



# Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	<b>Rubrica Camst - Corporate</b>			
34/37	Ristorando	01/03/2021	<i>IL FUTURO CHE SCEGLIAMO</i>	3
12	Il Sole 24 Ore	27/03/2021	<i>CAMST STUDIA INVESTIMENTI E ACQUISIZIONI ANTI CRISI (I.Vesentini)</i>	6
21	Avvenire	30/03/2021	<i>LA BOLOGNESE CAMST VARA IL NUOVO PIANO</i>	7
7	Corriere di Bologna (Corriere della Sera)	30/03/2021	<i>CAMST, IL PIANO FIMO AL 2025: FATTURATO OLTRE IL MILIARDO</i>	8
9	Gazzetta di Parma	30/03/2021	<i>BREVI - BOLOGNA CAMST, OBIETTIVO 2025: UN MILIARDO DI FATTURATO</i>	9
	Horecanews.it	30/03/2021	<i>CAMST GROUP PRESENTA IL PIANO STRATEGICO 2021-2025</i>	10
III	Il Resto del Carlino	30/03/2021	<i>CAMST: "FATTURATO A UN MILIARDO NEL 2025"</i>	15
7	La Repubblica - Ed. Bologna	30/03/2021	<i>CAMST AL 2025 "OLTRE 1 MLD DI FATTURATO" (M.Bett.)</i>	16
	Affaritaliani.it	29/03/2021	<i>CAMST GROUP, PIANO STRATEGICO 2021-2025: CRESCITA, SOSTENIBILITA' E INNOVAZIONE VILLA (CAMST GROUP):</i>	17
	AGENFOOD.IT	29/03/2021	<i>CAMST GROUP PRESENTA IL PIANO STRATEGICO 2021-25: AL CENTRO CRESCITA, SOSTENIBILITA', INNOVAZIONE E</i>	19
	Efanews.eu	29/03/2021	<i>CAMST PUNTA A UN MILIARDO DI FATTURATO ENTRO IL 2025</i>	22
	Foodaffairs.it	29/03/2021	<i>CAMST GROUP PRESENTA IL PIANO STRATEGICO 2021-25: AL CENTRO CRESCITA, SOSTENIBILITA', INNOVAZIONE E</i>	24
	Gloonaabot.it	29/03/2021	<i>CAMST GROUP, PIANO STRATEGICO 2021-2025: CRESCITA, SOSTENIBILITA' E INNOVAZIONE</i>	29
	Indexfood.it	29/03/2021	<i>CAMST GROUP PRESENTA IL PIANO STRATEGICO 2021-25: AL CENTRO CRESCITA, SOSTENIBILITA', INNOVAZIONE E</i>	30
	It.advfn.com	29/03/2021	<i>CAMST G.: OK PIANO, FATTURATO 2023 ATTESO A 863 MLN</i>	33
	Italianfoodtoday.it	29/03/2021	<i>CAMST LANCIA PIANO QUINQUENNALE DI SVILUPPO</i>	34
	Le-Ultime-Notizie.eu	29/03/2021	<i>CAMST GROUP, PIANO STRATEGICO 2021-2025: CRESCITA, SOSTENIBILITA' E INNOVAZIONE</i>	38
	Parmadaily.it	29/03/2021	<i>CAMST GROUP PRESENTA IL PIANO STRATEGICO 2021-25: AL CENTRO CRESCITA, SOSTENIBILITA', INNOVAZIONE E</i>	39
	TgCom24.Mediaset.it	29/03/2021	<i>CAMST G.: OK PIANO, FATTURATO 2023 ATTESO A 863 MLN</i>	40

# Il futuro **che scegliamo**

**Dopo un anno difficile, anche Camst è pronta a ripartire con il nuovo piano quinquennale che punta su salute, sicurezza, benessere, sostenibilità e innovazione tecnologica**

di M.L.Andreis

**Camst**, storico colosso della ristorazione italiano fondato nel 1945 oggi opera in due grandi ambiti di attività: da un lato il core business rappresentato dalla ristorazione (collettiva, commerciale e banqueting) dove l'azienda opera in Italia e in Spagna, Germania, Danimarca e Svizzera, dall'altro, negli ultimi anni in particolare, è cresciuta il peso della business unit dedicata al **facility management**, in particolare cleaning, sanificazioni, manutenzioni, energy management, convalide, qualifiche ambientali, taratura e calibrizioni. Insomma: **Camst** si propone sempre più come operatore global service ai suoi numerosi clienti. Anche per la società guidata da **Daniilo Villa**, così come per tutte le imprese del settore, il 2020 è stato un anno difficile, con circa un terzo del giro d'affari perso a causa della pandemia. Nonostante questa imponderabile battuta d'arresto, **Camst** ha messo in atto una serie di azioni



**DANIILLO VILLA,**  
 Direttore Generale **Camst**

volta a reagire alla crisi, in primis attraverso l'adozione di un piano quinquennale che, se nel nome ricorda il passato glorioso di una cooperativa nata nel cuore dell'Emilia, nella sostanza la proietta in un futuro dove Salute, Sicurezza, Benessere, Sostenibilità, Innovazione tecnologica sono i pillar della strategia di sviluppo per gli anni a venire. Al direttore generale Villa abbiamo chiesto di fare il punto della situazione e di esporci tale strategia.

## **Come ha impattato il Covid sul business, sull'organizzazione aziendale e sui dipendenti del Gruppo?**

Il Covid ha colpito molto duramente il mondo della ristorazione. L'impatto, in termini di di-

minuzione di volume di attività, è in linea con quello degli altri player del settore. È importante mettere in luce la reazione che abbiamo avuto. In primo luogo, sicurezza: per gli utenti dei nostri servizi e per i nostri dipendenti. In pochissimo tempo, grazie a uno sforzo organizzativo enorme, abbiamo rimodulato i nostri servizi per garantire la massima sicurezza. Allo stesso tempo, abbiamo pensato a tutelare le nostre persone, anticipando fin da subito gli ammortizzatori sociali ai dipendenti e istituendo servizi di welfare aziendali dedicati, come ad esempio lo "sportello persone" o altre forme di sostegno.

La nostra organizzazione è stata in grado di adattarsi rapidamente al cambiamento imposto dal

Covid. Abbiamo innovato la nostra offerta e abbiamo introdotto nuovi servizi per rispondere ai nuovi bisogni. Abbiamo, soprattutto, fin da subito pensato a come ripartire, lavorando con intensità – e passione – a un nuovo piano strategico. Un piano strategico a cinque anni, di grande respiro, che ha l'ambizione di intercettare quelli che sono i grandi trend di cambiamento sociali e economici. Lo abbiamo intitolato *Il futuro che scegliamo*, per sottolineare quanto siamo convinti di voler essere attori protagonisti dei nostri prossimi anni e del percorso di crescita che abbiamo definito per la nostra Impresa Cooperativa.

## **Come avete riorganizzato l'attività e quali novità avete**



## Introdotta nelle modalità di approvvigionamento, produzione e somministrazione dei pasti nei diversi ambiti in cui operate nella collettiva?

Partiamo dal mondo delle scuole. I valori fondanti del nostro modo di intendere la ristorazione scolastica sono la garanzia di un'alimentazione sana ed equilibrata, un'esperienza educativa e di socialità per i bambini, attenzione alla sostenibilità ambientale. Questi sono i principi che ci hanno guidato in quel lavoro straordinario, fatto insieme alle amministrazioni comunali, alle autorità sanitarie e alle scuole per far sì che, alla ripartenza delle lezioni in presenza, gli alunni potessero vivere quell'esperienza di socialità che il pasto in mensa nel modo più sicuro possibile. Un lavoro certosino, fatto scuola per scuola, refettorio per refettorio, aula per aula. Le soluzioni messe in atto sono diverse, quindi, sia in termini di identificazione dello spazio più idoneo per il consumo del pasto (oltre al tradizionale refettorio, palestre, laboratori o le stesse aule didattiche in cui i bambini possono pranzare in tranquillità e con il giusto distanziamento) che di modalità di servizio, anche se il tradizionale scodellamento è rimasta la più diffusa. L'idea che ci ha guidato è stata quella di far sì che per i bambini l'esperienza della mensa fosse il più possibile vicina a quella del periodo pre-Covid. Naturalmente, le nuove modalità di servizio hanno imposto, in alcuni casi, la revisione dei menu in logica di semplificazione.

Sempre parlando di scuola, mi piace ricordare un'iniziativa che abbiamo lanciato lo scorso mese di aprile, poche settimane dopo la chiusura delle scuole a causa delle misure restrittive necessarie per contenere il propagarsi del Coronavirus. I bambini erano a casa, e in quel momento abbiamo pensato ai tanti genitori, impegnati - tra le tante attività - anche a garantire ai più piccoli la giusta alimentazione, senza dimenticare varietà e gusto.

In breve: dovevano sopperire all'assenza della mensa scolastica. Per questa ragione abbiamo lanciato **Camst** è di casa, una piattaforma on line dove le famiglie potevano trovare menu settimanali elaborati dai nostri nutrizionisti, ricette, consigli sull'alimentazione, giochi e attività con finalità educative da realizzare insieme a casa. Abbiamo reso disponibile a tutti il nostro patrimonio di conoscenza, frutto di quasi cinquant'anni di esperienza nel settore. Il sito, tra l'altro, è ancora on line.

Per quanto riguarda la ristorazione aziendale, abbiamo dato una duplice risposta. Sicurezza, da un lato, e innovazione e ampliamento dell'offerta. Abbiamo ridisegnato la pausa pranzo aziendale. La cosa più importante è trovare il modo di garantire un pasto completo ed equilibrato dal punto di vista nutrizionale in completa sicurezza, non solo per chi lavora in azienda ma anche per chi lavora da casa in smart working.

In mensa ciò significa distanziamento, continua igienizzazione di spazi e strumenti, utilizzo di



## Camst ai raggi X

**Anno di fondazione:** 1945

### Società del Gruppo

Camst, L&D Persönliche Gastronomie, Cheval Blanc Kantiner, Arcasa, Combi Catering, Camst Suisse, SeRA, Matilde Ristorazione, Gastronomia Italiana, Summertrade, Serimi, Serist, Finrest, Due Castelli Ristorazione, Bassa Romagna Catering

### Fatturato 2019

785 milioni

### Divisioni

Ristorazione scolastica, aziendale, commerciale, ospedaliera, banqueting e fiere, facility management.

### Paesi in cui opera il Gruppo e società

Spagna (Arcasa, Comer Bien), Danimarca (Cheval Blanc), Germania (L&D), Svizzera (Camst Suisse)

### Numero pasti serviti (2019)

130 milioni

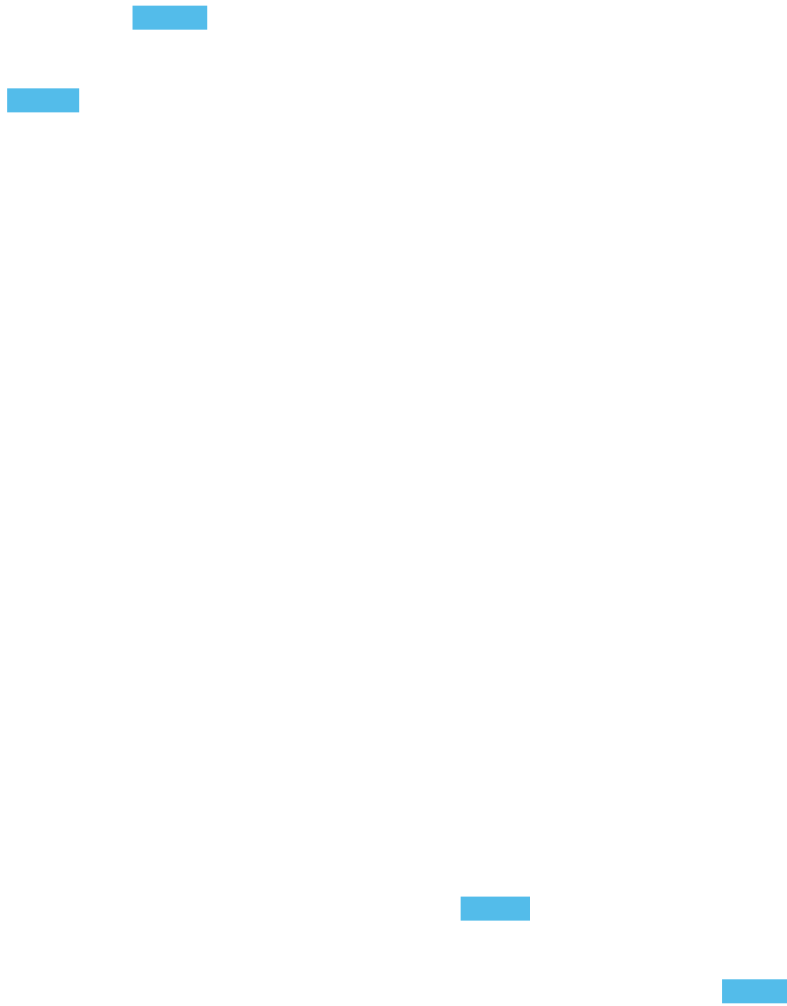
### Numero dipendenti (in Italia e all'estero)

Oltre 16mila (dato 2019)

app per evitare code e assembramenti; a casa, la consegna di lunch box al dipendente o gli innovativi food corner, che comprendono anche gli "smart locker refrigerati", ovvero frigoriferi intelligenti dove i dipendenti possono ritirare il proprio pasto prenotato con una app.

### Parliamo del futuro adesso: il piano quinquennale di Camst.

Il nuovo piano strategico 2021-2025 è partito da un intenso lavoro di analisi del mercato e dei trend che hanno caratterizzato l'evoluzione dell'ecosistema del food. Salute, Sicurezza, Benessere, Sostenibilità, Innovazione tecnologica: tendenze già esistenti che hanno registrato una accelerazione come conseguenza della pandemia. La nostra proposta di valore andrà necessariamente in questa direzione. Vogliamo crescere in tutti i segmenti in cui siamo presenti.



105047

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

























[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]















[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]























[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]











