

Camst fornisce 130 mln di pasti all'anno, dalle scuole agli ospedali. Crescono i locali commerciali

Il ristorante più grande d'Italia

Nelle mense attenzione al salutismo. Si valuta l'online

DI CARLO VALENTINI

Millicinquecento cuochi cucinano 130 milioni di pasti l'anno: è il biglietto da visita di Camst, prima azienda italiana nella ristorazione collettiva (seconda in classifica, preceduta dalla francese **Elion**).

Fattura 750 milioni di euro (di cui 145,6 dall'estero). Il 35% del fatturato proviene dalla ristorazione scolastica, seguono quella aziendale (29%) e ospedaliera (15%). In crescita è quella commerciale (9%) dove l'attuale brand Partv sarà

a settembre sostituito con Dettagli. Nei centri commerciali la presenza è con l'insegna **Gu-stavo Italiano**. Se **Masterchef** e i cooking show esaltano il divismo e l'individualismo in cucina, qui siamo all'opposto, si fa gioco di squadra e ogni gior-

no le 42 cucine sparse lungo la Penisola sfornano quintali di pasta, condimenti, carni, verdure. Camst è uno dei colossi, per fatturato ma anche per numero di dipendenti (15 mila, l'85% donne) di Legacoop. A gestirla è un gruppo di manager under 50, l'unico over (54 anni) è il direttore generale, **Antonio Giovanetti**. *ItaliaOggi* lo ha intervistato.

Domanda. Lei sovrintende a un esercito di cuochi, gestisce una mensa da Guinness dei primati...

Risposta. Meglio chiamarlo ristorante, mi creda oggi non v'è differenza di qualità tra mangiare in un ristorante e la ristorazione collettiva. Anzi, noi esercitiamo un controllo parossistico sulla salubrità delle materie prime, che sono poi alla base dei piatti che preparano i nostri cuochi. Abbiamo laboratori con attrezzature d'avanguardia che ogni giorno esaminano e controllano. Partecipiamo a gare d'appalto che sono rigorosissime sulla quali-

tà. I consumatori sono molto attenti e non accetterebbero proposte inidonee.

D. Come sono cambiati i comportamenti di chi si mette alla vostra tavola?

R. Vi è una grande attenzione al salutismo. Si contano le calorie, i grassi sono banditi e anche le quantità sono diminuite. Noi proponiamo menù diversi a seconda dei vari canali, i pasti a scuola debbono essere diversi da quelli che proponiamo nella ristorazione commerciale, per esempio all'interno della fiera di Bologna, dove il pubblico chiede anche piatti esotici

D. Che ne pensa del pro-

getto di alleanza tra Bolognafiere, di cui siete azionisti, e la Fiera di Milano?

R. È un progetto positivo, Milano è l'unica città italiana davvero europea e quindi può dare una spinta importante a Bologna, la quale per altro ha peculiarità che possono arricchire l'offerta milanese, poi non dimentichiamo che

le due città distano un'ora di Frecciarossa. Le sinergie che si possono realizzare sono nell'interesse di entrambe le città.

D. Il fatturato consistente che viene realizzato all'estero indica che anche nella

ristorazione collettiva si può parlare di export...

R. Abbiamo presenze importanti in Spagna, Germania e Danimarca. Pure nella ristorazione collettiva si può fare valere l'appel del made in Italy alimentare.

D. Nessuna tentazione verso gli Stati Uniti?

R. Nel piano biennale 2019-2021 che presenteremo a novembre ci poniamo l'obiettivo di rafforzarci laddove siamo

già presenti (quest'anno abbiamo acquisito una seconda società in Danimarca). Gli Stati Uniti potrebbero essere un mercato interessante. Vedremo dopo il 2021.

D. Perché non siete pre-

sentiti nell'on line?

R. Ci stiamo ragionando. È un settore in crescita e non solo le nuove generazioni lo stanno utilizzando. Dalle nostre 42 cucine escono già piatti pronti che potrebbero essere recapitati a casa o in ufficio. Vedremo in che modo intercettare questo trend.

D. È singolare il fatto che nella graduatoria del settore al secondo e terzo

posto vi siano due coop, Camst al secondo e Cir al terzo. Come mai non riuscite a fare gruppo?

R. La logica indicherebbe di andare in quella direzione ma finora non ci siamo riusciti perché i modelli organizzativi e gestionali delle nostre imprese sono assai diversi.

D. Alcune grandi cooperative come l'Unipol si sono trasformate, nei fatti, in società per azioni. Lei sarebbe favorevole a questa svolta?

R. No. Credo nei valori della cooperazione e in strategie industriali non finalizzate al profitto immediato ma che salvaguardino anche l'importante patrimonio umano e di conoscenze che una società possiede. Vado orgoglioso del fatto che se chiudo un buon bilancio se ne avvantaggiano 15mila famiglie. Però c'è da aggiungere che è diverso fare finanza o impresa alimentare. Quanto a Legacoop, deve aiutare le imprese a fare sistema, c'è un grande potenziale che va coordinato e rappresentato.

— Riproduzione riservata —





Antonio Giovanetti

