

«Così porto Camst nel futuro»

Il presidente Malaguti: qualità nei pasti, servizi tecnologici, estero e un miliardo di fatturato

di **Matteo Naccari**
 BOLOGNA

Quando diventò presidente si diede un obiettivo ambizioso: un miliardo di euro di fatturato. Un traguardo allontanato dai colpi di una pandemia che ha falciato i ricavi di chi, come **Camst**, lavora nella ristorazione. Una crisi che però non ha interrotto il percorso di cambiamento della cooperativa bolognese che ogni anno serve sulle tavole di scuole, ospedali, aziende e ristoranti circa 66 milioni di pasti, grazie alla forza di oltre 15mila dipendenti.

Francesco Malaguti, 51 anni, lei prese la guida della Camst dal 2019: sogna ancora il miliardo di fatturato?

«Certo, lo prevede il nostro piano strategico al 2025: crescita continua, rispettando però i nostri valori».

Quali?

«Proteggere i dipendenti, rimanere legati ai territori dove operiamo, offrire pasti di qualità, sani e a prezzi equi, rispettare l'ambiente, evitare sprechi, migliorare i servizi con la tecnologia».

Ma come si innova un vassoio con i classici primo, secondo e frutta?

«I modi sono molti. Il nostro prodotto principale è il pasto, quindi la bontà degli ingredienti, la bravura dei cuochi e l'attenzione ai gusti dei clienti sono al centro del nostro impegno».

Il Covid vi ha cambiato?

«Molto, perché ha rivoluzionato le abitudini e dato una spinta alla digitalizzazione. Avevamo già servizi come l'App per ordinare i pasti dal telefonino o gli smart locker, i frigoriferi dove i dipendenti di un'azienda possono ritirare i pranzi prenotati via web, però erano utilizzati poco: col boom dello smart working sono diventati richiestissimi».

Le idee da chi arrivano?

«Le cerchiamo. Facciamo lo stesso lavoro da 75 anni, c'è bisogno di contaminazioni esterne: è stata appena chiusa una chiamata a tutte le startup del nostro settore, invitandole a proporci progetti per migliorarci. In 86 hanno risposto all'appello. Vedremo se si potranno avviare collaborazioni. Lo abbiamo già fatto in passato».

Risultati?

«Molti. Esempio: operiamo in 2mila luoghi fisici, ci sono attrezzature e materiali non usati. Con una piattaforma online proposta da una startup ora sono in rete: un forno non mi serve, lo metto a disposizione degli altri. Abbiamo già riutilizzato beni per un milione di euro: meno spesa e meno sprechi».

In quali ambiti potete svilupparvi?

«Cerchiamo di aumentare le collaborazioni con chi fa assistenza ad anziani a domicilio, dalle cure ai pasti. La popolazione invecchia e il mercato si allarga: vogliamo offrirgli, oltre a cibo di qualità, servizi personalizzati, con scelta di menù e ordini a distanza».

Basta per arrivare a un miliardo?

«Intanto, dal 2017, dopo aver rilevato una società di Parma, siamo entrati nel settore del facility: ai nostri clienti, e non solo, oltre alla ristorazione possiamo dare sanificazione, pulizie, smaltimento rifiuti e così via».

E poi?

«C'è l'estero. Siamo in Danimarca, Spagna, Germania e da poco in Svizzera. La strategia è precisa: vagliamo opportunità, entriamo in realtà del territorio operando con un socio locale di minoranza. Loro hanno contatti e conoscenze, noi portiamo organizzazione e buon cibo».

Quanto incide sui fatturati?

«Nel 2019 il Gruppo ha avuto ricavi per 790 milioni, scesi a 590 nel 2020, con una previsione di 680 nel 2021. Il facility impatta per un 15%, l'estero solo nel 2020 ha portato 130 milioni, l'anno prima 170».

Quando chiuse tutto nel marzo del 2020 cosa avete fatto?

«Abbiamo pensato ai nostri dipendenti. Non è stato semplice comunicare a 10mila persone che sarebbe stata messa in cassa integrazione. Li abbiamo protetti, anticipando gli stipendi in attesa della cassa, 20 milioni in totale. Capendo che certi livelli occupazionali non sarebbero stati più sostenibili nell'immediato, coi sindacati abbiamo firmato un piano per incentivare l'esodo di chi era vicino alla pensione, evitando decisioni drastiche in futuro».

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Una cucina gestita dalla bolognese **Camst**. Sopra, il presidente Francesco Malaguti, 51 anni

LA SCHEDA

**Cucina in tutta Italia
 Dalle scuole agli ospedali**

Camst group, cooperativa bolognese nata nel 1945, opera su tutto il territorio nazionale e anche all'estero, in paesi come Danimarca, Germania, Spagna e Svizzera. La sua attività principale è la ristorazione: gestisce mense e appunto ristoranti in scuole, ospedali, case di cura, aziende. Serve circa 66 milioni di pasti all'anno, ha oltre 15mila dipendenti (l'82% sono donne). La cooperativa da qualche anno è impegnata anche nel facility, operando dalle pulizie alla sanificazione, dal facchinaggio allo smaltimento dei rifiuti. Presidente della coop - che ha il proprio quartier generale a Bologna - è Francesco Malaguti.