

Malaguti (Camst)



“Lunch box e app così sarà la mensa del futuro”

di Bettazzi a pagina 9

Intervista a Francesco Malaguti, presidente Camst

“Lunch box, app e ristoranti più piccoli La nostra mensa del futuro sarà così”

di Marco Bettazzi

La “mensa del futuro”, dopo la pandemia, è fatta di lunch box, app sul telefono e ristoranti più piccoli. «E poi faremo lavorare le nostre cucine tutto il giorno - spiega il presidente di Camst, Francesco Malaguti - Ma gli appalti pubblici devono riconoscere in fretta l'aumento dell'inflazione».

Come sta andando? Il fatturato del 2019, 560 milioni, è ancora lontano.

«Il 2021 è stato un grande anno, abbiamo raggiunto ricavi per 486 milioni e nel 2022 stiamo andando secondo le previsioni, arriveremo attorno a 520 milioni. Quello che abbiamo imparato è non disorientarci mai, ogni giorno è diverso e dobbiamo essere molto veloci ad adattarci. Il mercato è cambiato: noi puntiamo molto su Tavolamica, con 45 locali nelle zone industriali che secondo noi sono la risposta giusta per la pausa pranzo. Più che i ristoranti negli ipermercati. Va molto bene anche il settore

servizi, che per noi vale 70 milioni, mentre nella scuola, che vale il 40% dei ricavi, circa 250 mila bambini mangiano con Camst in Italia tutti i giorni».

Lo smart working è ancora molto diffuso: non vi danneggia?

«Lo smart working rimane, è vero, ma in modo molto più contenuto, oggi c'è una rotazione tra lavoro in presenza e da remoto».

Il Covid vi ha costretto a chiudere delle mense?

«Abbiamo chiuso alcuni locali negli ipermercati in Toscana che non erano performanti, trovando soluzioni per i lavoratori. Del resto nel frattempo i clienti ci chiedono servizi diversi, mangiano da soli in ufficio con i lunch box, cambiamo più spesso i menù, abbiamo anche lanciato una “bowl” con piatti equilibrati componibili che non facevamo. Anche l'uso della tecnologia è aumentato. E intanto prestiamo grande attenzione alla sostenibilità, come testimonia la collaborazione con Hera per la

produzione di biometano dagli scarti di lavorazione. Abbiamo tante altre attività su Bologna, come quelle con l'Università e col Comune, oppure con Rotary e Caritas sulla beneficenza».

In futuro il vostro mestiere dovrà cambiare?

«Camst ha 42 cucine centralizzate in Italia, che lavorano dalle 4-5 di mattina fino all'orario di pranzo per l'invio a scuole, ospedali e aziende. Ora stiamo investendo a Parma, ma lo faremo a inizio 2023 anche a Bologna, per far lavorare queste cucine anche al pomeriggio per produrre piatti pronti per i supermercati e le persone a casa. In novembre poi abbiamo lanciato una call per startup e partiranno sei collaborazioni. Una di queste lavora in Germania con una app che permette di intercettare i bisogni delle persone in smart working, con delle soluzioni simili ai piatti pronti dei supermercati».

La mensa Camst a casa?
«Non ci mettiamo a fare consegne a

domicilio. Stiamo cercando però di trovare sistemi per soddisfare questi nuovi bisogni. Vediamo anche tante opportunità di crescita nel mondo degli alberghi. Prima la maggior parte aveva una cucina interna, ma oggi il mondo è cambiato e noi siamo in grado di servirli. Poi ovviamente stiamo lavorando sui rincari e sull'energia. Speriamo che ci si ricordi del nostro settore, gli appalti pubblici devono riconoscere più velocemente i rincari».

Oggi non lo fanno?

«No. Gli appalti pubblici sono troppo lenti a recepire gli aumenti dell'Istat, noi chiediamo più velocità, anche per riconoscere il grande impegno delle aziende che hanno lavorato e lavorano nelle scuole e negli

ospedali».

La crisi di governo vi preoccupa?

«Noi lavoriamo con tutti».

Aprite anche nuovi locali?

«A Bologna abbiamo rinnovato il ristorante di via Indipendenza e lo faremo anche in viale Aldo Moro. Poi

investiamo tre milioni per aprire nove Tavolamica tra Emilia, Marche, Liguria e Veneto. Sono locali da 250-300 pasti al giorno, non più i grandi ristoranti come una volta. Un po' come accade nei supermercati, i grandi formati vanno meno».

Ma state assumendo?

«Tra fine 2020 e tutto il 2021 abbiamo garantito un esodo incentivato a 400 persone vicine alla pensione. Nel frattempo abbiamo assunto tanti

giovani, c'è stato un rinnovamento. Nel 2022 prevediamo di assumere in Italia un centinaio di persone tra le figure specializzate, come tecnici della nutrizione o cuochi, mentre per le figure più operative come aiuto cuoco, addetti al confezionamento e addetti alla distribuzione nelle scuole il numero è variabile».

Avete stretto un accordo con Autogrill, per fare cosa?

«Siccome le scuole d'estate sono ferme, l'idea è stata quella di offrire a questi lavoratori la possibilità di lavorare in Autogrill, che in estate invece hanno un periodo di picco. Siamo partiti tra Bologna e Modena e otto persone finora hanno accettato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda

La coop che ha fatto storia nella grande ristorazione

Camst, coop nata nel 1945 a Bologna, lavora nella ristorazione per scuole, aziende, ospedali, fiere, centri commerciali e città, in Italia e all'estero. Si occupa anche di servizi e pulizie e ha 15mila dipendenti in tutto il mondo, di cui 3.952 in Emilia-Romagna.



Ristorazione
Francesco Malaguti,
presidente Camst

“
Quest'anno
toccheremo 520
milioni di ricavi.
Abbiamo 42 cucine
centralizzate in Italia
”





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047