



I cuochi

8.000

In cassa integrazione

Su 12 mila dipendenti Camst, 8 mila sono fermi. Lavorano ospedali e servizi a domicilio

Il colosso della ristorazione

Camst e la fase 2

“Il pranzo sarà alla scrivania, caffè a distanza”

Non ci sono solo i tavoli allargati o i turni, nelle mense della “fase 2”. Ma anche cestini personali col pranzo da consumare davanti al computer, caffè al tavolo nei bar e ingressi scagionati nei self service per ridurre gli assembramenti. Oltre alle immancabili mascherine, che del resto nelle cucine si usavano già.

Camst, colosso bolognese della ristorazione, è stato duramente colpito dall'emergenza coronavirus, che ha comportato la chiusura delle scuole e la riduzione delle mense aziendali servite. Sui 12 mila dipendenti che Camst ha in Italia, ben 8 mila sono in cassa integrazione o simili, mentre 300 persone degli uffici stanno lavorando da casa in smart working. Stesso discorso se si guarda a Bologna, dove i dipendenti sono circa 2 mila, compresa la sede di Villanova di Castenaso. L'azienda dall'inizio dell'emergenza ha perso oltre il 50% del fatturato legato alla ristorazione, mentre funzionano a pieno regime solo le mense negli ospedali o i servizi di manutenzione e pulizia, che pesano tra il 10 e il 12% delle attività. «Da subito ci siamo preoccupati della sicurezza delle persone e del calo dei ricavi, ma ora stiamo controllando la situazione», spiega Francesco Malaguti, presidente di Camst da gennaio 2019, che riconosce di essersi spaventato all'inizio dell'epidemia ma ora assicura che l'azienda «ha la solidità finanziaria per gestire la situazione». «Avremmo problemi solo se le scuole non dovessero ripartire nemmeno a settembre», continua - Ci siamo subito resi conto che per la ristorazione collettiva sarebbe cambiato tutto, ora siamo proiettati verso il domani». Da subito il lavoro è stato riorganizzato formando squadre che si sono alternate nelle cucine, sono cambiati i turni, sono stati allargati gli spazi di lavoro e semplificati i menù, accordando inoltre permessi e ferie ai dipendenti per seguire genitori o figli a casa. «Ogni cliente ha chiesto

cose specifiche - racconta Malaguti

“C'è chi ha chiesto di fare tante porzioni per mangiare davanti al computer e chi ha richiesto un servizio più individuale e allargato per evitare la classica fila col vassoio. Abbiamo acquisito anche qualche cliente in più, perché altri competitor non riuscivano come noi a consegnare i pasti ovunque».

Camst ha fatto inoltre da “collettore” acquistando 200 mila mascherine che sono poi servite anche ad altre 50 cooperative e fin dall'inizio è stato attivato un collegamento con la Caritas e le Cucine popolari per recuperare parte del cibo avanzato a causa delle chiusure.

In vista della cosiddetta “fase 2” l'azienda sta studiando nuovi tipi di servizio, e per farlo ha avviato un'indagine interna per trovare nuove idee e avviato rapporti con start up innovative. «Allargheremo la collaborazione anche all'Università - spiega il presidente - Per il futuro nelle mense delle zone industriali dovremmo gestire in maniera più attenta l'ingresso dei clienti. Potremmo definire delle fasce orarie a seconda delle aziende, aumentare il take away e i pasti consegnati col veicolo, scaglionando gli ingressi a seconda degli orari». Alla riapertura dei pubblici esercizi poi serviranno nuove regole per evitare folle ai banconi, col servizio al tavolo o vassoio. «Alla ripartenza le persone avranno più timore di prima, bisognerà evitare ogni assembramento ancora per un po', continua. Sul sito Internet è partito anche il servizio “Camst è di casa”, che aiuta le famiglie a studiare menù equilibrati per i figli. Ma il pensiero ora va anche ai tanti lavoratori delle mense o delle pulizie negli ospedali. «È un mondo un po' dimenticato ma che bisogna ringraziare - suggerisce - Anche i nostri lavoratori sono in prima linea contro il coronavirus».

- m. bett.

© RIPRODUZIONE RISERVATA