

A Ravenna il primo progetto contro lo spreco dei pasti scolastici. Si chiamano Doggy bag le 8000 borsine date ai bimbi delle elementari e medie che potranno portare a casa cibi integri non consumati nel pasto scolastico.



I NUMERI



**LE ORIGINI** La cooperativa Clam (poi Camst) nasce nel 1945. Nel 1960 crea il primo self service in Italia, a Bologna.

### Un fatturato di 508 milioni

Nella ristorazione Camst è la maggiore azienda a capitale interamente italiano. Il gruppo fattura oltre 600 milioni di euro, di cui 508 con la sola capogruppo.

### I dipendenti sono oltre 13mila

I dipendenti del gruppo Camst sono 13mila, di cui 11 nella società madre. Servono 120 milioni i pasti ogni anno, di cui oltre 40 milioni solo nella ristorazione scolastica.

### Con Gesin oltre la ristorazione

Nel 2017, con l'acquisizione di Gesin, Camst è entrata nel ramo facility e servizi integrati: dalla realizzazione di impianti tecnologici alle pulizie e alla riqualificazione energetica.

## «Fico? Magnifica occasione Ci vuole più cultura a tavola noi siamo aperti al confronto»

Si chiama 'Bell'Italia' il ristorante di Camst e Eataly a Fico, il più grande del parco bolognese che ha appena inaugurato. «È un viaggio tra le tradizioni culinarie regionali», spiega Giovanetti.

#### ■ BOLOGNA

**C**AMST non poteva mancare. L'azienda, nata a Bologna nel 1945 e ora presente in Italia e all'estero, ha messo in piedi il ristorante più grande di Fico, la Fabbrica italiana contadina che ha aperto negli spazi accanto al Caab. Si chiama 'Bell'Italia', si estende per 900 metri quadrati e conta 500 coperti. «Il ristorante è un viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie delle nostre regioni italiane», precisa il direttore generale di Camst, Antonio Giovanetti.

**Giovanetti, l'avventura di Fico è cominciata. Perché Camst vi ha partecipato?**

«Perché riteniamo sia una sfida importante per Bologna e per l'Italia, una vetrina a cui non potevamo mancare. Il ristorante Bell'Italia è una partnership con Eataly di Farinetti, con cui condividiamo lo stesso obiettivo: rilanciare la ristorazione italiana con prodotti di qualità e menù regionali. Ci auguriamo che decolli, i presupposti ci sono. Se così sarà, porterà benefici a tutti».

**Come è cambiato lo scenario in questi anni?**

«Il nostro mercato è in continua evoluzione: a un consumatore sempre più attento e informato corrisponde una capacità di spesa non sempre adeguata alle richieste e, nel caso di appalti nella Pa, una tendenza al contenimento dei costi. La coperta rischia di essere corta: accontentare le varie istanze da parte di soggetti che non sempre coincidono è una sfida quotidiana per noi. Su un aspetto non scenderemo mai a compromessi: la qualità e la sicurezza delle nostre materie prime. Spesso i nostri consumatori sono soggetti delicati e verso i quali sentiamo l'obbligo di un'attenzione scrupolosa: i bimbi delle mense scolastiche, i degenti negli ospedali o gli anziani nelle case di riposo».

**Come garantite il vostro cibo?**

«Abbiamo un servizio di nutrizione centrale e oltre 200 dietisti che ci aiutano a creare, insieme ai professionisti di tutti gli enti coinvolti e sulla base di linee guida nazionali e regionali, un'alimentazione equilibrata e compatibile con le richieste del singolo appalto. La produzione è altamente qualificata, seguiamo una serie di accorgimenti per la ristorazione collettiva, abbiamo altissimi standard di pulizia e di strutture. Purtroppo si tratta di processi che non si conoscono dall'esterno, ma anche su questo possiamo fare di più per raccontare la storia che vive dietro ogni piatto servito sulle nostre tavole».

**Cosa propone come azione migliorativa del settore, in particolare nella scolastica?**

«Noi ci auguriamo che ci sia un fronte comune con le amministrazioni e con tutti gli interlocutori interessati, dai genitori alle scuole, siamo aperti al dialogo come già accade in molte realtà locali. Del resto, l'obiettivo è uno per tutti: tutelare la qualità, irrobustendo un servizio essenziale che non può essere sacrificato in nome dell'abbattimento dei costi».

a. bo.



### Il ristorante più grande di Fico

Camst è presente nella Fabbrica italiana contadina con 'Bell'Italia', il ristorante realizzato in partnership con Eataly che si estende per 900 metri quadrati e conta 500 coperti. È il punto ristoro più grande del parco agroalimentare.



### Il centro distributivo all'Interporto

Inaugurato nel 2012 all'Interporto di Bologna, il Centro distributivo è la piattaforma distributiva delle materie prime di proprietà di Camst. L'investimento di 25 milioni è stato ripagato da enormi vantaggi in termini di sicurezza e di razionalizzazione di costi e tempi.