

Camst group chiude in utile il bilancio 2023 e torna ai livelli pre pandemia: 887 milioni di fatturato di gruppo (+ 54 milioni rispetto al 2022)

Approvato dall'Assemblea dei Soci il bilancio 2023

Bologna, 2 luglio 2024 – Camst group **chiude il bilancio d'esercizio 2023 con risultati estremamente positivi** che consolidano la posizione della Società cooperativa benefit tra le principali aziende in Italia nel settore della ristorazione e del facility services.

I risultati economici

Sono stati presentati lo scorso **28 giugno a Bologna**, in occasione dell'Assemblea annuale dei Soci e a seguito delle otto assemblee territoriali, i dati relativi al bilancio d'esercizio 2023 che restituiscono un anno soddisfacente per l'azienda nata a Bologna e operativa sul mercato da circa ottant'anni.

Il bilancio d'esercizio 2023 ha registrato, infatti, un ritorno di fatturato a livelli pre pandemia, con ricavi di **887 milioni di euro per il gruppo** (+54 milioni di euro sull'esercizio 2022) e un volume di pasti prodotti di circa **85 milioni**. Camst cooperativa ha chiuso in utile il bilancio con **568 milioni di euro di ricavi** e una crescita di **34 milioni di euro** sull'esercizio 2022, con un patrimonio netto di **169 milioni di euro**.

Risultati che confermano un andamento positivo anche per i primi mesi dell'anno in corso, con un **aumento del margine operativo del 20%** rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

Un risultato che è stato possibile ottenere anche grazie al lavoro sinergico di **11.201 dipendenti di Camst group** e **10.494 dipendenti Camst cooperativa**. **La cooperativa conta oltre 10mila soci**.

Sono molto soddisfatto dei risultati raggiunti nel 2023: abbiamo chiuso un bilancio in positivo che avvalorava anni di scelte votate al consolidamento, nonostante le difficoltà congiunturali economiche e sociali che hanno caratterizzato l'ultimo triennio – commenta il presidente **Francesco Malaguti**. – *Stiamo andando nella direzione giusta e da qui dobbiamo continuare per dare ulteriore impulso alle nostre attività, puntando sempre di più su innovazione e sostenibilità, ormai fortemente connesse l'una all'altra, grazie anche alla realizzazione di nuove partnership e collaborazioni.*

Innovazione e nuovi sviluppi

Nel corso dell'Assemblea è stato presentato il **FoodLab**, il nuovo centro di ricerca e sviluppo della ristorazione di Camst group e che sarà anche dedicato alla sperimentazione delle ricette delle linee a marchio **GI Gastronomia Italiana**.

Oltre al consolidamento nella ristorazione collettiva e nel facility, per gli anni a venire, l'azienda infatti punta all'espansione su nuovi mercati con la nuova linea di piatti pronti, semilavorati e salse per la ristorazione commerciale in catena e distributori foodservice.

I risultati di crescita sono stati determinati anche grazie allo sviluppo del segmento del **catering per i grandi eventi**, in particolare in ambito sportivo: oltre alla storica collaborazione con il Bologna FC 1909, tra gli eventi a maggiore respiro internazionale, il torneo di tennis Nitto Atp finals di Torino e la Coppa Davis a Bologna.

Società cooperativa benefit e sostenibilità

Dal 2023 Camst group è diventata **società cooperativa benefit** rafforzando l'impegno nelle politiche di sostenibilità ambientale e sociale e integrando ai propri obiettivi mutualistici, lo scopo di avere un impatto positivo sulla società e sull'ambiente per operare in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti dei propri stakeholder.

Da allora sono stati molti i progetti lanciati, in ambito ambientale e sociale: dal **piano di decarbonizzazione** con l'analisi LCA (Life Cycle Assessment) per la riduzione della produzione di Co2; dal lancio del primo menù a ridotto impatto ambientale (Foodprint lunch) nella ristorazione, fino all'ottenimento, lo scorso marzo 2024, della certificazione sulla parità di genere **PdR UNI 125:2022**.

Oggi il gruppo sta lavorando per il raggiungimento del prossimo traguardo: **la ISO 30415**, una norma internazionale che rappresenta una Linea Guida alla promozione dei principi di diversità e inclusione (D&I) nelle organizzazioni, aiutandole a favorire l'attuazione di tali principi attraverso azioni concrete e dimostrabili.

Camst group

Camst group è una Società Cooperativa Benefit. Nata nel 1945 a Bologna, l'azienda è oggi tra i principali player in Italia nel mercato della ristorazione collettiva (scuole, aziende, ospedali, case di cura), operando anche nella ristorazione commerciale con i brand Tavolamica, Dal 1945 Gustavo Italiano e nel banqueting per eventi con il brand Dettagli catering. Nel corso degli anni la società ha ampliato le sue attività anche al facility management, specializzandosi nei servizi dell'area soft (pulizie industriali), tech (manutenzioni e energy management) e con la divisione Life Science Solutions nelle attività di controllo e qualifica della contaminazione ambientale. I molteplici servizi di Camst group nell'ambito della ristorazione e del facility garantiscono più di una scelta per i clienti pubblici e privati; la sua vocazione sostenibile assicura più di una scelta per le persone e per l'ambiente. Con i suoi oltre 11 mila dipendenti, il gruppo ha una presenza in tutta Italia e all'estero, con un fatturato aggregato di 887 milioni di euro e 85 milioni di pasti prodotti all'anno (dati bilancio 2023).

Camst group, più di una scelta.

Contatti

Ufficio Stampa Camst group

Ilaria Cuseo
Mob. 337- 1461488

True Relazioni Pubbliche

Carlo Prato Mob. 335 6506483
Mail: c.prato@true-rp.it

Isabella Rhode – Eleonora Errico – Giulia Cavanna
Mob. 320 0541543 – 335 100279 – 346 3043798