

L'economia

Parla il dg Villa "Così la Camst batterà la crisi"

di **Marcello Radighieri**

«Le aziende della ristorazione collettiva hanno perso un terzo del loro fatturato. Noi per fortuna siamo robusti, e possiamo guardare al futuro con ottimismo e mettere in campo gli investimenti necessari per recuperare». Così Danilo Villa, direttore generale di Camst.

● a pagina 7

«Le aziende della ristorazione collettiva hanno perso un terzo del loro fatturato. Noi per fortuna, grazie alla robustezza che abbiamo acquisito nel tempo, possiamo guardare al futuro con ottimismo e mettere in campo gli investimenti necessari per recuperare. Ma questo è un comparto da 100mila posti di lavoro, e chiama l'attenzione del Paese». Nelle parole di Danilo Villa, direttore generale di Camst Group, c'è tutta la storicità del momento. Il gruppo bolognese ha da poco approvato il bilancio 2019 con 785 milioni di fatturato aggregato e un utile di oltre 8 milioni di euro, ma il settore a cui ha da sempre legato il suo nome - quello delle mense aziendali, scolastiche e ospedaliere - è stato tra i più colpiti dalla pandemia, e nel momento più difficile sono finiti in cassa integrazione ben 10mila dei 15mila dipendenti totali. «Noi abbiamo anticipato i trattamenti del fondo integrativo salariale e messo a disposizione dei lavoratori uno sportello per fornire supporto e assistenza in questo periodo di emergenza. Ma devo dire che tutto il personale Camst ha dimostrato una grande qualità

umana e professionale superando una prova difficilissima».

Villa, dopo le esperienze manageriale a Brico Io, Coop Italia, Dhl, Pirelli ed Esselunga, in autunno ha preso il posto di Antonio Giovannetti, che ha salutato Camst dopo 13 anni. E dopo pochi mesi si è trovato a gestire una sfida di dimensioni epocali.

«L'eredità è di certo impegnativa, e per di più ora ci troviamo tutti imbarcati in questa difficilissima avventura. Si tratta di ridisegnare un settore che nell'ultimo decennio è stato considerato come la nuova valle dell'oro, e che ora invece è uno dei più colpiti dalla crisi. Ora tocca a noi trovare le idee e le energie per uscire da questa situazione. Ma devo dire che non godiamo della necessaria attenzione da parte della politica».

A cosa si riferisce?

«Non ci sentiamo sufficientemente considerati, il settore viene considerato accessorio. Anche le ultime incertezze legate alla ristorazione scolastica sono un problema. Diciamo che mi sarei aspettato più prontezza e più disponibilità. Le mense costituiscono

un elemento di buon funzionamento delle imprese e delle scuole».

L'obiettivo dell'ultimo piano strategico, presentato dal suo predecessore tre anni fa, prevedeva di arrivare ad un miliardo di ricavi nel 2021. Una cifra divenuta irrealistica?

«Qualunque progetto sia stato scritto in passato è consegnato alla videoteca. Ci troviamo di fronte ad eventi che lasciano una traccia indelebile nella storia dell'umanità. Stiamo lavorando ad un nuovo piano strategico, mi sono impegnato a raccontarlo ai soci entro questo autunno».

Si può anticipare qualcosa?

«È chiaro che il Covid ha modificato

— “ —
*In Svizzera a
settembre apriremo
le cucine per clienti
come Swatch*
— ” —

alcuni trend e accelerato determinate tendenze. Ad esempio, ha acuito il bisogno di sicurezza e salubrità che covava sottotraccia già da anni: noi siamo stati e saremo sempre molto impegnati su questo versante, per garantire la sicurezza ai nostri clienti e lavoratori. Lo smart working, poi, cambia le abitudini alimentari, ed è un tema con il quale dovremo fare i conti studiando nuove modalità di erogazione come i lunch box, pasti confezionati in atmosfera protetta che il nostro team consegna direttamente in azienda o a casa».

Un servizio su cui puntate molto anche per il mercato svizzero, dove avete appena messo piede.

«Da poche settimane si è finalizzata la nascita di Camst Suisse. A differenza delle precedenti esperienze estere, quando abbiamo acquisito società già esistenti, in territorio elvetico abbiamo aperto una nuova sede. Nel cantone italiano la nostra cucina aprirà a settembre, e abbiamo già alcune importanti aziende come nostre clienti».

Un esempio?

«Swatch».

La ristorazione sta soffrendo, ma da alcuni anni siete entrati anche nel mercato del facility management. Li le cose come sono andate?

«Abbiamo aziende specializzate nelle pulizie ma anche nel facility tecnico (ad esempio manutenzioni e calibrature). Sono settori su cui stiamo puntando con convinzione, anche in ottica di diversificazione. Durante la quarantena la cantieristica si è fermata, ma la parte cleaning ha aumentato il fatturato grazie a disinfezioni e sanificazioni che sono diventate fondamentali. In media siamo rimasti in linea con quelli che erano i numeri di base».

Sono all'orizzonte tagli o esuberi per le aziende del Gruppo?

«Se i fondamentali economici del paese ripartiranno non abbiamo bisogno di parlare di esuberi. In caso contrario o se scatta un nuovo lockdown sarà il sistema paese a doversi interrogare. Camst cercherà di fare la sua parte nel migliore dei modi, coinvolgendo le persone e prendendo insieme le decisioni necessari perché è questo lo spirito della cooperativa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

la Repubblica

Bologna

Vacanze a Porto Cervo
Mihajlovic positivo

Emilia, balzo dei contagi

Metaspazio per i grandi stadi

La Virtus vince 4-0 Sorrento
Vedova scenderà dal Tg5

BITCOIN
L'azienda di Villa
Camst batte la crisi

BRUSORI
Via Provinciale, 2
051.877814

la Repubblica

Bologna

Villa "Tempi duri per la ristorazione ma Camst è solida e supererà il Covid"

BRUSORI
Via Provinciale, 2
051.877814

La scheda**Fatturato da 785 mln
e 15 mila dipendenti**

Il gruppo **Camst**, 15 mila dipendenti, 10 mila dei quali finiti in cassa integrazione durante il lockdown, ha da poco approvato il bilancio 2019 con 785 milioni di fatturato tra ristoranti e mense scolastiche, aziendali e ospedaliere e un utile di oltre 8 milioni di euro.



▲ **Danilo Villa**
Direttore generale **Camst**



📍 **La mensa**
Uno dei
numerosi punti
di ristoro della
Camst