

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
--------	---------	------	--------	------

Rubrica	Camst - Corporate			
----------------	--------------------------	--	--	--

16/17	Food Service	01/06/2021	<i>CAMST GROUP LANCIA IL PIANO STRATEGICO QUINQUENNALE (F.Denti)</i>	2
-------	--------------	------------	--	---

PRIMO PIANO

È un piano strategico ambizioso quello presentato da Camst group, società che opera nella ristorazione collettiva e commerciale e nel settore dei facility services. Un orizzonte di sviluppo di cinque anni che ha come **obiettivo primario superare i livelli di fatturato pre Covid entro il 2023, raggiungendo la cifra di 863 milioni di euro**, con un ulteriore "salto" a 1 miliardo di euro nel 2025.

Per ottenere questi risultati di crescita Camst group punta su alcuni "capisaldi" fondamentali, ovvero sostenibilità, legame con il territorio, innovazione e valorizzazione del capitale umano, con sullo sfondo il concetto di valore. «Il nostro intento è quello di considerare i temi della salute, della sostenibilità e della responsabilità quali bussole nel nostro percorso, lavorando per far sì che la competizione nel settore si sposti dal piano del prezzo a quello del valore - spiega **Daniilo Villa, Direttore Generale di Camst** -. La concorrenza tra imprese, in particolare in settori come quelli della scuola e il socio-assistenziale, non può avvenire a scapito dei livelli di servizio e della qualità dell'offerta, che sono e saranno sempre primari».

SVILUPPO SOSTENIBILE

La sostenibilità è un "pilastro" della strategia di Camst già da alcuni anni ed è rappresentata, come sottolinea Villa, «da una serie di azioni concrete: **risparmio d'acqua, riduzione dell'utilizzo e della produzione di plastiche "usa e getta"**, prevenzione dello spreco di cibo. Ma per Camst sostenibilità significa anche responsabilità sociale e inclusione, temi che devono essere alla base delle strategie delle grandi imprese».

In quest'ottica il capitale umano rappresenta l'elemento distintivo per lo sviluppo dell'azienda. Camst, infatti, ha ideato una "people stra-

RISTORAZIONE

Camst group lancia il piano strategico quinquennale

SOSTENIBILITÀ, INNOVAZIONE, LEGAME CON IL TERRITORIO E CAPITALE UMANO SONO ALLA BASE DELLA STRATEGIA, CHE PUNTA A DARE VALORE AL LIVELLO DEI SERVIZI E DELL'OFFERTA

Fabio Dentì



"Nella ristorazione commerciale rilanceremo i nostri brand Gustavo, Tavolamica e Camst Cafè, a cui aggiungeremo nuovi format dedicati a giovani e famiglie"

Daniilo Villa
Direttore Generale
Camst group



tegy", i cui pilastri sono la formazione (Scuola dei mestieri), lo sviluppo del middle management e il "Talent Management" (percorsi di crescita per i giovani ad alto potenziale).

Un perno di questo progetto è costituito dalle iniziative che puntano al miglioramento della qualità di vita dei lavoratori e, più in generale, del loro benessere.

LEGAME CON IL TERRITORIO

Passando al legame con il territorio, altro "caposaldo" della strategia, i centri di produzione e di cottura dell'azienda presenti, appunto, sul territorio, garantiscono **vicinanza al cliente finale**. «Uno dei nostri obiettivi è valorizzare i presidi del territorio, quindi le tradizioni e i prodotti - dichiara Villa -. Garantiamo, inoltre, un supporto concreto alle realtà culturali, solidali e sportive

di ogni regione in cui operiamo. In quest'ambito, Camst attiverà anche progetti relativi alla prevenzione, educazione alla salute e divulgazione della scienza, promuovendo inoltre visite per i lavoratori con l'obiettivo di garantire salute e sicurezza».

INNOVAZIONE, FATTORE VINCENTE

L'emergenza pandemica, con le sue ricadute negative sul mercato fuori casa, ha provocato un'accelerazione dell'innovazione tecnologica, diventata indispensabile per rispondere alle nuove esigenze e richieste della clientela. Sotto questo aspetto Camst promuoverà nei prossimi anni una serie di progetti e iniziative strategici. Nella ristorazione scolastica, oltre al già attivo Servizio Nutrizione, è previsto lo **sviluppo di app e strumenti digitali per la comunicazione con l'utenza e le partnership di valore con enti di ricerca, Università e scuole di alta formazione.** «Per quanto riguarda il segmento della ristorazione socio-sanitaria – spiega il Direttore Generale di Camst –, abbiamo avviato il Progetto Sanità, con cui l'azienda



Uno scorcio di una mensa aziendale gestita da Camst group

intende riposizionarsi all'interno del comparto socio-sanitario, nei mondi del "caring" (prendersi cura) e del "curing" (curare), anche attraverso l'utilizzo di tecnologie di produzione come l'Atm (atmosfera protettiva) e il sottovuoto, che consentono una lunga e salubre conservazione dei pasti».

Nel campo della ristorazione aziendale, dove lo smart working sta diventando sempre più una presenza diffusa, la società emiliana punta su una soluzione tailor made, pensata per il singolo cliente: alla classica

NELLA RISTORAZIONE AZIENDALE, ALLA CLASSICA MENSA SI AGGIUNGONO LA CONSEGNA DI LUNCH BOX AL DIPENDENTE

mensa si può affiancare la consegna di lunch box al dipendente o gli innovativi food corner, che comprendono anche gli **smart locker refrigerati, ovvero frigoriferi intelligenti dai quali i dipendenti possono ritirare il proprio pasto prenotato con una app.** Si tratta di una tecnologia volta sia alla comunicazione sia alla semplificazione e velocizzazione delle fasi di scelta, ordine, pagamento e ritiro, con un'esperienza fisica caratterizzata da accessibilità, servizio, igiene e soluzioni facili, che rendano gradevole il consumo del pasto.

NUOVI FORMAT NELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE

Nel piano di sviluppo quinquennale di Camst un discorso a parte merita la ristorazione commerciale, particolarmente colpita dal-

le chiusure legate all'emergenza pandemica. «Questo segmento rappresenta per l'azienda il 15% del fatturato (2019, pre Covid) – afferma Villa –, Gustavo, format peculiare per i centri commerciali, Tavolamica e Camst Café sono i nostri brand principali, che vogliamo rilanciare e a cui aggiungeremo nuovi format, che stiamo sviluppando in questi mesi, dedicati in particolare a giovani e famiglie. Aggiungo, inoltre, che Camst a Bologna è proprietaria anche di due ristoranti storici, il Bassotto e il C'entro i quali, oltre a essere un punto di riferimento per i consumatori della città, rappresentano un laboratorio per sperimentare e sviluppare nuovi piatti e nuovi format».

In merito alle prospettive del fuori casa tradizionale, il Direttore Generale di Camst è ottimista: «Con le riaperture di bar e ristoranti gli italiani hanno riacquisito la voglia di uscire, consumare e socializzare. Certamente sarà una nuova normalità, con le cautele legate alla sicurezza e all'igiene, ma **sono convinto che i consumi fuori casa riprenderanno a crescere**».

© Riproduzione Riservata

Gli obiettivi di crescita

Quanto ai numeri, Camst prevede una crescita dei ricavi nei prossimi anni in tutti i segmenti in cui opera. Entrando nel dettaglio, **per la ristorazione scolastica le previsioni relative al 2022 fissano la crescita dei ricavi intorno al 2,2%, con un +2,6% nel 2023.**

La ristorazione socio-sanitaria punta a un +7,3% dei ricavi nel 2022 e a un ulteriore +2,4% nel 2023, mentre l'incremento previsto per la ristorazione aziendale nel 2022 sarà del 9,9%, con un +22,9% nel 2023. Per quanto riguarda **la ristorazione commerciale, la più colpita dall'emergenza pandemica, la crescita dei ricavi è prevista del 31% nel 2022 e del 23,5% nel 2023.**

Infine, all'estero (Camst opera infatti in Germania, Danimarca, Svizzera e Spagna) le previsioni di fatturato indicano +22,8% nel 2022 e +9,7% nel 2023.