



**557**  
milioni di euro

I ricavi Camst. I dipendenti sono più di 11.500. Ogni anno servono 92 milioni di pasti

**161**  
milioni di euro

E' il fatturato realizzato in Europa da Camst Group. I mercati esteri sono sempre più centrali nella strategia del gruppo

**3**  
mila

Sono le 'bag' distribuite nelle scuole per l'iniziativa 'lo non spreco' dedicata al recupero del cibo

# Camst in prima linea nella lotta agli sprechi «Dal 1945 l'impegno non è mai cambiato»

**Ambiente, persone e comunità. Il gruppo bolognese scommette sull'Agenda Onu 2030**

**Life Effige misura l'impronta ecologica, la società è capofila in Europa  
La collaborazione con Banco alimentare e con Last minute market**

di **Giuseppe Catapano**  
BOLOGNA

«Siamo nati nel 1945 e da allora tanto è cambiato. Ma ci sono alcuni aspetti che ci siamo ripromessi di non modificare mai: il nostro impegno nei confronti delle persone e la voglia di crescere in modo sostenibile». Camst ne ha fatto una vera e propria mission, messa nero su bianco: gli obiettivi di sviluppo vanno raggiunti sempre con uno sguardo attento alla sostenibilità.

**Il gruppo del settore** della ristorazione e dei facility services – che vanta un fatturato di 784 milioni di euro e oltre 15mila dipendenti – si impegna «quotidianamente in un percorso in cui viene creato valore condiviso per clienti, dipendenti, fornitori, ambiente e comunità locali». Con alcuni capisaldi: tutela dell'ambiente, promozione della salute e del be-

nessere, contrasto allo spreco alimentare e alle risorse del territorio, «le direttrici che guidano la nostra azione». In questa prospettiva il punto di riferimento di Camst è l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile delle Nazioni unite. Seguendo una logica di fondo secondo la quale anche (e soprattutto) una grande azienda può fare tanto in termini di rispetto dell'ambiente e delle persone.

**Tale è la realtà** nata a Bologna: non solo per i numeri relativi a fatturato e dipendenti, ma anche per una presenza internazionale che si è concretizzata nella creazione di un network di imprese di ristorazione che vale oltre 160 milioni di fatturato in Danimarca, Germania e Spagna.

**In Italia**, invece, la cooperativa Camst vanta ricavi per 557 milioni, più di 11.500 dipendenti, 140 tra ristoranti, self-service e bar, 45 centri di cottura e 92 milioni di pasti sfornati ogni anno. Una

grande azienda per dimensione e per numeri, ma anche per impegno nel «dare valore alle comunità e ai territori: abbiamo sempre un occhio di riguardo per associazioni e realtà con le quali costruiamo progetti che sostengono attività sportive, culturali e sociali». In generale, l'approccio al tema sostenibilità è di sistema e comprende sempre la filiera nella sua interezza. Materializzandosi con iniziative concrete.

**Significativo** è il progetto europeo Life Effige, nato con lo scopo di consentire alle aziende italiane (anche nei servizi di ristorazione) di misurare con trasparen-

**I RECORD**

**Un fatturato di 784 milioni e oltre 15mila dipendenti  
Il progetto scuole con le 'lo non spreco-bag'**

za, chiarezza ed efficacia la propria impronta ambientale. Un progetto di cui Camst è capofila in Europa. L'Agenda 2030, si diceva. Proprio all'Onu è legato un evento che rappresenta un vero fiore all'occhiello per Camst: lo scorso luglio il presidente Francesco Malaguti è stato a New York, alle Nazioni Unite, per presentare le iniziative di sostenibilità avviate dalla cooperativa. Per l'occasione, Malaguti ha presentato i risultati di un innovativo progetto di sanificazione delle cucine che permette di non sprecare 20 milioni di litri di acqua ogni anno (l'equivalente di 8 piscine olimpioniche). Per ridurre il consumo e garantire i più alti standard di igiene e sicurezza, l'azienda ha sperimentato e successivamente applicato nei propri centri gli stessi metodi di sanificazione che vengono utilizzati nelle sale operatorie. Con successo, tanto che progressivamente si sta aumentando il numero di centri cottura in cui viene applicata la nuova metodologia.

**A proposito di Agenda 2030**, una menzione per l'obiettivo 17 dell'Alleanza italiana per lo sviluppo sostenibile (rafforzare i mezzi

di attuazione e rinnovare il partenariato mondiale per lo sviluppo sostenibile): Camst, attraverso Dialogue for change, invita fornitori e clienti a confrontarsi e condividere progetti proprio sulla sostenibilità, con tanto di format ad hoc come spunto per idee e riflessioni. Il gruppo ripone notevole attenzione alla lotta allo spreco alimentare, tanto che per controllare la filiera e proprio per limitare lo spreco di risorse – oltre a garantire sicurezza e tracciabilità – è stato realizzato un centro distributivo nel 2010 di oltre 23mila metri quadrati «grazie al quale riusciamo ad avere una piena centralizzazione». Spiccano anche altre iniziative in cui l'azienda è impegnata.

**Tra queste** la collaborazione con Banco alimentare e Last minute market per il recupero delle eccedenze e 'lo non spreco!' bag nelle scuole, progetto ad alto valore educativo – rivolto ai bambini – che si concretizza con un packaging specifico con cui i piccoli fruitori della mensa possano recuperare alcune tipologie di cibo, pane e frutta. Nel 2018 sono state realizzate oltre 3mila bag.