulosa provenienti dal riciclo dei cartoni per bevande.

Riduzione dell'impatto ambientale ottenuto con asciugatutto in Fiberpak

Indicatori di minor impatto	2014	2015	2016
Numero di cartoni per bevande di tipo Tetra Pak (da 1 L) riutilizzati	10.950.145	12.306.138	11.194.201
Minor ingombro di discarica (in m ³)	762,8	871	793,8
Numero alberi di media dimensione risparmiati	2.379	2.716	2.476
Riduzione di emissione CO ₂ in atmosfera (in Kg)	281.194,5	320.971	292.609,2

Per una ragione di volumi, i locali che hanno maggiormente contribuito al nostro impegno di eco-sostenibilità acquistando i prodotti Natural di Lucart Group sono 3 Cucine Centralizzate:

1. Cucina Centralizzata di Trieste
2. Cucina Centralizzata di San Martino di Lupari
3. Cucina Centralizzata di Vicenza.

Ecco in dettaglio i locali, divisi per area di business, che hanno contribuito:

Ristorazione aziendale

Fantoni di Osoppo (Udine)
Nestlé Perugina (Perugia)
Banca Intesa San Paolo “Amore” (Milano)

Ristorazione interaziendale

Tavolamica Gastronomi Veneti (Vicenza)
Zipa Jesi (Ancona)
Tavolamica di Pievesistina (Forlì-Cesena)

Ristorazione Sanitaria

Istituto Clinico Humanitas di Rozzano (Milano)
Ospedale San Polo di Monfalcone (Gorizia)
Polo Ospedaliero di Lagonetto (Ferrara)

Pubblici esercizi

Bar c/o 2° Lotto ospedale Le Scotte (Siena)
Magnosfera Ravenna – Centro commerciale Esp
Casa del Pellegrino (Padova)

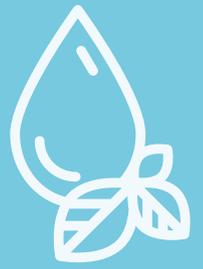
Ristorazione SOCIO-ASSISTENZIALE

I.T.I.S. di Trieste
IPAB Casa Albergo per Anziani di Lendinara (Rovigo)
Casa di riposo Giovanni XXIII (Bologna)

Ristorazione scolastica

Università di Perugia
Cucina centralizzata Sanremo (Imperia)
Solaris di Castel San Pietro Terme (Bologna).

Per questi locali abbiamo messo a disposizione il Certificate of Environmental Saving, un attestato che sintetizza i benefici per l'ambiente realizzati grazie all'uso dei rotoloni ecologici. Il documento è scaricabile dal portale e condivisibile con i clienti e i collaboratori dei locali.



Il recupero dei pasti

Il cibo è per noi la risorsa più preziosa e sappiamo cosa c'è dietro la produzione di un singolo piatto. Per questo motivo facciamo del nostro meglio per limitarne lo spreco nella fase di preparazione delle pietanze, cercando di non cucinare in eccesso. Allo stesso tempo recuperiamo con l'aiuto di onlus ed enti locali, prodotti alimentari non distribuiti che destiniamo alle persone in difficoltà. L'organizzazione del recupero di pasti e derrate per contrastare lo spreco alimentare viene svolta rispettando le normative igienico sanitarie e fiscali.

Riusciamo a recuperare a monte della filiera produttiva i prodotti a prossima scadenza sia del nostro centro distributivo che nei centri di produzione dei pasti e a valle prima della somministrazione.

Il recupero dei pasti non somministrati, inoltre, lo destiniamo anche al consumo animale, stabilendo la tipologia di prodotti che possono essere recuperati in accordo con le associazioni operanti nel territorio.

Il nostro accordo con il Banco Alimentare

Fin dal 2012 abbiamo sottoscritto un accordo quadro nazionale con Banco Alimentare per il recupero delle eccedenze alimentari dei nostri locali ai fini di solidarietà sociale (L.155 del "Buon Samaritano"). Nel corso del 2016 grazie all'accordo abbiamo complessivamente **donato 82.090 Kg di cibo.**

Limitiamo lo spreco, evitando di cucinare in eccesso e recuperando i prodotti alimentari non distribuiti, destinandoli alle persone in difficoltà con l'aiuto di onlus ed enti locali.

Recuperi effettuati da gestioni Camst

Divisioni	Pane	Primi	Secondi	Contorni	Frutta/Dolce	Totale 2016	Totale 2015
Piemonte	5.667	548	769	1.270	11.962	20.216	
Lombardia	142	1.742	1.860	741	18	4.503	
Romagna Marche	735	1460	715	905	-	3.815	
Centro Sud	387	128	25	94,08	758	1.392	
Emilia Centro	487	669	180	318	965	2.619	
Emilia Nord	190	264	127	158	-	739	
Nord Est	200	70	-	-	200	470	
Totale	7.808	4.881	3.676	3.486	13.903	33.754	35.379

Le quantità in tabella sono espresse in Kg.

Recupero prodotti della società Bassa Romagna Catering

Pane	Primi	Secondi	Contorni	Frutta/ Dolci	Totale 2015	Totale 2016
5.600	3.400	2.000	3.400	-	7.850	14.400

Le quantità in tabella sono espresse in Kg.

Ecco le Organizzazioni e gli Enti beneficiari scelti, suddivisi per Aree Territoriali:

Piemonte Liguria

Carità Senza Frontiere (Moncalieri – TO), Cottolengo (TO), Convento Sant'Antonio da Padova (TO), Fondazione Caritas Onlus di Fossano (CN), Istituto Centro Accoglienza Buon Pastore di Varazze (SV).

Lombardia

Siticibo – Banco Alimentare.

Nord Est

Fondazione Luchetta, Caritas Trieste.

Emilia Nord

Associazione Mondo Nuovo Caritas.

Emilia Centro

Babele Soc. Coop., Open Group Onlus, Opera di Religione Diocesi di Pesaro.

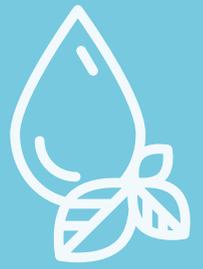
Romagna Marche

“In cammino verso Maria” Comacchio, Parrocchia “S. Rocco” Ravenna, Banco alimentare onlus – Caritas Castelfidardo, “Work and service” S. Giuseppe (FE), Caritas Diocesana Imola, Fondazione Buon Pastore Caritas Forlì.

Centro Sud

Caritas Grosseto, Ronda della Carità (GR), Associazione Croce Rossa Italiana (PI), Società San Vincenzo De' Paoli Onlus (PI), Ass. Banco Alimentare Toscana Onlus (FI), A.Z.A.L.E.A. Soc. Coop. a r. l. Roma (per gattili e canili).

E per la società **Bassa Romagna Catering**, le Onlus: “Caritas Diocesana” Lugo – Imola, “Centro di solidarietà” Imola, “San Vincenzo De' Paoli”.



Recupero prodotti dal nostro 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).

Abbiamo istituito un progetto di razionalizzazione creando una zona del magazzino in cui vengono stoccati i prodotti in attesa di smaltimento, cedendoli ad enti no profit del nostro territorio

Recupero prodotti non conformi da Ce.Di.

Onlus beneficiarie	Prodotti secchi (pasta, conserve, olio) con confezioni rotte Kg	Prodotti freschi (carne e lattiero caseari) Kg	Prodotti congelati Kg	Kg Totale
Pubblica Assistenza di Casalecchio	20.228	9.535	714	30.469
Fondazione San Petronio	2.547	920	0	3.467
Totale 2016	22.775	10.455	714	33.936
Totale 2015	12.602	14.293	1.805	28.700

La nostra impronta ecologica

Water Footprint



2014
209.000 m³ di H₂O



2015
289.288 m³ di H₂O



2016
178.000 m³ di H₂O

Ecological Footprint

m² globali H₂O + terreno



2014
2.338.000



2015
3.341.000



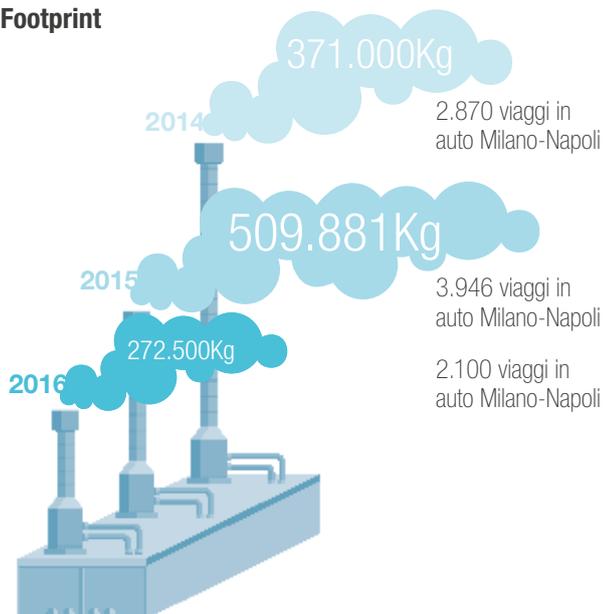
2016
1.778.000

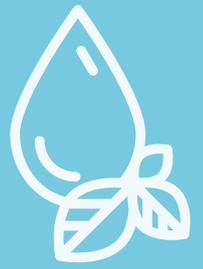
Il nostro impegno contro lo spreco è stato calcolato attraverso tre indicatori: Impronta di Carbonio, Impronta Idrica e Impronta Ecologica. Il modello di riferimento, realizzato da Last Minute Market si basa sulla quantità di risorse effettivamente utilizzate, e quindi non sprecate, per produrre una certa quantità e qualità di alimenti.

(Last Minute Market Srl è uno spin-off dell'Università di Bologna – www.lastminutemarket.it)

Risorse ambientali non sprecate (dato annuo)

Carbon Footprint





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.

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.

Impronta di carbonio, Impronta Idrica e Impronta Ecologica sono i 3 indicatori del nostro modello di riferimento basato sulla quantità di risorse effettivamente utilizzate per produrre una certa quantità e qualità di alimenti.

La nostra gestione dei rifiuti

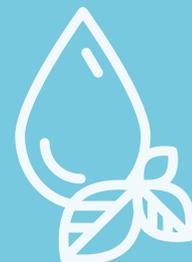
Cos'è rifiuto?

*“Qualsiasi sostanza od oggetto (...) di cui il detentore si disfi o abbia l'intenzione o abbia l'obbligo di disfarsi)”
D.Lgs. 152/2006*

Tutti i materiali immessi sul mercato sono destinati, presto o tardi, a trasformarsi in rifiuti e tutti i processi produttivi generano rifiuti, che devono essere infine smaltiti. In natura non esiste il concetto di rifiuto ma solo di materia che si trasforma.

Il problema dei rifiuti dunque è correlato alla loro persistenza nell'ambiente, alla 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

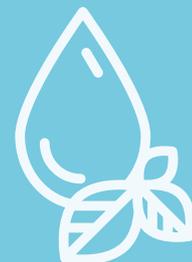
Categorie (Kg)	2014	2015	2016
Fanghi	1.484.000	1.167.636	1.715.469
var %	-8,21	12,9	2,3
Oli e grassi commestibili	122.280	122.661	126.852
var %	-9,35	0,3	3,4
Imballaggi vari	592.498	697.815	724.790
var %	-5,54	17,8	3,8
Altri materiali	46.184	98.988	248.365
var %	-32,73	114,3	150,9
Totale	2.224.962	2.595.833	2.815.476
var %	-8,27	15,6	8,46
% rifiuti avviati a recupero	37,0	45,4	48,8
% rifiuti avviati a smaltimento	63,0	54,6	51,2

Altre società del gruppo

Categorie (Kg)	2014	2015	2016
Fanghi	51.440	35.010	27.320
var %	9,12	-31,9	-22,0
Oli e grassi commestibili	23.370	14.295	20.212
var %	-0,70	-38,8	41,4
Imballaggi vari	167.715	175.620	162.090
var %	107,23	4,7	-7,7
Altri materiali	61.920	13.837	64
var %	-40,14	-77,7	-99,5
Totale	304.445	238.762	209.686
var %	19,36	-21,6	-12,2
% rifiuti avviati a recupero	85,2	85,5	92,8
% rifiuti avviati a smaltimento	63,0	54,6	51,2

Valutazione di azioni e obiettivi per l'ambiente nell'esercizio 2016

Rif. Politica	Aspetti ambientali	Obiettivi	Traguardi	Risultati ottenuti
1	Conformità alle leggi	Mantenimento del Sistema di Gestione Ambiente e Sicurezza.	Superamento con esito positivo della verifica di sorveglianza ed estensione dell'organismo di Certificazione condotta sul sistema rispondente alle norme ISO 14001 e OHSAS 18001 Estensione del Sistema di Gestione a copertura anche delle attività legate al settore Vending	Esito positivo nella verifica di sorveglianza condotta dall'organismo di certificazione del SISTEMA ISO 14001 e OHSAS 18001. Nessuna non conformità rilevata OBIETTIVO RAGGIUNTO
2	Miglioramento prestazione per l'ambiente	Maggiore facilità di controllo del Sistema di Gestione.	Estrapolazione dal sistema informatico di controllo e registrazioni di ulteriori dati prestazionali	Elaborazione dati non eseguita OBIETTIVO NON RAGGIUNTO
4	Consumo di energia elettrica	Riduzione del consumo di energia elettrica.	Riduzione del 2% dei consumi a pasto di energia elettrica.	Nel corso dell'anno sono stati modificati i criteri di valutazione di alcuni indicatori prestazionali. Pertanto non è stato possibile effettuare un confronto con il dato atteso. OBIETTIVO NON VALUTABILE
4	Parco automezzi aziendali	Aumento del numero di automezzi meno inquinanti (es. euro 4 o euro 5 o euro 6).	Aumento del 2 % degli automezzi aziendali appartenenti alle categorie meno inquinanti (es. euro 4 e euro 5 e euro 6)	Aumento dal 64.0% al 66.9 % degli automezzi aziendali meno inquinanti (es. euro 4 e 5 e 6). OBIETTIVO RAGGIUNTO
4	Parco automezzi aziendali	Aumento del numero di automezzi che utilizzano metano.	Quota automezzi aziendali alimentati a metano > 6 % dell'intero parco automezzi	% automezzi alimentati solo a metano pari a 5.9% del totale parco automezzi. OBIETTIVO NON RAGGIUNTO
4	Consumo di gas metano	Riduzione del consumo di gas metano, tramite campagna dedicata al risparmio energetico.	Riduzione del 2% dei consumi a pasto di gas metano	Nel corso dell'anno sono stati modificati i criteri di valutazione di alcuni indicatori prestazionali. Pertanto non è stato possibile effettuare un confronto con il dato atteso. OBIETTIVO NON VALUTABILE
5	Generazione di rifiuti – Camst	Aumento della % di recupero rifiuti sui rifiuti speciali prodotti.	Aumento del 2 % della percentuale di rifiuto avviata a recupero rispetto a quella avviata a smaltimento sulla totalità dei rifiuti prodotti.	Rifiuti speciali avviati a recupero (R) – 2015 = 45.4 % Rifiuti speciali avviati a recupero (R) – 2016 = 48,8 % OBIETTIVO RAGGIUNTO
5	Generazione di rifiuti – società Gruppo Camst	Aumento della % di recupero rifiuti sui rifiuti speciali prodotti.	Aumento del 1 % della percentuale di rifiuto avviata a recupero rispetto a quella avviata a smaltimento sulla totalità dei rifiuti prodotti.	Rifiuti speciali avviati a recupero (R) – 2015 = 85.5 % Rifiuti speciali avviati a recupero (R) – 2016 = 92.8 % OBIETTIVO RAGGIUNTO



Azioni e obiettivi per l'ambiente: esercizio in corso

Rif. Politica	Aspetti ambientali	Obiettivi	Traguardi
1	Conformità alle leggi	Mantenimento del Sistema di Gestione Ambiente e Sicurezza	Superamento con esito positivo della verifica di sorveglianza ed estensione dell'organismo di Certificazione condotta sul sistema rispondente alle norme ISO 14001 e OHSAS 18001 e contestuale passaggio alla 14001:2015
1	Conformità alle leggi	Implementazione del Sistema di Gestione Energia	Superamento con esito positivo della verifica dell'organismo di Certificazione condotta sul sistema rispondente alle norme ISO 50001
11	Miglioramento prestazione per l'ambiente	Maggiore facilità di controllo del Sistema di Gestione	Estrapolazione dal sistema informatico di controllo e registrazioni di ulteriori dati prestazionali
5	Consumo di energia elettrica e gas metano	Riduzione del consumo di energia elettrica e gas metano	Riduzione del 1% dei consumi a pasto per la tipologia di locali Cucina centralizzata + tavolamica (EnPI -1% kwh/pasto).
5	Consumo di energia elettrica e gas metano	Riduzione del consumo di energia elettrica e gas metano	Riduzione del 1% dei consumi a pasto per la tipologia di locali Cucina centralizzata (EnPI -1% kwh/pasto).
5	Parco automezzi aziendali	Aumento del numero di automezzi meno inquinanti (es. euro 4 o euro 5 o euro 6)	Aumento del 2 % degli automezzi aziendali appartenenti alle categorie meno inquinanti (es. euro 4 e euro 5 e euro 6)
5	Parco automezzi aziendali	Aumento del numero di automezzi che utilizzano metano	Quota automezzi aziendali alimentati a metano > 6 % dell'intero parco automezzi
5	Generazione di rifiuti – Camst	Aumento della % di recupero rifiuti sui rifiuti speciali prodotti	Aumento del 2 % della percentuale di rifiuto avviata a recupero rispetto a quella avviata a smaltimento sulla totalità dei rifiuti prodotti.
5	Generazione di rifiuti – società Gruppo Camst	Aumento della % di recupero rifiuti sui rifiuti speciali prodotti	Aumento del 1 % della percentuale di rifiuto avviata a recupero rispetto a quella avviata a smaltimento sulla totalità dei rifiuti prodotti.

Il nostro sistema di gestione dell'energia

L'energia è una risorsa essenziale per creare valore per i nostri clienti.

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**.

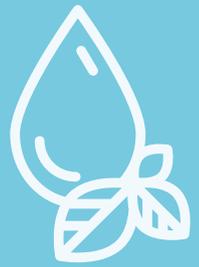
Nel corso del 2016 abbiamo intrapreso un nuovo cammino che conduce alla Certificazione UNI CEI EN ISO 50001 del nostro Sistema di Gestione dell'Energia.

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 impostato diversamente dal passato: i consumi, per ogni sito, sono espressi in Energia Primaria (kWh_{ep}). *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 calco-



lare 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.

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

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.

Nella tabella seguente riportiamo i risultati complessivi dell'Analisi Energetica per gli anni 2014, 2015, 2016. 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)	2014	2015	2016
Consumo totale Energia Primaria (kWhep)	118.581.086	130.293.714	136.757.377
Numero di Pasti Prodotti	37.984.953	40.336.259	43.525.815
Consumo di energia primaria per singolo pasto (kWhep/pst)	3,122	3,230	3,142
Variazione Indice di prestazione rispetto anno precedente (%)	-4,76%	3,47%	-2,73%

Analisi Energetica Aziendale per singola tipologia

Indice		2014	2015	2016
A	Consumo / numero di pasti (kWh/pst)	2,494	2,543	2,455
	Variazione percentuale dell'indice rispetto all'anno precedente	3,53%	1,96%	-3,85%
B	Consumo / numero di pasti (kWh/pst)	1,602	1,728	1,735
	Variazione percentuale dell'indice rispetto all'anno precedente	-13,45%	7,87%	0,41%
C	Consumo / numero di pasti (kWh/pst)	5,839	6,191	6,313
	Variazione percentuale dell'indice rispetto all'anno precedente	-4,86%	6,03%	1,97%
C COM	Consumo / numero di pasti (kWh/pst)	8,808	9,147	9,112
	Variazione percentuale dell'indice rispetto all'anno precedente	11,41%	3,85%	-0,38%
D	Consumo / metri quadri (kWh/m2)	357,88	379,38	347,42
	Variazione percentuale dell'indice rispetto all'anno precedente	-4,13%	6,01%	-8,42%
E	Consumo / numero scontrini emessi (kWh/scn)	0,713	0,777	0,822
	Variazione percentuale dell'indice rispetto all'anno precedente	-16,51%	8,98%	5,79%
F	Consumo / numero merce movimentata (kWh/mov)	3,192	2,857	2,781
	Variazione percentuale dell'indice rispetto all'anno precedente	7,26%	-10,49%	-2,66%

Nella tabella precedente 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. Abbiamo aggiornato i dati relativi agli anni precedenti al 2016, presentati nei Bilanci già pubblicati, al nuovo formato adottato per l'Analisi Energetica.

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). TEP è l'acronimo di Tonnellate Equivalenti di Petrolio. Il TEP è un'unità di misura dell'energia che indica la

quantità di energia liberata dalla combustione di una tonnellata di petrolio grezzo.

La seguente tabella riporta i consumi energetici, in TEP, di tutta l'azienda, per gli anni 2014 2015 e 2016. 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

	2014	2015	2016
TEP	11.158	12.692	13.493
Var%	-1,7	13,5	6,3
Num centri consumo energetico	275	317	318
Var%	48,6	15,0	0,3

Fonte: Ufficio Acquisti Attrezzature e Gestione Energia



6 SVILUPPO DEL TERRITORIO E COOPERAZIONE



UN PATRIMONIO COMUNE
E SOLIDALE



Nutriamo valori importanti

Art. 4: “Collaborare con le altre cooperative con spirito di solidarietà. Far valere in tali collaborazioni il rigore imprenditoriale. Perseguire così il rafforzamento della cooperazione sul mercato e lo sviluppo del suo ruolo sociale, nel rispetto delle tradizioni e dei patrimoni culturali locali.”

In questo capitolo si analizzano le nostre performance prendendo a riferimento gli enunciati dell'articolo 4 della nostra missione aziendale. In particolare ci riferiamo al **coinvolgimento degli stakeholder** nelle attività di impresa e di cooperativa ed all'**impatto nelle comunità e nel territorio**. Intendiamo il 4 articolo in accezione più ampia inserendo ed analizzando tutti i rapporti con le comunità rendicontando le iniziative che creano valore nei territori in cui operiamo.

Per noi è importante collaborare con gli stakeholder con spirito solidale, carattere imprenditoriale e azione sociale per uno sviluppo sostenibile. Le imprese cooperative sono riferimenti importanti perché collaborano con noi in qualità di fornitori e partecipano attivamente alla nostra Responsabilità Sociale d'impresa e contribuiscono alla crescita del patrimonio territoriale, creando nuovo valore.

Con le cooperative, inoltre, abbiamo come obiettivi comuni: rafforzare il mondo della cooperazione, sviluppare il ruolo sociale dell'impresa cooperativa e far crescere il capitale territoriale.

Per noi il rapporto con tutti gli **stakeholder** è fondamentale. Attraverso lo scambio e la collaborazione con le comunità e il territorio si può creare valore per un futuro sempre migliore.

Gli Indicatori di risultato in questo capitolo vogliono perciò quantificare e qualificare:

- il nostro consumo di prodotti provenienti dalle cooperative dell'associazione Libera Terra
- le nostre collaborazioni con le cooperative sociali
- il sostegno economico che abbiamo dato a iniziative solidali promosse da noi, o in partnership con associazioni nazionali del terzo settore, o da organizzazioni che esprimono la realtà dei diversi territori, sostenendone lo sviluppo.



Crescita e sviluppo del ruolo sociale della cooperazione

L'Alleanza delle Cooperative Italiane

Siamo una società cooperativa di produzione-lavoro a mutualità prevalente. Aderiamo a Legacoop, la Lega Nazionale delle Cooperative e Mutue (www.legacoop.it) che a sua volta aderisce all'Alleanza delle Cooperative Italiane (www.alleanzacooperative.it).

L'Alleanza **coordina le Associazioni più rappresentative** della Cooperazione nazionale (AGCI, Confcooperative, Legacoop) e **riunisce 39.000 imprese** associate, e **costituisce**:

- **oltre il 90%** del panorama cooperativo italiano per occupati (1.200.000), fatturato (140 miliardi di euro) e soci (oltre 12 milioni)
- il **13,4%** 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 con 355.000 occupati nell'erogazione di servizi socio-sanitari a 7 milioni di Italiani .

I suoi numeri hanno portato la Cooperazione italiana a:

- incidere sul **PIL** nazionale per circa l'**8%**
- aumentare l'inclusione socio-economica femminile (**52,8%**) e straniera (**22%**)
- accrescere l'occupazione anche nel quinquennio di crisi economica (+**8%**).

L'Alleanza rafforza la cooperazione, la rappresenta nei confronti di Governo, Istituzioni, Parti sociali, stimola la creazione di nuova imprenditorialità e lo sviluppo dell'occupazione nel Paese.

Le finalità

L'Alleanza nasce per:

- rafforzare il grande albero della Cooperazione
- dare vita a una rappresentanza unitaria delle Cooperative Italiane
- coordinare l'azione rappresentativa nei confronti di Governo, Parlamento, Istituzioni europee e Parti sociali
- migliorare il contributo cooperativo alla creazione di nuova imprenditorialità e allo sviluppo dell'occupazione nel Paese.

Il percorso comune e i progetti già realizzati

L'Alleanza è la forza e la voce autorevole delle imprese cooperative. È esperienza concreta, creata ed evoluta nel tempo. La collaborazione tra AGCI, Confcooperative e Legacoop comincia già nel 1990, con la scelta di un modello comune di relazioni industriali da cui scaturiscono 15 CCNL e vari organismi bilaterali.

Altre iniziative comuni sono:

- Cooperfidi Italia, che unifica 9 dei più grandi confidi della Cooperazione e garantisce oggi finanziamenti per 200 milioni di euro
- i 3 fondi di previdenza complementare negoziale Cooperlavoro, Previ-cooper e Filcoop, che contano 117mila iscritti per un patrimonio gestito di oltre 1 miliardo di euro
- Fon.Coop, il fondo per la formazione continua delle competenze dei 630.000 lavoratori e soci di 13.600 imprese cooperative
- CFI, la società finanziaria che esercita la partecipazione temporanea al capitale di rischio delle cooperative
- i fondi integrativi sanitari negoziali Coopersalute, Filcoop agricolo e Fasis, con 110.000 iscritti
- Coopform, l'Ente bilaterale della Cooperazione che opera su Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro.



Lega Nazionale delle Cooperative e Mutue

Legacoop ha funzioni di rappresentanza, assistenza e tutela delle imprese associate ed è competente a esercitare la vigilanza sugli Enti cooperativi (art. 4 del D.L.C.P.S. 14.12.1947 n. 1577 e successive modifiche e integrazioni). Mantiene costanti rapporti con le altre Associazioni cooperative nazionali, internazionali e con organizzazioni mirate a fini coincidenti o compatibili. Aderisce all'Alleanza Cooperativa Internazionale (ACI), ne attua gli scopi in ogni sua istanza affinché l'ACI sia la rappresentante universale delle organizzazioni cooperative (art.1 "Costituzione e scopi" Statuto della Lega Nazionale delle Cooperative e Mutue, approvato dall'Assemblea Generale dei Delegati, Roma, 5 febbraio 2004).

Coopfond: la promozione cooperativa tra mercato e solidarietà.

Costituita ai sensi della Legge n. 59 del 31 Gennaio 1992, Coopfond gestisce il fondo mutualistico per la promozione Cooperativa, alimentato dal 3% degli utili annuali di tutte le cooperative aderenti a Legacoop più i patrimoni residui di quelle poste in liquidazione.

Dal 1993 il Fondo è costituito sotto forma di società per azioni, con un capitale sociale di 104.000 euro. Il pacchetto azionario è al 100% controllato da Legacoop.

La società è sottoposta alla vigilanza del Ministero per le Attività Produttive.

“La Repubblica riconosce la funzione sociale della cooperazione a carattere di mutualità e senza fini di speculazione privata. La legge ne promuove e favorisce l'incremento con i mezzi più idonei e ne assicura, con gli opportuni controlli, il carattere e le finalità.”
Costituzione della Repubblica Italiana, Titolo III, Rapporti economici, art. 45

Adesione a iniziative della cooperazione

Siamo orgogliosi di essere fra i soci fondatori dell'associazione no profit Impronta Etica che promuove e sviluppa la sostenibilità e la Responsabilità Sociale d'Impresa.

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.



L'Osservatorio per la responsabilità sociale d'impresa

Nel 2016 Camst ha co-finanziato un progetto di Impronta Etica, insieme ad altre imprese che aderiscono all'associazione, nato dalla collaborazione con la Scuola di Ingegneria e Architettura dell'Università di Bologna per la creazione di un osservatorio sulla sostenibilità: il SuMM Lab (Sustainability Measurement and Management Lab).

Si tratta del primo osservatorio in Italia che ha l'ambizione di esplorare la sostenibilità delle aziende, partendo dalle emiliano-romagnole per poi allargarsi alle restanti italiane e infine a tutta Europa.

Il progetto si avvale, nel suo processo di raccolta dati e nella fase qualitativa di analisi di casi studio aziendali, dell'attività di numerosi studenti del Corso di laurea in Ingegneria Gestionale che al SuMM Lab svolgono la loro attività di tesi di Laurea. Il Lab a sua volta si inserisce all'interno di un progetto più ampio relativo alla costituzione di un Gruppo di Ricerca Integrato (Integrated Research Team – IRT) denominato Alma Low Carbon.

La struttura dell'Osservatorio

Obiettivo dell'Osservatorio è creare uno strumento di ricerca-azione che sia utile alle imprese come benchmark e nella definizione di percorsi di crescita verso la sostenibilità e che possa allo stesso tempo essere per l'Associazione uno strumento di influenza a livello istituzionale.

L'Osservatorio costruirà una banca dati strutturata relativa alle pratiche di sostenibilità delle imprese con un iniziale focus su Emilia Romagna ma potenzialmente scalabile a livello nazionale e internazionale anche attraverso

collaborazioni specifiche con università e organizzazioni/iniziativa a livello europeo.

L'osservatorio potrà quindi essere un utile strumento per le imprese social al fine di:

- mappare pratiche e processi di sostenibilità con disaggregazioni e macro a livello settoriale, di dimensione aziendale, di segmento ecc.
- fare un'analisi di benchmark: cosa fanno i leader e chi sono i leader in diversi settori?
- comprendere quali sono i principali driver di sviluppo dei processi di sostenibilità e quali sono le relazioni tra i diversi processi
- aiutare le aziende a capire cosa fare per integrare la sostenibilità nel core business aziendale.

Il primo test su un campione di imprese: risultati interessanti

Il primo test condotto dall'Università su un campione di 400 aziende ha mostrato le potenzialità dell'Osservatorio: dalle prime evidenze emerge infatti una fotografia interessante e decisamente verosimile del quadro regionale. Le possibilità di approfondimento dell'analisi, in termini di benchmark e correlazioni tra processi sono innumerevoli e dal potenziale molto alto: analisi di questo tipo sui temi della sostenibilità – ad oggi – non sono infatti ancora state sviluppate in maniera strutturata.

L'università ha condiviso l'approccio e i primi risultati in un gruppo di lavoro interuniversitario a livello europeo, riscuotendo molto interesse.



Cooperare con Libera Terra, Agenzia per la promozione cooperativa e della legalità

Al fine di perseguire e sviluppare il ruolo sociale della cooperazione Camst aderisce a Cooperare con Libera Terra. Si tratta di un'associazione senza scopo di lucro, fortemente voluta da Legacoop Bologna e con il contributo di Legacoop Emilia Romagna, che si è costituita il 27 maggio 2006 con il coinvolgimento di molte associazioni e cooperative sue associate, estendendo l'invito a partecipare alle altre centrali cooperative e ad associazioni, enti e privati che condividono in modo concreto l'esperienza "Libera Terra", a supporto delle cooperative che operano e sono esposte in prima persona sulle terre confiscate. In questi anni si è spesso sottolineata l'importanza della collaborazione tra cooperative aderenti a Legacoop, a partire da quelle agricole, e cooperative nate in Sicilia, così come in altre regioni, impegnate sui terreni confiscati alla mafia. Oltre al progetto avviato di recente da Camst – che accomuna anche Conapi, il Consorzio Apicoltori Agricoltori-Biologici Italiani –, dal 2002 nei supermercati e negli ipermercati di Coop Adriatica sono in vendita i prodotti Libera Terra: pasta, olio, vino e altre specialità ottenute da cooperative di giovani che, in Sicilia, lavorano sui terreni confiscati ai boss mafiosi.

L'Agenzia dunque rafforzerà il forte legame già esistente tra le cooperative del Nord e Sud Italia, ponendosi come esempio concreto di come fare impresa cooperativa possa portare migliori condizioni di vita e di lavoro anche nelle situazioni più difficili.

L'Agenzia ha come obiettivo l'ideazione e messa a punto di uno strumento utile allo sviluppo delle cooperative che operano sulle terre confiscate alla mafia e che si riconoscono nell'esperienza portata avanti dall'associazione Libera e in particolare "Libera Terra". In questo modo potrà contribuire non solo al consolidamento della legalità, e alla creazione di un'economia diversa pulita e sostenibile, ma anche al riscatto e al positivo utilizzo di beni confiscati ai mafiosi e, più specificamente, allo sviluppo di nuove imprese cooperative caratterizzate in questo caso da una fortissima carica valoriale. (Una scheda informativa dell'associazione Libera Terra si trova sul sito: www.liberaterra.it)

Per sostenere il lavoro delle cooperative di Libera, Camst ha deciso di utilizzare i prodotti alimentari a marchio Libera Terra in tutte le occasioni aziendali in cui vengono dati omaggi ai dipendenti come, ad esempio, le estrazioni a sorte tra i presenti alle assemblee di bilancio. Inoltre la pasta biologica di Libera Terra viene inserita nell'offerta di ristorazione scolastica di alcuni importanti appalti.

Consumo annuo di prodotti Libera Terra

Tipo di prodotti	Q.tà 2014	Valore 2014	Q.tà 2015	Valore 2015	Q.tà 2016	Valore 2016
Conserve vegetali	-	-	-	-	132	465
Salse	-	-	-	-	108	286
Farine, semola, fecola	180	279	216	346	72	117
Gastronomia	96	254	300	795	-	-
Linea rossa	516	732	132	187	132	187
Liquori	60	360	60	360	-	-
Olio evo	516	2.838	-	-	1.86	6.451
Grissini fette biscottate crackers	7.196	14.306	8.106	16.080	7.098	14.252
Pasta semola bio	12.504	14.255	14.868	16.950	22.380	25.513
Verdura in scatola al naturale	96	114	4.089	10.586	72	81
Verdure e cereali secchi / liofilizzati	96	323	4.506	11.509	216	313
Vini da colture bio	534	2.378	1.248	5.188	552	2.208
Totale complessivo	21.794	35.838	33.525	62.001	31.848	49.885

Centro Italiano di Documentazione sulla Cooperazione e l'Economia Sociale

Camst aderisce al Centro italiano di documentazione sull'economia della cooperazione e l'economia sociale che opera a Bologna dal 1988 ed è caratterizzato come luogo istituzionale di raccolta, tutela e ordinamento dei materiali documentari sul movimento cooperativo e sull'economia sociale (quota sociale 15.494 Euro).

La collaborazione con il Centro di documentazione offre un contributo significativo alla ricerca storica sul Movimento cooperativo e alla diffusione dei valori che ne sono all'origine con la realizzazione di due pubblicazioni. La più recente è *Uomini donne e valori alle radici di Camst*: il libro, edito dal Mulino (Bologna, maggio 2005) per la collana Storia e Studi Cooperativi, è stato scritto da Giuliana Bertagnoni, laureata in storia contemporanea all'Università di Bologna, ricercatrice libero professionista presso strutture culturali pubbliche. "Nel sessantesimo anniversario della sua fondazione, con questo volume Camst ricostruisce – sulla base delle fonti archivistiche (soprattutto, ma non solo, carte personali) e orali, nonché della bibliografia esistente – la trama dei destini individuali e collettivi alle sue radici."

Questo volume segue di tre anni il titolo: *Camst: ristorazione e socialità*, (il Mulino, Bologna, maggio 2002, collana Storia e Studi Cooperativi) curato da Vera Zamagni, professore ordinario di Storia economica all'Università di Bologna, insieme ad un gruppo di ricercatrici: Patrizia Battimani, Silvia Lolli, Patrizia Petrolati. In quella ricerca si voleva "dare conto delle tappe di trasformazione della cooperativa, che passano dal famoso ristorante alla stazione di Bologna alle cucine centralizzate per la ristorazione collettiva, dal self service al free flow e al banqueting, per approdare a un'impresa di ristorazione a tutto campo presente a livello nazionale".

Capostipite delle opere di ricostruzione storica del percorso sociale della cooperativa è stato il lavoro della prof. Giuliana Ricci Garrotti, Storia e cronistoria della Camst. I soci raccontano, (Venezia, Marsilio, 1985), pubblicazione che ha raccolto numerose testimonianze in cui i primi soci ricordavano quei tempi pionieristici e lo spirito che li aveva animati.



Collaborazioni con le Cooperative Sociali

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. Lo scopo dell'art. 1 è perseguito dalle cooperative sociali attraverso la gestione di servizi socio-sanitari ed educativi e lo svolgimento di attività diverse - agricole, industriali, commerciali o di servizi - finalizzate all'inserimento lavorativo di persone svantaggiate.

Nella 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.

Numero collaborazioni con cooperative sociali

Regione	Num fornitori derrate alimentari	Num fornitori servizi	Totale
Emilia Romagna	3	8	11
Friuli Venezia Giulia	-	3	3
Lazio	-	1	1
Liguria	1	-	1
Marche	-	1	1
Piemonte	1	1	2
Toscana	1	-	1
Veneto	-	3	3
Totale 2016	6	17	23
Totale 2015	7	17	24
Totale 2014	5	17	22

Valore di acquisto in euro

Regione	Valore derrate alimentari	Valore servizi	Totale
Emilia Romagna	184.235	201.456	385.691
Friuli Venezia Giulia	-	432.777	432.777
Lazio	-	17.080	17.080
Liguria	491	-	491
Marche	-	7.050	7.050
Piemonte	604	-105	499
Toscana	936	-	936
Veneto	-	112.869	112.869
Totale 2016	186.266	771.127	957.392
Totale 2015	276.617	643.877	920.494
Totale 2014	233.251	818.466	1.051.717



Iniziative Camst a favore della CSR

Anche nel 2016 la Cooperativa ha destinato risorse per finanziare progetti di sostegno all'infanzia nel mondo promossi da Istituzioni, Enti e Organizzazioni di aiuto umanitario in accordo con la politica aziendale di solidarietà e attenzione agli interlocutori della società civile. Inoltre la Direzione favorisce l'iniziativa dei soci che si attivano per promuovere azioni di raccolta fondi da destinare ai progetti umanitari gestiti dalle Associazioni di volontariato.

Iniziative culturali e di solidarietà sociale

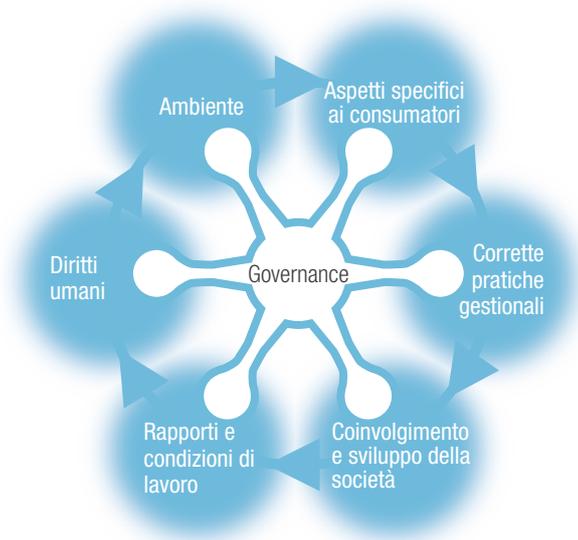
Iniziative culturali e di solidarietà sociale	2014	2015	2016
Sostegno ad eventi ed Associazioni culturali e della Pubblica Amministrazione	15.570	16.500	12.459
Sostegno ad iniziative dell'Università	1.000	14.000	0
Sostegno di pubblicazioni a carattere culturale / educativo	1.250	0	4.000
Sostegno di progetti per istituti scolastici a pubbliche istituzioni locali	4.299	500	5.655
Numero iniziative	13	10	5
Contributi ad Associazioni sanitarie, assistenziali del volontariato, di solidarietà	1	1	2
	39.769	60.351	93.942
Numero iniziative	14	17	25
Sostegno a favore dell'infanzia	9.463	5.855	2.950
Sostegno sociale	17.325	14.119	20.061
Numero iniziative	15	13	14
Contributi ad associazioni religiose	10.000	52.400	6.800
Numero iniziative	1	6	1
Totale Euro	98.676	163.725	145.867
Totale iniziative	30	36	53

Noi e il territorio

L'adozione della Linea Guida ISO 26000 ci ha permesso di migliorare il nostro percorso di responsabilità sociale, aiutandoci a integrarne meglio i principi nelle nostre attività.

La Linea Guida identifica sette aree tematiche strettamente interconnesse tra loro, in maniera olistica, complementari e interdipendenti. Basandoci su questo approccio, la nostra governance aziendale ha intrapreso tutte le azioni utili ad affrontare questi temi e i relativi aspetti specifici concretamente.

Approccio olistico





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

Le nostre iniziative sul territorio possono essere riassunte nelle seguenti aree tematiche

	Iniziative	%
Categorie deboli	27	19%
Cultura	50	36%
Salute	10	7%
Solidarietà	7	5%
Sostenibilità	3	3%
Sportiva	23	16%
Altro	20	14%

Le iniziative inerenti alle categorie deboli, includono azioni a favore di: anziani, bambini, carcerati, donne e disabili.

Noi di CAMST (Cooperativa Albergo Mensa Spettacolo e Turismo) abbiamo più di 70 anni di storia e vogliamo continuare a passare il testimone alle nuove generazioni. Crediamo che le aziende, ed in particolare le aziende cooperative, guardino al futuro come obiettivo.

Il nostro approccio con la comunità e con il territorio non è per tanto solo di natura assistenziale ma mira a contribuire ad un giusto progresso.

Per noi che facciamo ristorazione contribuire, ad esempio, allo sviluppo delle comunità sportive del territorio, è uno dei nostri modi per contrastare l'obesità dando messaggi importanti e corretti attraverso lo sport. Investire in cultura vuol dire contribuire alla crescita mentale ed allo sviluppo del territorio e della comunità e per quei valori che non vogliamo perdere. Il continuo e storico sostegno alle categorie più deboli per noi è fondamentale perché, non solo fanno parte nostro modo di operare, ma ne riconosciamo il valore ed il contributo.

Il nostro approccio è di collaborazione e di sostegno; è un approccio che crea una forte relazione ed interdipendenza fra le persone, il territorio, stakeholder e comunità che ci consente di "alimentarci" come aziende e come persone.

“Noi non siamo solo quello che mangiamo” ma anche quello che facciamo per la crescita del territorio e della collettività. Una impresa che depaupera il territorio risulta essere miope, perché non contribuendo alla crescita ed allo sviluppo dell'umanità e del territorio non può sopravvivere per lungo tempo.

Solidarietà con le donazioni pasti

Da oltre 20 anni Camst fornisce gratuitamente 1.000 pasti nel mese di agosto agli ospiti del dormitorio comunale di Bologna in “sostituzione” dei volontari delle parrocchie “collegate” alla Caritas diocesana, i quali svolgono, nel corso degli altri undici mesi dell’anno, questo servizio in spirito di solidarietà ed amicizia. Lo scopo di questa iniziativa, condiviso con Caritas, Opera Padre Marella ed i tanti volontari è quello di mantenere una relazione con chi è in difficoltà ed in condizione di disagio, per questo è spesso emarginata dalla società.

Altro appuntamento storico, in occasione dell’iniziativa “Un Natale per chi è solo”, per offrire il pranzo di Natale a 400 persone. Un appuntamento che si ripete ogni anno da oltre 15 anni, nell’ottica del dono alle persone più bisognose.

Ma la solidarietà di Camst non si limita alla sola festa di Natale; sono diverse le iniziative che si susseguono durante tutto l’anno: il centro di produzione di Castelmaggiore dona alle mense Caritas i prodotti in Atmosfera Protettiva (ATP) prossimi alla scadenza, e dal Ce.Di. vengono offerti alimenti confezionati non utilizzabili ad associazioni benefiche; oltre agli appuntamenti fissi, come il pranzo per l’Opera Padre Marella, il pranzo di Ferragosto, la fornitura di 1000 pasti nel mese di agosto per gli ospiti del Centro Sabatucci.



Le donazioni di pasti (dati annuali in numero pasti)

Destinazione	Provenienza	2014	2015	2016
Dormitorio mese di Agosto	Galleria	986	986	986
Pranzo Agosto	Party	200	200	200
Padre Marella	Party	200	200	200
Caritas – Festa di S. Petronio	Party	-	-	200
Mensa poveri Padre Marella	Party	-	1.200	-
Via Larga - Pranzo Natale	Centronova	400	400	400
Banco Alimentare – Oltre lo spreco	Party	-	-	350
Monteroni sotto le stelle	Div. Centro Sud (derrate)	-	-	1.000
Pasti per bambini Bielorussia – Fondazione Aiutiamoli a vivere	Galleria	114	-	-
Ageop – Inaugurazione Casa Gialla	Party	-	-	100
Amatriciana solidale	Div. Piemonte	-	-	80
Cadai – Buffet riapertura Nido Gaia	CuCe Zola	-	-	100
Profughi Villa Aldini	Galleria	166	-	-
Festa della storia – Passamano per S. Luca	Galleria	520	-	-
Totale		2.604	2.986	3.616

SOS **SOLIDALI NEL CUORE**

ABBIAMO ALIMENTATO LA RICOSTRUZIONE DEL CENTRO ITALIA COLPITO DAL SISMA

Solidali, concreti, impegnati con tutte le nostre forze a ricostruire pian piano quella routine positiva che i pasti di solito scandiscono all'insegna della tranquillità: un ingrediente che rende sereno ogni momento della vita.

Se è vero che alimentare le persone significa prendersene cura, questo è uno dei momenti in cui la nostra attività di nutrimento deve diventare conforto e sfociare nel vero e proprio supporto alle persone e ai luoghi colpiti dal sisma.

Ci siamo attivati facendo scattare una serie di attività che hanno siglato il nostro impegno per le famiglie e la comunità intera.

Cosa abbiamo preparato, in sintesi? Abbiamo fatto quello che sappiamo fare ogni giorno e abbiamo ottenuto dei risultati "tangibili".

Abbiamo proposto il piatto simbolo della cittadina più colpita dal sisma dell'agosto 2016, preparando più di 22.000 porzioni di pasta all'Amatriciana e, grazie anche ai nostri clienti, ai pranzi solidali, ai piatti tipici e ai prodotti dei territori abbiamo raccolto 22.379 Euro, donati al Comune di Amatrice.

Abbiamo contribuito alla ricostruzione del Liceo Battaglia di Norcia, nella speranza di consolidare la fiducia verso il futuro.

Abbiamo abbracciato simbolicamente i produttori di Norcia, zona ricca di storia e di eccellenza, acquistando più di 11.000 Euro di prodotti, per consentire una ripresa economica alle aziende del territorio.

E abbiamo fatto di più: ogni socio ed ogni dipendente hanno donato le proprie ore di lavoro contribuendo con 18.429 Euro all'istituzione di un fondo di solidarietà, al quale anche l'azienda ha contribuito, raggiungendo



un totale di 30.429,82 Euro destinati a cooperative di lavoratori a Grisciano ed Illica nel Comune di Accumoli. Altri 1.000 Euro sono stati donati per realizzare una mensa cittadina, per garantire nuovi posti di lavoro ad Amatrice e per ricostruire la Scuola di Arquata.

Ci siamo impegnati in prima persona e attraverso il nostro lavoro, devolvendo altri 9.000 Euro con il nostro servizio di ristorazione agli operatori della Protezione Civile al Comune di Amandola e per il Coro dell'Antoniano, promotore della raccolta fondi per la ricostruzione della chiesa.

Abbiamo cucinato gratuitamente 3.510 Euro di pasti ai bambini sfollati accolti nelle Scuole del Comune di Numana, 1.230 pasti alle comunità convogliate in differenti territori delle Marche.

Abbiamo usato i nostri strumenti di ogni giorno e il patrimonio più importante, la passione di ognuno di noi, per aiutare altre persone a guardare al futuro con l'energia necessaria a ricostruire.

Questa solidarietà e fiducia è parte migliore e il simbolo

della cooperazione. Insieme dipendenti, soci e azienda possono dare sostegno vero.

Sostegno che si è concretizzato sul territorio in queste tre principali tappe.

La Presidente di Camst Antonella Pasquariello ha incontrato il sindaco di Amatrice Sergio Pirozzi per consegnare i 22.380 Euro raccolti con la campagna *Un'Amatriciana per Amatrice*.

Insieme a Mauro Lusetti, presidente Legacoop, la nostra Presidente ha consegnato ad Accumoli il contributo raccolto attraverso il Fondo di solidarietà istituito dall'Alleanza delle cooperative italiane, al quale i dipendenti di Camst e la cooperativa hanno contribuito con 30.430 Euro.

Nella stessa giornata nella Cooperativa Agricola Rinasce 78 sono stati inaugurati i primi macchinari donati attraverso il Fondo.



Camst
contro
la violenza
sulle donne

Il primo vademecum per dire ***basta*** è servito

La preparazione dei cibi, l'accoglienza intrinseca del mettere a tavola le persone di quella sempre più grande famiglia che si ritrova a pranzo, a cena, nelle pause, replica ogni giorno quei gesti di accudimento tipici della figura che per prima si è presa cura di noi: la mamma, e in più in generale la figura femminile alla quale da sempre è affidato per cultura questo compito. E non a caso, tante sono le donne che collaborano in ogni ruolo nella nostra azienda.

Forse è anche per questo che Camst è così sensibile alle problematiche che continuano a riempire le cronache con episodi di violenza sulle donne.

Dalle parole ai fatti, l'impegno è costante: dal 2012 ad oggi abbiamo creato collaborazioni significative per sensibilizzare, ma non solo.



L'impegno è iniziato il 25 novembre del 2012, in occasione della Giornata Mondiale contro la Violenza sulle Donne, con la partecipazione al Convegno Internazionale "Contrastare la violenza contro le donne, migliorare la qualità della loro vita" organizzato dall'Associazione D.i.Re, Donne in Rete contro la violenza e il Dipartimento di Psicologia della Seconda Università degli Studi di Napoli e patrocinata dal Senato della Repubblica e dalla Società Italiana di Criminologia.

È in questa occasione che la nostra presidente Antonella Pasquariello, ha presentato, in partnership con l'associazione D.i.Re., il progetto "È ora di cambiare tono".

Camst è stata la prima azienda in Italia a proporre un progetto di questo tipo e da quel giorno non ha mai lasciato il testimone.

Con “È ora di cambiare tono”, 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 infatti 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.

Oggi gli inserimenti lavorativi sono arrivati a 40 e l’impegno non si è più fermato.

Gli inserimenti lavorativi realizzati

	2014		2015		2016	
	soggetti	mesi	soggetti	mesi	soggetti	mesi
Emilia Romagna	6	30	6	26	1	3
Friuli VG	1	9	1	6	1	6
Veneto	-	-	-	-	1	3
Lombardia	1	6,5	-	-	1	3
Toscana	3	9	3	9	2	5
Piemonte	-	-	1	3	1	9
Totale	11	54,5	11	44	7	32

Nel 2015 Camst è stata parte attiva in “Uscire dalla violenza in tempo di crisi”, progetto lanciato dal Coordinamento dei Centri antiviolenza della Regione Emilia Romagna in collaborazione con la Regione Emilia Romagna, e l’Associazione nazionale D.i.Re.

L’obiettivo: indagare le dinamiche di un’Italia segnata dalla crisi economica, in relazione al fenomeno della violenza di genere.

L’impegno di ricerca e di analisi delle dinamiche è proseguito con “Exit”, Uscite di sicurezza dalla violenza, il primo vademecum, non a caso proposto da Camst.

L’azienda ha raccolto sia all’interno che all’esterno appunti e consigli utili per la prevenzione e il contrasto della violenza maschile contro le donne.

Un’autentica novità che brilla anche per la soluzione editoriale.

Grazie alla collaborazione con Cospè Onlus e D.i.Re., Donne in Rete contro la violenza, il primo progetto editoriale che offre informazioni concrete alle donne in modo efficace e diretto è impreziosito dai disegni della illustratrice e vignettista Stefania Spanò, in arte Anarkikka.

I contenuti liberano letteralmente argomenti, dubbi e consigli con un tono che, coerente alle attività Camst è 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, 13 mila sul territorio italiano, di cui oltre l’80% sono donne.

“ *Siamo convinti che un aiuto professionale e informativo possa realmente contribuire a cambiare le esistenze di molte donne.* ”

Questo il pensiero della Presidente e da tutti noi fortemente condiviso.

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.



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://twitter.com/Camst_Gruppo)
 facebook.com/camst.ristorazione/
 youtube.com/user/CamstYOU/
 plus.google.com/+CamstIt
 instagram.com/camst_gruppo/
 linkedin.com/company/camst-group

Redazione dati a cura di Camst

Progetto grafico a cura di LDB Advertising

L'illustrazione a pagina 172 è di Anarkikka,
sviluppata per il progetto Exit di Camst.

Stampato da Tipografia Negri, Bologna, nel mese
di Giugno 2017, su Shiro Alga Carta 90 g.
Shiro Alga Carta utilizza le alghe in eccesso,
provenienti da ambienti lagunari a rischio,
ed è conforme alla normativa Carta per Docu-
menti ISO 9706 (resistenza all'invecchiamento).
E' adatta per archiviazione o applicazioni richie-
denti carta Acid Free.
E' completamente biodegradabile e riciclabile.

Copertina in plastica biodegradabile matt.

