

Ristorazione collettiva. Il direttore generale Danilo Villa anticipa le strategie: «Pronti a candidarci per il banqueting delle Olimpiadi Milano Cortina e a lanciare locali per famiglie e giovani»

Camst va oltre lo smart working e rilancia con nuovi format

Luisanna Benfatto

«Con il Covid siamo passati a distribuire nelle mense aziendali da mille a 80 pasti al giorno. Chiudiamo il 2020 con un -30% sul business complessivo ma con ricadute differenziate nei diversi segmenti nei quali operiamo». Come si fa fronte a un dato così drammatico? «Con un piano strategico forte. Il vaccino e la voglia di socialità faranno il resto». Così risponde Danilo Villa, direttore generale di **Camst**, azienda di Villanova di Castenaso (Bologna) nata nel 1945 che serve 130mila pasti all'anno grazie al lavoro di 1000 chef e opera del settore della ristorazione per scuole (40%), strutture sanitarie (20%) e ristorazione per le aziende, banqueting e catene commerciali (20%). Nel 2016 ha però diversificato le aree di business con l'ingresso nel **facility management**: cleaning, manutenzione e cantieristica soprattutto per ambienti a contaminazione controllata per l'industria farmaceutica, cosmetica, elettronica, alimentare.

«Il gruppo con oltre 16mila dipendenti - che nel 2019 ha registrato un fatturato aggregato di 785 milioni di euro, un utile di oltre 8 milioni - è solido e il nostro obiettivo è guardare oltre la pandemia grazie a un piano di rilancio quinquennale che presenteremo a gennaio». Nessun arretramento, ribadisce Villa, ma molti pro-

Effetto Covid.

Nel 2020 si prevede una perdita di fatturato del 30% anche se il servizio mensa per ospedali e scuole ha sofferto meno di quello per le aziende



getti per gli anni futuri: «Questa crisi è un grande spartiacque. Dopo l'incidente Coronavirus che ha lasciato sul campo diverse realtà imprenditoriali è entrata la safety car. Dal 2021 noi riprendiamo la corsa su tre filoni: sostenibilità, territorio e salute». Senza azioni concrete nel campo della sostenibilità, continua Villa, è impossibile operare sia in Italia che all'estero dove il gruppo ha acquisito negli anni imprese in Spagna, Danimarca e Germania e, a settembre, ha aperto una nuova sede in Svizzera. Per questo **Camst** ha appena chiuso il primo bilancio di sostenibilità e siglato un accordo con il gruppo Hera per riciclare il rifiuto organico prodotto nei punti di ristorazione in biometano e compost, raccogliere gli oli vegetali esaur-

sti per la produzione di biodiesel e realizzare punti per la ricarica elettrica dei veicoli. Non ultimi l'impegno per trovare materiali da utilizzare in alternativa alla plastica monouso e il lavoro su progetti di riciclo. «Anche sul piano della salute a tavola stiamo lavorando per portare più valore e consapevolezza attraverso pasti equilibrati fatti con materie prime freschissime e tanta ricerca e sviluppo che applichiamo alle 43 cucine centralizzate sparse su tutto il territorio nazionale». A questo servono le consulenze con esperti, l'apporto dell'Università di Bologna soprattutto per la logistica e Bocconi, il sostegno alle startup dell'incubatore Agrofoodbic e gli investimenti tecnologici per la produzione di pasti in at-

mosfera modificata e sottovuoto e menu ad hoc per i pazienti disagiati ospiti delle rsa. Ma se il lavoro negli ospedali non si è mai fermato e quello nella scuola è stato intermittente, a subire una radicale mutazione è stato quello nelle mense aziendali. Per questi clienti **Camst** ha realizzato un pacchetto completo che prevede app per la prenotazione e distribuzione di lunch box da recapitare nei locker refrigerati o a casa. «Le nostre soluzioni sono modulari e flessibili - aggiunge Villa - poiché se prima del Covid erano 500mila i lavoratori in smart working ora sono tra i 6-8 milioni e nel giro di 2 anni diventeranno la metà. Dovremmo essere sempre pronti ad affrontare le esigenze mutate di consumo fuori e dentro casa. Il 40% dei dipendenti infatti non tornerà più in sede o lo farà a giorni alterni».

Tra i progetti dei prossimi anni c'è l'obiettivo di aggiudicarsi l'appalto per il banqueting delle Olimpiadi di Milano-Cortina 2026 e il lancio di nuovi format per la ristorazione che si aggiungono ai 150 località in portafoglio: **Tavolamica**, Gustavo e MagnoSfera. Il target sarà però diverso, famiglie e giovani professionisti. Il debutto è previsto a breve da Bologna, città dove tutto è cominciato 75 anni fa. «Siamo molto fieri della nostra bolognesità anche se nel frattempo il nostro gruppo si è evoluto in una realtà multibusiness europea che ha voglia di continuare a crescere aggregando altre imprese. L'appetito per le cose buone e sane non ci è mai mancato» conclude il manager.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

