



camstobenefit

UN PASSO IN PIÙ,
UNA MÈTA
PIÙ GRANDE.

Bilancio
di sostenibilità
2023

camst:
group



camstofuture

verso il mondo che vogliamo

Questo bilancio di sostenibilità è un capitolo in più della nostra storia da scrivere tutti insieme, per raccontare la continuità e la solidità del nostro impegno. Sottolineando chi siamo da sempre e chi stiamo diventando, determinati ad agire da protagonisti del mondo che vogliamo.

ciò che resta

Da sempre, almeno da quasi ottant'anni nel nostro caso: facciamo tutto insieme. E a noi, le persone di Camst, sono strettamente legati obiettivi e traguardi. I nostri sono sempre gli stessi che, insieme, spostiamo sempre più avanti. Senza mai accontentarci e senza smettere di prenderci cura di altre, tante, tantissime persone. Senza perdere mai l'ambizione di fare sempre meglio, insieme. Questo resta inalterato in noi: siamo un'azienda di persone che operano per il benessere di altre persone. La comunità e l'ambiente in cui viviamo e operiamo ci hanno sempre ispirato nella crescita di un'impresa etica, collaborativa e rispettosa. Per noi guardare ai temi sociali, ambientali e di governance è un'attitudine naturale, guidata dalla consapevolezza del loro valore e dell'impegno indispensabile per tutelarli. Riuscire in questo compito è stato possibile solo grazie a una parola che ci accomuna tutti: la responsabilità del nostro agire, dentro e fuori l'impresa.

ciò che cambia

Insieme compiamo gesti dettati da valori comuni. E da scelte permeate da necessità sociali e globali. Insieme siamo il bilancio "in persona" di ciò che siamo stati capaci di fare e di come siamo stati capaci di evolvere in ciò che necessariamente cambia, quella flessibilità che diventa quasi un'onda di positività, pronta ad avvolgere tutti noi e tutto quanto sappiamo permeare con il nostro agire. Anno dopo anno siamo arrivati qui, nel 2023. Qui, dove, oltre a diventare Società Cooperativa Benefit, abbiamo misurato le nostre performance attraverso il B impact assesment (BIA), una valutazione strutturata che misura l'impatto sociale, ambientale ed economico di un'azienda o di un'organizzazione. Questa misurazione, alla base dell'approccio strategico delle Società Benefit, consente di monitorare e migliorare costantemente le performance aziendali in ambito sociale e ambientale, garantendo trasparenza e credibilità nei confronti dei nostri numerosi stakeholder.



Guarda il video del nostro format CamstoStakeholder "Due generazioni a dialogo".



Bilancio
di sostenibilità
2023

camst:
group

camst:
group

Indice

1 Lettera agli stakeholder	8	8 I temi legati alle persone	104
2 Executive summary	10	8.1 Opportunità di crescita e di sviluppo personale	106
3 Identità	12	8.2 Diversità e inclusione	126
3.1 Chi siamo	14	8.3 Tutela e benessere dei dipendenti	136
3.2 La nostra storia	18	8.4 Radicamento nel territorio e relazioni con la comunità	148
3.3 I valori	19	9 I temi legati all'ambiente	156
3.4 Il piano strategico e il contributo allo sviluppo sostenibile	20	9.1 Emissioni e cambiamenti climatici	158
4 Catena del valore, modello di business e di governance	24	9.2 Energia ed efficienza energetica	164
4.1 Aree di business e mercati. I settori in cui opera Camst group	26	9.3 Uso sostenibile della risorsa idrica	174
4.2 La solidità patrimoniale e la partecipazione sociale	40	9.4 Gestione dei rifiuti, food waste ed economia circolare	178
4.3 Gli organi societari	44	10 I temi legati alla catena del valore	192
4.4 Il modello organizzativo e di controllo	50	10.1 Gestione sostenibile della catena di fornitura	194
4.5 Sistemi di gestione e certificazioni	54	10.2 Gestione sostenibile delle materie prime	202
4.6 Governance di sostenibilità	60	10.3 Salute e sicurezza dei clienti	210
5 Gestione stakeholder e analisi di materialità	62	10.4 Qualità del prodotto e del servizio	218
5.1 Identificazione dei temi e degli impatti potenzialmente materiali di Camst	66	11 Nota metodologica	224
5.2 Stakeholder engagement e valutazione dei temi	68	12 GRI Content Index	230
5.3 Validazione dell'analisi di materialità	70		
5.4 I temi materiali	72		
6 Gestione dei temi materiali	74		
6.1 Temi materiali: obiettivi e impegni	76		
7 I temi legati alla governance	82		
7.1 Etica e integrità del business	84		
7.2 Data privacy e cybersecurity	90		
7.3 Creazione di valore economico	94		
7.4 Innovazione, ricerca, sviluppo e digitalizzazione	98		



1 lettera agli stakeholders

insieme, per una nuova cultura d'impresa

“ Il nostro impegno verso la sostenibilità ha radici profonde che appartengono alla nostra natura di impresa cooperativa, ma l'identità da sola non può garantire un agire responsabile nei confronti delle persone e dell'ambiente. È necessario alimentare con costanza questo processo perché ci sia una maggiore integrazione della sostenibilità nelle scelte strategiche delle nostre attività e per riuscire nell'intento, non facile, di cambiare la cultura dell'impresa orientandola gradualmente e, ogni giorno di più, verso un orizzonte sostenibile. Il percorso intrapreso verso la sostenibilità è un viaggio in continua evoluzione, è il “camstobenefit” che guida il racconto di un anno ricco di traguardi importanti.

Il 2023 è stato l'anno del passaggio a Società Cooperativa Benefit con cui abbiamo rafforzato l'impegno nelle politiche di sostenibilità con lo scopo di avere un impatto positivo sulla società e sull'ambiente per operare in modo responsabile e trasparente nei confronti dei nostri stakeholder. La nostra cooperativa ha chiuso un bilancio positivo con 568 milioni di euro di ricavi, 710 milioni di euro il bilancio consolidato del gruppo, dopo un triennio di difficoltà congiunturali economiche e sociali.

Sul fronte della sostenibilità ambientale abbiamo avviato l'analisi LCA (Life Cycle Assessment) e quantificato l'impatto delle nostre gestioni della ristorazione per iniziare a costruire il nostro percorso di decarbonizzazione che ci porterà verso la neutralità climatica. L'obiettivo per il 2024-25 è quello di proseguire l'analisi allargandoci alle attività della divisione facility, per avere un quadro completo e definire un piano di mitigazione dei nostri impatti ambientali.

Sul fronte della tutela e del benessere delle persone, abbiamo lavorato sul piano della formazione delle persone, della qualità dei luoghi di lavoro, della valorizzazione delle diversità e capacità di inclusione. Per questo nel corso del 2023 - oltre ad aver consolidato il percorso sulla Diversità, Equità e inclusione in linea con la norma ISO 30415 - abbiamo avviato l'iter per la certificazione sulla Parità di genere (PdR 125) ottenuta a inizio 2024.

Quest'anno rappresenta per noi una tappa importante del nostro percorso: siamo consapevoli che per progredire realmente in questa direzione è fondamentale ascoltare con sempre più attenzione le voci di voi tutti, i nostri stakeholder.

Per il Bilancio del 2023, abbiamo avviato un dialogo più strutturato e costruttivo con tutti voi, i nostri partner, clienti, fornitori, dipendenti e coloro che sono direttamente in relazione con noi. Questo lavoro ci ha permesso di sviluppare la nostra prima matrice di doppia materialità che delinea i temi ESG più rilevanti in termini di impatti generati e i rischi per la nostra organizzazione, indicazioni fondamentali per la definizione di una strategia futura che integri sempre di più la sostenibilità nel nostro business.

L'efficacia di una strategia focalizzata su obiettivi di sostenibilità ambientali e sociali coniugati con quelli di natura economica sono alla base del nuovo piano strategico che verrà presentato nel 2025: anno in cui Camst compirà 80 anni.

Siamo orgogliosi dei risultati raggiunti e consapevoli del cammino ancora da percorrere insieme, verso il futuro che vogliamo. ”

Francesco Malaguti
Presidente Camst group



2 executive summary

Cosa esprimono i nostri dati? Dimostrano l'impegno che ci siamo assunti in qualità di Società Cooperativa Benefit: un agire responsabile che riflette la nostra vocazione non solo al valore economico e alla tutela del lavoro, ma anche al benessere sociale e ambientale, così da contribuire in modo positivo a un futuro equo e sostenibile.

PRINCIPALI HIGHLIGHTS 2023

Governance e risultati economici

	Ricavi ^[*] 710 mln	Patrimonio netto ^[*] 100 mln	Prestito sociale 49,4 mln	Investimenti in titoli coperti da valutazione ESG ^[*] 97%
	Valore economico distribuito ^[*] 693 mln di cui ai soci lavoratori 138 mln			
	Ristorazione pasti serviti ^[**] 83.124.413		Facility: numero gestioni area hard services 220	Facility: numero gestioni area soft services 190
	Smart meeting trimestrali con amministrativi e produzione per la condivisione delle strategie aziendali	9 Assemblee territoriali e 1.426 soci partecipanti di cui 1.218 lavoratori e 208 sovventori	Aggiornamento del Codice Etico e 5 newsletter di promozione dei principi del Codice	 Nuova policy per la parità di genere

I dati presentati sono riferiti a Camst capogruppo ad eccezione di quelli contrassegnati da [*] e [**], dove: * Camst group e ** Camst capogruppo e controllate italiane.

Risorse umane e territorio





	Dipendenti ^[*] 11.201 di cui donne 9.312 di cui uomini 1.889	Dipendenti a tempo indeterminato ^[*] 10.092 di cui soci Camst capogruppo 6.135		Ore totali di formazione ^[*] 115.444
	Tirocini con finalità sociali ^[**] 84		Ottenimento della certificazione UNI/PdR 125: 2022	Supporto in sponsorizzazioni e donazioni a realtà del territorio + 177.000€
Attività su Diversity, Equity and Inclusion:		Erogazioni in rimborsi welfare e premi di laurea 60.762€	Percorsi di coaching per i dipendenti 30	
<ul style="list-style-type: none"> Creazione del D,E&I Team e di 1 nuovo canale d'ascolto per la D,E&I 1 campagna interna di comunicazione e sensibilizzazione sulle tematiche di D,E&I 1 nuovo percorso formativo e-learning "Includere la diversità: opportunità e sfide" 				

I dati presentati sono riferiti a Camst capogruppo ad eccezione di quelli contrassegnati da [*] e [**], dove: * Camst group e ** Camst capogruppo e controllate italiane.

camst: group

PRINCIPALI HIGHLIGHTS 2023

Ambiente

	Energia consumata GJ ^[**] 657.062 (-12,10% vs 2022)		Emissioni CO2 - Scope 1 e Scope 2 (ton CO2e) Location based ^[**] 43.604 (-10,6% vs 2022)	Rifiuti ristorazione (ton) ^[**] 2.255,6 di cui pericolosi 4,4
Rifiuti facility (ton) di cui pericolosi 13,1	Prelievi idrici (ML) ^[**] 922,76	Chili di cibo recuperato e donato da Cedi e locali + 35.000		Oli vegetali esausti recuperati dai locali per la produzione di biodiesel +57ton (+38ton vs 2021)
	Proseguimento dell'LCA di organizzazione nell'ambito del percorso di decarbonizzazione		Ampliamento progetto di recupero dell'organico per produzione di biometano	+ 15 locali vs 2022

I dati presentati sono riferiti a Camst capogruppo ad eccezione di quelli contrassegnati da [*] e [**], dove: * Camst group e ** Camst capogruppo e controllate italiane.

Catena del valore

Volume acquistato mondo ristorazione ^[**] + 183 mln		Acquistato da fornitori qualificati ^[**] 91%		Acquistato da fornitori certificati ^[**] 75%
Verifiche ispettive effettuate dagli auditor interni ai locali e ai fornitori ^[**] 87		Indagini microbiologiche su alimenti al consumo 4.663	Indagini su materie prime ^[**] 1.634	Tamponi ambientali ^[**] 5.660
Partnership avviate con clienti, fornitori e hub di innovazione +2	Nuovo progetto formativo per le scuole primarie sulla prevenzione della violenza di genere			

I dati presentati sono riferiti a Camst capogruppo ad eccezione di quelli contrassegnati da [*] e [**], dove: * Camst group e ** Camst capogruppo e controllate italiane.

3 identità

Identità: esprimerla, affermarla, rivendicarla...
Il tema dell'identità è un tutt'uno con quello dell'essere persone.
Esprime responsabilità e diritti in parti uguali.

È indispensabile come l'aria. Noi della nostra ne andiamo fieri da sempre e ci impegniamo a rafforzarla ogni giorno, espandendo l'orgoglio di appartenenza tipico di una grande famiglia.

A lei ci accomunano bilanci, progetti e non ultimi, valori e benessere di ciascuno di noi.



camstocamst

3.1 chi siamo

Siamo nati come cooperativa di ristorazione e cresciuti fino a diventare uno dei principali player in Italia nella ristorazione collettiva con una notevole offerta di qualità nella ristorazione commerciale, nel banqueting e nel facility management.

Camst group è una cooperativa di produzione e lavoro e dal 2023 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) ma opera anche nella ristorazione commerciale con il brand Tavolamica e 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 ed energy management) e con la divisione Life Science Solutions nelle attività di controllo e qualifica della contaminazione ambientale.

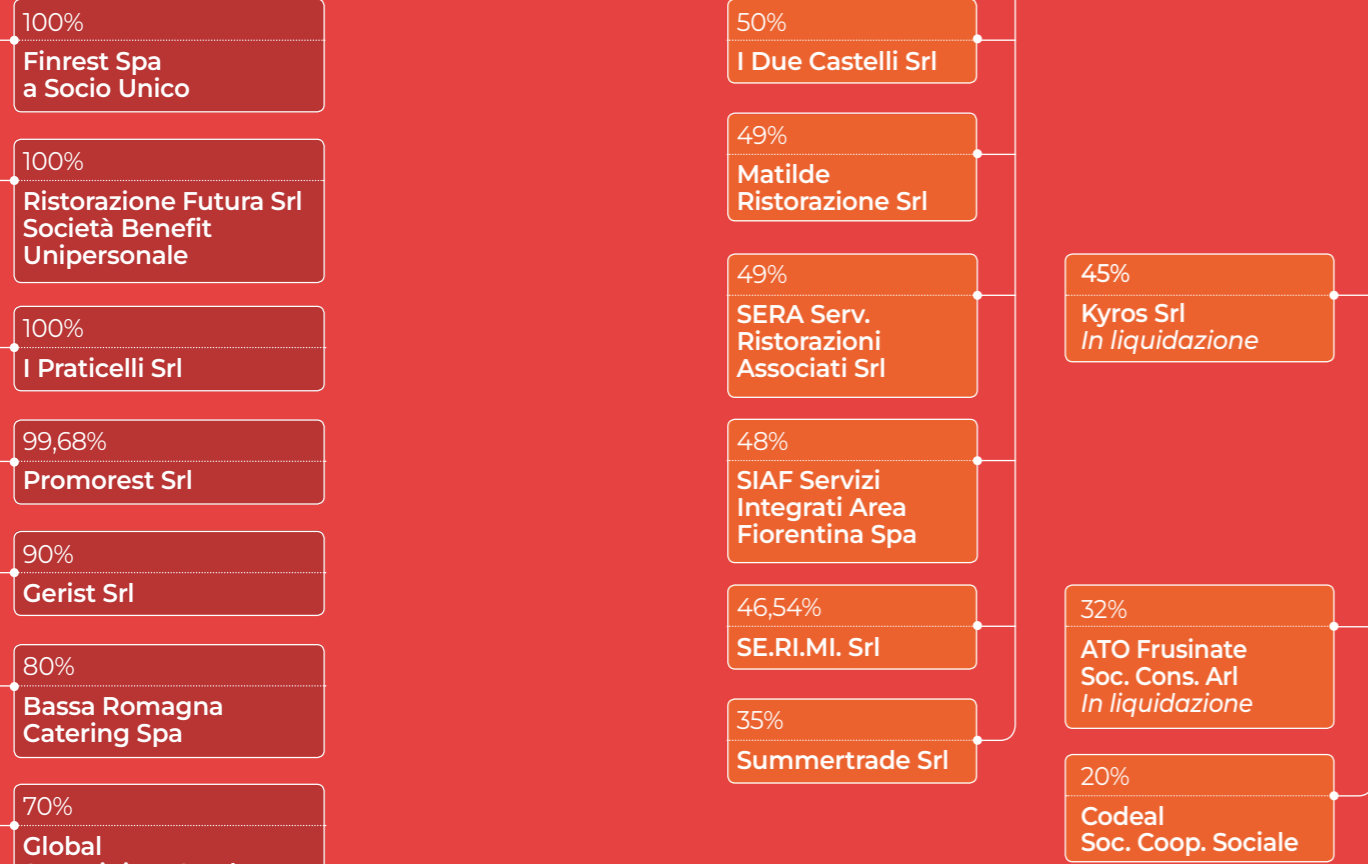
L'evoluzione della cooperativa nel tempo ha portato Camst group ad operare anche nel contesto internazionale su diversi paesi europei, grazie al risultato di operazioni di acquisizione che hanno portato società estere sotto il controllo della capogruppo Camst. Ad oggi Camst è presente in Germania, Danimarca e Svizzera, paesi in cui il segmento d'elezione è quello della ristorazione aziendale di qualità. A seguito di una decisione maturata nel corso degli ultimi anni, Camst ha adottato lo status legale di società benefit, ufficialmente acquisito il 24 febbraio 2023 con la votazione in Assemblea da parte dei soci della cooperativa.

Al 31 dicembre 2023 il Gruppo conta complessivamente 11.201 dipendenti (di cui 10.732 nelle società del Gruppo in Italia), con un patrimonio netto consolidato di 100.229.062 euro e ricavi per 710.380.858 euro (di cui 697.891.129 euro di ricavi per vendite e prestazioni)¹.

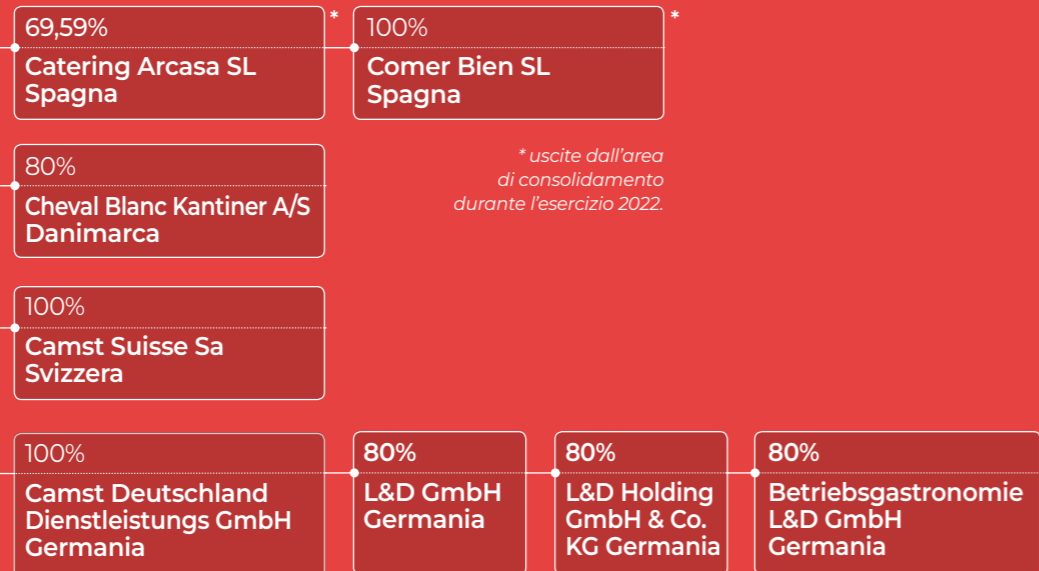
¹ Il dato del patrimonio netto consolidato e dei ricavi tiene conto anche del comparto tedesco.



CAMST Soc. Coop. arl



la struttura del Gruppo

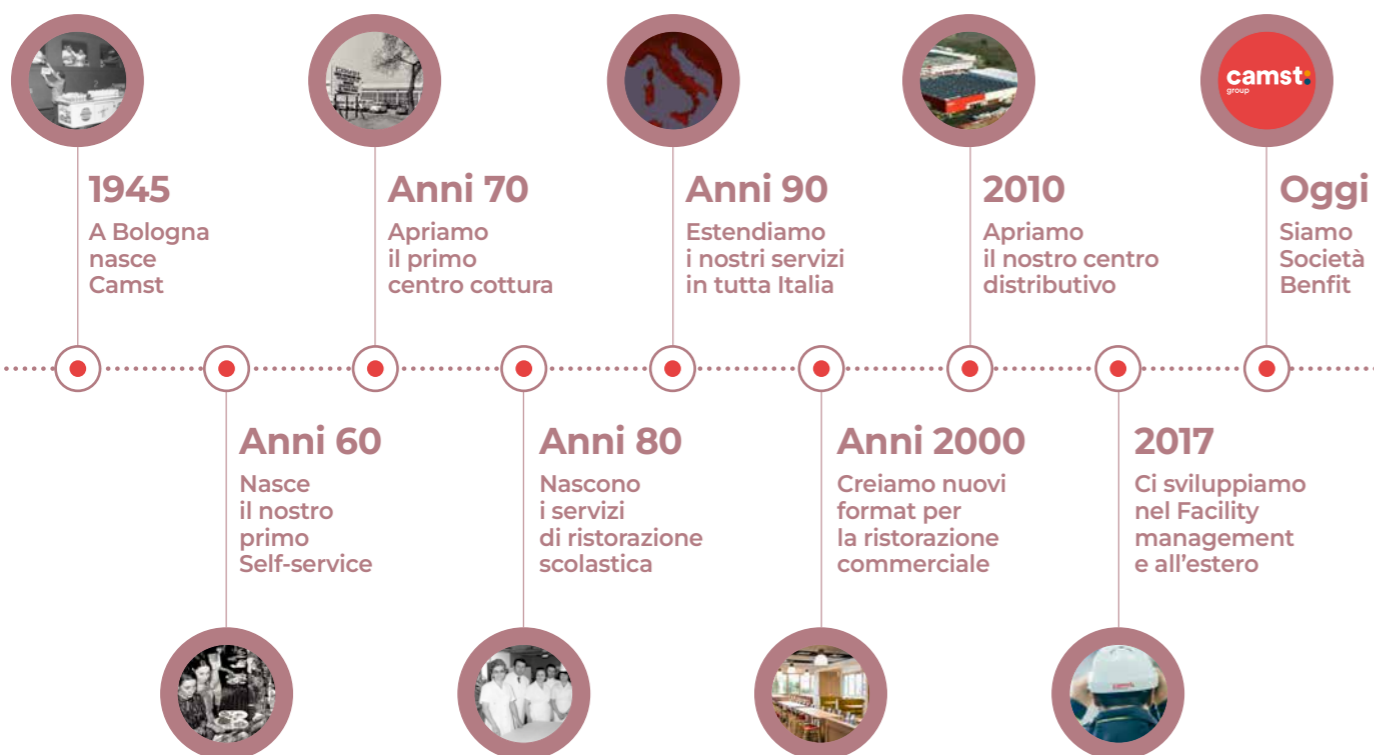


3.2 la nostra storia



Il nostro fondatore, Gustavo Trombetti, ha dato vita a Camst, ispirandoci nel tempo a generare valore per le comunità del territorio, sviluppando innovazione nei mercati in cui operiamo, fino a diventare protagonisti nel mondo della ristorazione.

A Bologna, il 16 giugno 1945 nasceva Camst. L'obiettivo del fondatore, Gustavo Trombetti, era creare occupazione nel settore della ristorazione, partecipando in maniera attiva allo slancio della ricostruzione nella fase post-bellica, che vedeva impegnato tutto il Paese. Nel corso degli anni Camst ha continuato a generare valore per le comunità del territorio, sviluppando innovazione nei mercati in cui opera e diventando protagonista nel mondo della ristorazione. La sfera di attività si è poi ampliata al facility management ed è cresciuta in altri paesi europei.



3.3 i valori



Per saperne di più sullo Statuto e gli obiettivi di beneficio comune inquadra il QR Code

Diventare società benefit è un'evoluzione del concetto di azienda che oltre a lavorare per il profitto economico in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti dei lavoratori, dei clienti, delle comunità di riferimento e di tutti i portatori di interesse.

L'identità di Camst group può contare su radici profonde e valori condivisi, che guidano il modello di business in modo coerente e consapevole, offrendo l'opportunità di sviluppare alleanze con partner che possano integrare l'offerta di servizi e generare un impatto positivo, a vantaggio di tutti gli stakeholder. Acquisire la qualifica di società benefit rappresenta un'evoluzione del concetto di azienda perché significa aggiungere ai propri obiettivi (di profitto, come le aziende tradizionali, o mutualistici come nel caso delle cooperative) lo scopo di avere un impatto positivo sulla società e sull'ambiente, operando in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti dei lavoratori, clienti, comunità di riferimento e tutti i portatori di interesse dell'azienda. Diventare Società Cooperativa Benefit per Camst ha significato rafforzare e comunicare in modo ancora più forte ciò che già oggi siamo e i valori che ci contraddistinguono (per approfondire vedi il capitolo 3.4).



Principi cooperativi

Volontarietà e porta aperta	Chiunque abbia i requisiti e lo richieda può diventare socio dell'impresa
Una testa, un voto	Tutti i soci sono uguali, ognuno vota in quanto socio e non per il capitale versato
Mutualità e solidarietà	Ciascuno porta il proprio contributo e beneficia dei vantaggi di tutti. In caso di scioglimento, il patrimonio della cooperativa, essendo indivisibile, viene destinato a scopi cooperativistici



Valori e purpose

Passione e attenzione per i clienti	Scegliamo passione, energia, impegno per migliorare il benessere e la qualità della vita
Innovare la tradizione	Scegliamo soluzioni innovative senza rinunciare a tradizione, cultura e diversità dei territori
Il capitale umano	Scegliamo di dare valore alle nostre persone attraverso l'eccellenza dei servizi, un piano di welfare e pari opportunità
Lealtà e affidabilità	Scegliamo di essere un partner su cui contare prendendoci cura delle comunità e dei territori in cui operiamo
Le generazioni future	Scegliamo di crescere insieme creando nuove prospettive e opportunità per le generazioni future

3.4 il piano strategico e il contributo allo sviluppo sostenibile

Nel Piano Strategico abbiamo scelto di concentrare le nostre energie su tre ambiti cruciali: salute, sicurezza e benessere; territorio e sostenibilità. Il piano strategico è il nostro faro che ci guida in un contesto in continua evoluzione, per far crescere la nostra azienda contribuendo allo sviluppo sostenibile di ciò che ci circonda.

il futuro che scegliamo

Nel 2021 è stato approvato il Piano Strategico quinquennale di Camst Group che ha delineato le scelte di business a lungo termine, in armonia con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 (SDGs – Sustainable Development Goals).

Il Piano 2021-2025 è stato sviluppato inizialmente per dare una risposta ai cambiamenti economici e sociali determinati dalla pandemia e aggiornato in seguito ai mutamenti imposti dallo scenario geo-politico che ha fortemente condizionato il biennio 2022-23.

Nel formulare il Piano – che viene riesaminato annualmente ed è al momento in fase di revisione e ridefinizione – Camst Group ha scelto di concentrare le proprie energie su tre ambiti cruciali: **salute, sicurezza e benessere; territorio; sostenibilità**. Con l'obiettivo di generare valore condiviso per tutti gli stakeholder - individui, comunità, territorio e ambiente - il Piano Strategico impone di assumere impegni concreti nel campo della sostenibilità ambientale e sociale, al fine di affrontare un contesto in costante evoluzione.

Salute, sicurezza e benessere: La gestione operativa in diversi settori d'attività viene esaminata con attenzione, con una valutazione e una priorità attribuite agli impatti sulla salute e sulla sicurezza dei prodotti e servizi forniti. Questo approccio include la realizzazione di iniziative volte alla prevenzione, all'educazione sanitaria e alla divulgazione scientifica. Inoltre, la promozione della salute, della sicurezza e del benessere sul luogo di lavoro è considerata una priorità assoluta nel Piano strategico, insieme a iniziative preventive volte a migliorare la qualità della vita dei dipendenti.

Territorio: Riveste un ruolo fondamentale per Camst, che si concretizza attraverso la personalizzazione dei prodotti e dei servizi in prossimità del consumatore finale, la promozione dei prodotti regionali e delle eccellenze locali. Inoltre, il concetto di territorio implica il potenziamento delle partnership con enti pubblici, università e aziende, nonché l'educazione alimentare per valorizzare i prodotti della tradizione locale, sostenere iniziative culturali, società sportive e organizzazioni benefiche.

Sostenibilità: È un elemento trasversale ai principali driver strategici del Piano e sempre più integrato nei processi e nelle strategie aziendali per guidare il Gruppo Camst nel medio e lungo termine.

l'evoluzione del Piano per una Società Benefit

Nel febbraio del 2023, Camst ha ottenuto lo status di Società Benefit dopo un approfondito processo preparatorio che ha visto impegnata l'alta direzione e un team multidisciplinare proveniente da tutti i settori dell'organizzazione. Questo processo ha portato alla definizione di tre Finalità di beneficio comune che sono state incorporate nel nuovo Statuto di Camst. Le Finalità si concentrano sulla promozione del beneficio sociale, sulla tutela ambientale e su una governance etica, rappresentando un'evoluzione dei tre pilastri fondamentali su cui si fonda il Piano strategico stesso. Inserire finalità di responsabilità sociale in uno statuto aziendale implica che l'azienda si impegni a perseguire obiettivi che vanno al di là del mero profitto finanziario, andando oltre il semplice rispetto delle leggi e dei regolamenti: un impegno tangibile per contribuire in modo positivo alla società e all'ambiente in cui l'azienda opera. Nonostante attualmente il Piano Strategico sia oggetto di revisione, le linee guida fondamentali che lo caratterizzano rimangono immutate. Ciascuna finalità di beneficio comune rispecchia infatti le aspirazioni di Camst nel voler assumere un ruolo da protagonista nel promuovere un cambiamento concreto e consapevole:



Benessere delle persone: assicurare alle persone che lavorano per l'azienda condizioni di lavoro in linea con i valori di dignità, onestà, inclusione, equità.



Partnership e interdipendenza: realizzare attività oneste, trasparenti e innovative attraverso la collaborazione con i portatori d'interesse, seguendo i principi di qualità, salute e sostenibilità nel rispetto delle generazioni future.



Tutela dell'ambiente: contribuire alla creazione di un sistema economico a zero emissioni e valorizzare il territorio in cui si opera.

BENESSERE DELLE PERSONE



Per promuovere il benessere delle persone tramite la governance della sostenibilità, Camst ha implementato diverse iniziative mirate soprattutto a promuovere la diversità sul posto di lavoro e a potenziare l'uguaglianza di genere.

Definizione di politiche

Durante il 2022, la Direzione ha avviato la redazione della Politica per la parità di genere, la quale è stata ufficialmente pubblicata all'inizio del 2023 dopo essere stata approvata dal Consiglio di Amministrazione.

Coinvolgimento dei dipendenti

Per favorire il cambiamento culturale e la partecipazione delle persone a favore di un maggiore benessere nel luogo di lavoro, sono state attivate numerose campagne di comunicazione interna e sensibilizzazione, percorsi formativi, survey di ascolto e focus group per identificare soluzioni condivise in risposta alle criticità evidenziate dai lavoratori stessi. Nel 2022 è stato inoltre avviato il progetto Ambassador per favorire lo scambio di informazioni e supportare in tal senso le attività dei Consiglieri di amministrazione del territorio.

Formazione e sviluppo

La linea strategica aziendale è volta a migliorare il benessere delle persone e favorire il cambiamento attraverso principalmente due iniziative di formazione: il percorso dei "Facilitatori dell'innovazione" e la nuova formazione sulla diversità, equità e inclusione rivolta a un gruppo trasversale di persone che supporta la Direzione nello sviluppo di attività e contenuti per i lavoratori su queste tematiche.

Monitoraggio e valutazione

È fondamentale monitorare e valutare regolarmente le politiche e le iniziative relative al benessere dei dipendenti per garantire che siano efficaci. La certificazione di Genere recentemente ottenuta risponde a questa esigenza e si inserisce in un percorso di valorizzazione della diversità nell'ambiente di lavoro iniziata da circa 2 anni con l'adozione della linea guida "ISO 30415 Human Resources Management - Diversity and Inclusion".

PARTNERSHIP E INTERDIPENDENZA



Lo sviluppo di partnership ottimizza l'utilizzo delle risorse disponibili, riduce i rischi, stimola l'innovazione, favorisce la crescita e lo sviluppo sostenibili. Ma la sostenibilità sul mercato passa anche attraverso la promozione di una cultura aziendale basata sulla legalità e sulla conformità, le quali supportano la cooperazione, l'innovazione e la concorrenza leale.

Definizione di politiche

Politiche volte a sviluppare una concorrenza sana e regole di condotta in grado di prevenire e contrastare la commissione di illeciti, giocano quindi un ruolo essenziale. In questa prospettiva, Camst sta attualizzando il proprio Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo (MOG) 231, integrando un nuovo programma di compliance Antitrust anche come strumento per valorizzare i legami di interdipendenza, per il bene comune e un futuro più sostenibile.

Sviluppo di partnership

Elemento chiave del piano strategico di Camst group resta la necessità di dotarsi di alleati capaci, in grado di aggiungere valore e innovazione all'offerta specialistica e di beneficiare della reciproca collaborazione. L'unione delle expertise e la capacità di fare sistema per portare soluzioni articolate a problemi e bisogni sempre più complessi trova piena espressione nei diversi accordi di collaborazione siglati con startup, università, fornitori, clienti, e altre imprese.

TUTELA DELL'AMBIENTE



Per continuare a potenziare i suoi sforzi in materia di sostenibilità ambientale, Camst ha avviato un processo di valutazione degli impatti ambientali lungo l'intera catena del valore. L'obiettivo è definire un piano pluriennale per la decarbonizzazione, poiché Camst ritiene che la decarbonizzazione sia oggi un fattore competitivo importante, nonché una priorità.

Monitoraggio e valutazione

Da circa un anno è stata avviata un'analisi LCA di organizzazione con l'obiettivo di monitorare gli impatti ambientali di Camst group lungo la catena del valore e strutturare il processo di reporting in logica di avvicinamento alla nuova direttiva CSRD.

Governance, formazione e sviluppo

Il percorso che è stato avviato permetterà a Camst group di definire il modello di governance, di definire la strategia da adottare e di creare le competenze aziendali per la gestione e il monitoraggio interno dei target e del piano di decarbonizzazione.

gli effetti del piano strategico sulla governance di Camst

È specialmente nell'area della governance che l'evoluzione del Piano Strategico ha avuto maggior impatto. Il suo aggiornamento è stato il risultato di una serie di attività di misurazione, valutazione e confronto portate avanti con diverse metodologie e azioni quali: Life Cycle Assessment (LCA), Benefit Impact Assessment (BIA), Ecovadis, Certificazioni, Stakeholder engagement, indagine di clima, ecc.

I risultati di ciascuna di queste attività, che hanno messo in evidenza i punti di forza e le criticità, sono stati condivisi costantemente con il Consiglio di Amministrazione e la Direzione, diventando il principale driver per l'aggiornamento del Piano Strategico.

L'organizzazione aziendale e la governance di sostenibilità, in linea con le successive modifiche e adattamenti delle strategie, hanno subito diverse trasformazioni che hanno permesso a Camst Group di reagire in modo più agile ai rischi e alle opportunità del mercato. Per maggiori approfondimenti sulla Governance di sostenibilità, si rimanda al capitolo successivo (paragrafo 4.6).



4 catena del valore, modello di business e di governance

Cooperare, collaborare, condividere, costruire, sostenere sono alcuni dei significati insiti nel nostro essere Camst.

Lavoriamo insieme, decidendo insieme per il bene che, insieme, possiamo creare per tutti, con in più, oggi, la certezza di una responsabilità in più. Quella di poter affrontare, insieme, sfide sempre più grandi, come un agire per uno sviluppo più sostenibile per tutti.



camst**together**

4.1 aree di business e mercati, i settori in cui opera Camst group

Collettiva, commerciale, scolastica, aziendale, interaziendale, socio-sanitaria: la nostra ristorazione è presente in ogni settore con un mix di prodotti e servizi che confermano la nostra vocazione a soddisfare le molteplici esigenze della comunità. È in quest'ottica che abbiamo ampliato l'attività al settore del facility management. Camst, principale gruppo a capitale interamente italiano, è presente in tutti i settori della ristorazione nella quale offre un mix di prodotti e servizi pensati per le scuole e gli asili, per gli ospedali e le cliniche, per le case di riposo e le università (ristorazione collettiva), per bar, self-service, fast food (ristorazione commerciale), e servizi food&beverage per fiere e grandi eventi e di banqueting per piccoli e grandi ricevimenti. Da qualche anno è presente anche nel settore del facility management con i servizi soft, tech e life science solutions.

la ristorazione

Camst negli anni ha maturato una forte specializzazione nei diversi segmenti della ristorazione nei quali è presente con diversi marchi.



Dal 1945 Gustavo Italiano è il format di Camst group per i centri commerciali. Propone diverse declinazioni di offerta incentrate sui gusti del consumatore, sulle esigenze alimentari e salutistiche e sul rispetto dell'ambiente.



È il brand di Camst group dedicato alla pausa pranzo dei lavoratori. Questo format di ristoranti self-service, collocato prevalentemente nelle aree industriali, si propone alle aziende e ai dipendenti come soluzione pratica e di qualità pensata per un pubblico attento ai nuovi stili alimentari e all'innovazione. La proposta gastronomica è ampia e varia, da vivere in ambienti confortevoli, accoglienti e moderni.



In oltre 120 pubblici esercizi, locali interaziendali e aziendali gestiti da Camst group è presente Caffè per noi, il caffè creato in esclusiva dall'azienda per offrire una miscela selezionata appositamente per incontrare al meglio il gusto tipico italiano. Dall'esperienza di Camst group, sono nati anche i bar Noi, dedicati alle persone che vivono il caffè come momento di aggregazione e socialità.



Dettagli è il marchio di Camst group che propone l'esclusiva offerta di banqueting e catering per eventi aziendali, congressi e giorni da ricordare., con uno stile moderno, elegante e unico, per soddisfare le esigenze del mercato e dei clienti.

camst
group

LE GESTIONI OPERATIVE
TERRITORIALI IN ITALIA

In Italia la ristorazione gestita direttamente dalla capogruppo Camst è organizzata in presidi operativi territoriali, come illustrato successivamente. A queste si aggiunge la divisione Ristorazione commerciale, che opera in maniera trasversale sul territorio italiano e si occupa della gestione di due macro-segmenti di riferimento: la ristorazione interaziendale (Tavolamica) e i pubblici esercizi, a propria volta articolato in centri commerciali, centri città e bar. Le gestioni operative territoriali si articolano in:

- **Emilia centro** – sede centrale di Villanova di Castenaso (Bologna)
- **Emilia ovest** – sede di Parma
- **Romagna** – sede di Ravenna
- **Alto Piemonte e Valle d'Aosta** – sede di Torino
- **Liguria e Basso Piemonte** – succursale a Ovada (Alessandria)
- **Veneto** – sede di Vicenza
- **Friuli-Venezia Giulia** – sede di Udine
- **Toscana e Sicilia** – sede di Sesto Fiorentino (Firenze)
- **Lazio e Sardegna** – succursale di Roma
- **Marche, Abruzzo, Umbria e Puglia** – succursale di Ancona





i processi produttivi della Ristorazione

La ristorazione comprende tutte le attività connesse con la preparazione e la distribuzione dei pasti in esercizi pubblici o in collettività.

La **ristorazione commerciale** è costituita dall'insieme di pubblici esercizi che si rivolgono ai clienti che scelgono in piena libertà quando e dove consumare i propri pasti.

Nel caso di Camst group, si tratta dei ristoranti self-service marchio Tavolamica o Gustavo che ridisegnano il concetto di mensa per la pausa pranzo attraverso un ricco assortimento di proposte gastronomiche che variano quotidianamente. In base alla stagionalità e alla valorizzazione dei prodotti dei territori in cui operiamo.

CAMST CAPOGRUPPO GESTIONI RISTORAZIONE (unità)

	Aziende 428		Assistenza 119
	Caserme 7		Banchetti 6
	Interaziendale 48		Cucine centralizzate 40
	Pubblici esercizi 22		Prodotti gastronomici 2
	Sanità 49		Pubblici esercizi bar 32
	Scuole 923		

Totale **1.676**

La **ristorazione collettiva** può essere definita come il servizio di preparazione e consegna di pasti completi "su larga scala" alle collettività (aziende, scuole, ospedali, carceri, viaggiatori, ecc.) Abitualmente si usa distinguere:

- **ristorazione aziendale;**
- **ristorazione scolastica;**
- **ristorazione sanitaria (ospedaliera e socio-assistenziale);**
- **ristorazione sui mezzi di trasporto (treni, aerei, navi, ecc.)**

Dal concetto di **ristorazione collettiva** sono normalmente esclusi la ristorazione commerciale (pubblici esercizi collocati in centri città, centri industriali/artigianali, centri fieristici, centri commerciali) e il **banqueting** inteso come attività di preparazione di cibi e bevande nell'organizzazione di banchetti. Può essere in situ o in legame differito: da qui la confusione con il termine di catering di cui viene spesso utilizzato impropriamente come sinonimo.

I sistemi produttivi utilizzati da Camst sono distinti in:

- **sistema (legame) convenzionale.**
I cibi vengono preparati (eventualmente cotti) ed immediatamente distribuiti al consumatore finale (ristorazione collettiva in situ);
- **sistema (legame) differito.**

Le operazioni di preparazione ed eventuale cottura vengono effettuate in tempi e luoghi separati rispetto alle attività di distribuzione, somministrazione e consumo e che comprende prevalentemente:

- legame fresco-caldo, in cui le pietanze prodotte vengono cotte e mantenute a temperature superiori a 65° per poi essere immediatamente confezionate e servite.
- legame refrigerato (o cook&chill) in cui sono previste le stesse tipologie di lavorazione e cottura del legame fresco caldo appena descritto ma a cui segue una differente metodologia di conservazione mediante un abbattimento rapido delle temperature subito dopo la cottura.

- **la cottura sottovuoto (sous vide).**

Usata soprattutto per la produzione di pasti in ambito ospedaliero e socioassistenziale, riguarda prodotti destinati a cottura, confezionati sottovuoto attraverso temperature di cottura ridotte rispetto alle tradizionali tecniche, per tempi prolungati (5-6 ore). Questo tipo di cottura mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche delle materie prime, motivo per cui è largamente utilizzata anche dai ristoranti stellati e, nel nostro caso, anche nel banqueting.

- **applicazioni del cook&chill in ATM (o ATP).**

Utilizzata all'interno del sistema produttivo a legame refrigerato, l'atmosfera protettiva, ATP o MAP (Modified Atmosphere Packaging), è una tecnologia di confezionamento dei prodotti alimentari che, grazie alla sostituzione dell'aria con una miscela di gas, permette di aumentare il periodo di conservazione (shelf life) dei prodotti alimentari, in particolare quelli deperibili, mantenendo inalterati le caratteristiche organolettiche e di freschezza, i principi nutrizionali, l'aspetto, il sapore dell'alimento e la sicurezza alimentare.



I clienti della Ristorazione

I clienti della ristorazione possono essere raggruppati in alcune macrocategorie:

- clienti della ristorazione scolastica (bambini che usufruiscono dei servizi mensa e loro famiglie, insegnanti e operatori scolastici);
- clienti della ristorazione sociosanitaria (pazienti, medici e personale ospedaliero, anziani, persone con fragilità);
- clienti della ristorazione aziendale;
- clienti finali di self-service e bar (ristorazione commerciale).

La gestione dei clienti è affidata in primo luogo all'Area Commerciale, che esercita un presidio su tutto il territorio nazionale attraverso due unità organizzative: una dedicata ai segmenti pubblico e privato di scuole, sanità e terza età e l'altra dedicata al segmento aziendale differenziato in B&I. Un ruolo fondamentale è svolto anche dalle Gestioni operative, e dai Responsabili di locale (RdL), che sono state create con l'obiettivo di rafforzare il radicamento territoriale, attraverso un presidio gestionale sempre più capillare che permette di rispondere in maniera puntuale alle esigenze dei nostri clienti e di poter reagire tempestivamente alle modifiche nei consumi, gusti ed esigenze. Queste figure si occupano anche della produzione e dell'organizzazione del servizio, quindi di tutti gli aspetti operativi legati alla gestione del cliente.



Ristorazione socio-sanitaria

Camst valorizza il cibo come presupposto per la salute e parte integrante dei processi di cura. L'approccio del Gruppo alla ristorazione socio-sanitaria pone al centro il paziente e le sue specifiche esigenze nutrizionali, attraverso la formulazione di protocolli che contribuiscono attivamente al benessere psicofisico. Dalle soluzioni pensate per le fragilità alimentari, all'offerta di piani alimentari personalizzati sulla base delle diverse patologie sono nate partnership e collaborazioni con numerose realtà e strutture sanitarie a livello nazionale che consentono a Camst di operare in ospedali, cliniche private, case di cura, centri di riabilitazione e case di riposo. Le proposte per la ristorazione socio-sanitaria, elaborate con medici e dietologi, rispettano i parametri nutrizionali e garantiscono la varietà e la gradevolezza degli alimenti. Anche la ricerca, vero motore del campo sanitario, è parte integrante dell'approccio di Camst, basato sullo studio di soluzioni evolute in grado di anticipare i bisogni delle strutture socio-sanitarie: dal presidio diretto delle cucine ai pasti trasportati all'interno delle strutture, fino alla gestione di self-service e bar per il personale sanitario e i visitatori. Per avere sempre una soluzione su misura della struttura e dei suoi utenti, le informazioni funzionali alla gestione del servizio vengono integrate e ottimizzate attraverso l'utilizzo di strumenti digitali e diversi touch-point, che permettono di consultare i menu o prenotare digitalmente i pasti, ma anche formulare i piani e le giornate alimentari tramite un apposito tool gestionale, in ottica di efficacia ed efficienza.



GLI INSEGNANTI Camst offre il supporto di strumenti e materiale didattico, attività di laboratorio, interventi di sensibilizzazione e informazione sulle problematiche dell'età evolutiva, corsi di aggiornamento a tema.



LE FAMIGLIE Vengono promosse iniziative di dialogo e confronto sull'alimentazione dei figli, per una maggiore consapevolezza e trasparenza della refezione scolastica.



I BAMBINI Camst realizza attività ludico-informative ed educative per garantire una corretta informazione sui temi di alimentazione e dell'ambiente e promuovere stili di vita sani.



GLI OPERATORI DELLA RISTORAZIONE Camst sensibilizza alla formazione specifica. I contenuti, l'impegno e i risultati sono condivisi a scuola, attraverso momenti educativi o laboratori d'incontro a conclusione del lavoro svolto durante l'anno.



LE ISTITUZIONI Viene stimolato il confronto continuo, attento ai valori sociali e del territorio, con le amministrazioni comunali, nell'intento di condividere e sostenere gli obiettivi dei dirigenti e le esigenze dei piani scolastici.



L'UNIVERSITÀ Si incentivano progetti di open innovation sviluppati per evolvere gli strumenti formativi al fine di essere più vicini alle esigenze delle nuove generazioni e agli stili di vita che cambiano.

Ristorazione scolastica

Quando si parla di crescita, il cibo diventa vitale, nutrendo il corpo e la mente e fornendo l'energia necessaria per il corretto sviluppo. Anche le scuole e le università sono sensibili al tema dell'alimentazione, in ottica di conoscenza e attenzione al benessere complessivo della persona. Nutrire le nuove generazioni significa alimentare le loro idee, le loro ambizioni e il loro futuro. Per questo è necessario andare oltre la semplice idea di cibo per promuovere un approccio più consapevole, che possa accompagnare i ragazzi nel loro percorso. Partendo da questi presupposti, il servizio di ristorazione scolastica di Camst integra progetti di educazione alimentare rivolti a tutti gli attori interessati, a partire dai bambini, coinvolgendo scuola, insegnanti e famiglie.



I DEGENTI Il servizio di ristorazione è accompagnato da strumenti e materiale informativo per promuovere sane abitudini e migliorare l'ambiente durante la permanenza in struttura. Particolare attenzione viene prestata per i servizi dedicati ai reparti pediatrici: dalla progettazione di spazi confortevoli e giocosi alle attività ludico-educative per garantire una degenza leggera e a misura di bambino.



GLI OSPITI Attenzione e vicinanza possono essere un gesto importante per chi è più fragile, come preparare pasti speciali per chi ha difficoltà di deglutizione o rendere gli spazi condivisi gradevoli, allegri e funzionali per le persone che devono usufruirne. Vengono proposte attività ludico-rieducative per favorire i momenti di socialità e stimolare funzioni come la memoria o la cognizione spazio-temporale.



I DIPENDENTI Camst porta avanti campagne di sensibilizzazione con l'obiettivo di garantire la prevenzione e l'informazione in merito a sane e corrette abitudini alimentari.



GLI OPERATORI DELLA RISTORAZIONE Camst sostiene la formazione specifica. I contenuti, l'impegno e i risultati sono condivisi con tutta la struttura, per perseguire un miglioramento continuo e funzionale alle esigenze del cliente e degli utenti del servizio.



LE STRUTTURE OSPEDALIERE E DI RESIDENZA Camst è impegnata in un dialogo costante e proattivo con la direzione delle strutture ospedaliere e di residenza, al fine di sviluppare un'offerta alimentare che tenga conto delle attese e delle specifiche esigenze espresse da pazienti e ospiti e che sia al tempo stesso funzionale al loro quadro clinico.



LE FAMIGLIE Strumenti e materiali di contatto e informazione sono il mezzo con cui Camst affianca concretamente le famiglie dei propri utenti.

Ristorazione aziendale, interaziendale e commerciale

I servizi di ristorazione erogati alle aziende sono gestiti con ristoranti aziendali, attraverso la consegna dei pasti, o con convenzioni nei self-service Camst. Per le aziende che scelgono la consegna dei pasti, Camst si avvale delle cucine presenti su tutto il territorio nazionale, che recapitano direttamente nei luoghi di consumo dei clienti. Alcune preparazioni possono essere realizzate direttamente nelle cucine del cliente, come la cottura della pasta e le carni alla griglia, mentre per tutte le altre l'azienda si avvale del più vicino centro cottura del Gruppo. Nell'erogazione di tutti i propri servizi, Camst punta a scelte buone per le persone e per l'ambiente: dalla progettazione di spazi a basso impatto a modalità di fruizione che contengano gli sprechi e spino la scelta responsabile delle materie prime. Cura, inoltre, la progettazione chiavi in mano dei locali tecnici e dei luoghi di fruizione del servizio, pensati in chiave multifunzionale ed esperienziale.

Una soluzione su misura dell'azienda e dei suoi dipendenti passa attraverso l'integrazione e la distribuzione delle informazioni funzionali al servizio. Attraverso l'utilizzo di strumenti digitali e di diversi touch point, che consentono un dialogo diretto ed interattivo, l'utente ha a portata di mano i menù e le informazioni a corredo su piatti e ingredienti (calorie e allergeni); può inoltre accedere a funzioni innovative e personalizzabili, che rendono la pausa una vera esperienza di comfort e gusto.



I DIPENDENTI Camst sostiene campagne di comunicazione su stili di vita corretti e sostenibili. Studia menù equilibrati e sperimenta nuovi sapori che rispettino gusti e stili alimentari diversi. Sviluppa soluzioni tecnologiche e digitali per dare più comfort all'esperienza di fruizione del pasto.

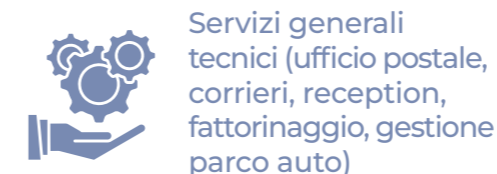


GLI OPERATORI DELLA RISTORAZIONE Camst crede nella formazione specifica. I contenuti, l'impegno e i risultati sono condivisi con tutta la struttura, per perseguire un miglioramento continuo e funzionale alle esigenze del cliente e degli utenti del servizio.



LE AZIENDE Attraverso una presenza capillare sul territorio, Camst garantisce risposte immediate e consulenza continua. Il Gruppo offre inoltre soluzioni funzionali alle esigenze dei clienti e dei loro dipendenti, realizzando un servizio su misura in termini di modalità di erogazione, offerta gastronomica e location.

SOFT SERVICES CATEGORIE DI ATTIVITÀ GESTITE



il facility management

In Italia da alcuni anni l'offerta di Camst si è estesa al comparto del facility, con l'obiettivo di fornire ai clienti un ampio e completo ventaglio di servizi singoli o integrati, dalla sanificazione industriale alla costruzione e manutenzione degli impianti, dalla gestione del calore al waste management.

Soft services

Camst gestisce i servizi legati alla pulizia e alla sanificazione per il mantenimento degli ambienti lavorativi di enti pubblici e privati, civili, ospedalieri sanitari e industriali. La struttura tecnica interna è in grado di gestire la fase progettuale e di erogazione del servizio richiesto, fornendo al cliente tutta la necessaria assistenza dall'avvio delle attività fino alla fase di gestione e mantenimento, sia in itinere che finale.

Le categorie di attività gestite includono:

- pulizie in aree generali;
- pulizie in aree generali e tecniche in ambito industriale e sanitario;
- pulizie in aree classificate in ambito industriale e in ambito sanitario.

SOFT SERVICES GESTIONI (unità)



Soft facility pulizie

188



Soft facility altro

2

Totale 190



I processi produttivi Soft services

I servizi di pulizia e sanificazione ambientale comprendono quelle attività che rendono l'ambiente più confortevole e sicuro, impattando direttamente sulla customer-experience dei clienti. Per questo motivo devono avere alti standard qualitativi e di sicurezza sia per i servizi di cleaning in aree generali, che per i servizi in aree tecniche e in aree classificate in ambito industriale e sanitario. In particolare, il nostro ambito di applicazione riguarda Enti pubblici, privati e civili, Enti ospedalieri, sanitari e industriali (farmaceutico e agroalimentare) nei quali applichiamo il così detto IT System and Equipment Cleaning. Si tratta di macchine che hanno implementato un sistema di gestione che raccoglie i dati e li traduce in informazioni che vengono visionate in qualsiasi momento attraverso la dashboard del portale informatizzato. Attraverso questo sistema possiamo geolocalizzare le macchine, avere le informazioni di utilizzo, sapere in tempo reale se le macchine hanno bisogno di manutenzione e verificare la telemetria e l'efficienza lavorativa di ogni macchina. Sui carrelli di servizio, installiamo un tablet con lo scopo di mettere a disposizione dell'operatore diverse informazioni e nozioni utili che gli faranno eseguire le operazioni di pulizia e sanificazione con una migliore comprensione dei compiti e ottimizzazione dei tempi e delle operazioni. In tal modo, riusciamo a monitorare in tempo reale diversi parametri ambientali come:

- **Acqua - Detergente (in base alla % di diluizione) - CO2**
- **Kwh prelevati dalla rete - Ore di lavoro – metri quadrati puliti**
- **Stato di salute delle batterie (e vita residua)**

decontaminazione ambientale: un approccio integrato

Il nostro è un approccio integrato alla decontaminazione per prenderci cura delle persone a partire dagli spazi in cui vivono e lavorano, suddiviso in 3 momenti fondamentali:



Mappatura dei punti critici per intervenire

Identificazione

Riconoscere correttamente una struttura con le sue diverse aree di rischio, con differenti livelli di sicurezza igienica e relativi punti critici.

Pulizia adeguata

Adottare la metodologia di pulizia adeguata per garantire la sanificazione dei locali in rapporto alla loro specifica destinazione d'uso.

Eliminazione rischi

Eliminare dagli ambienti chiusi il rischio di patologie trasmesse per via aerea.



Gestione dell'attività decontaminazione con tecniche manuali e/o con tecnologie innovative

Atomizzatore elettrostatico.

Deconcentramento con VHP (perossido di idrogeno vaporizzato).



Registrazione e convalida processi decontaminazione

Unità operativa compliance evaluation che al termine di ogni processo di sanificazione registra la qualità dell'intervento e attesta la corretta esecuzione con sistemi convalidanti

- **indicatori chimici**
- **indicatori biologici**
- **tamponi SWAB e bioluminescenza.**

HARD SERVICES CATEGORIE DI ATTIVITÀ GESTITE



Costruzione
Impianti



Manutenzione
industriale



Manutenzione
retail



Ingegneria
di manutenzione



Energy
management



Ems – compliance
and validation



Contact center h24

Tech services

I servizi tech comprendono attività di progettazione, realizzazione, manutenzione e conduzione di impianti tecnologici in ambito civile e industriale, dalle prime fasi di ideazione fino a quelle di collaudo. Gli ambiti di specializzazione sono:

- **impianti meccanici** (riscaldamento, centrali termiche, gestione calore, climatizzazione civile e industriale, impianti idrici-sanitari, antincendio, trattamento aria e filtrazione ambientale, trattamento e addolcimento acque, terzo responsabile come previsto dal dpr 412/93);
- **impianti elettrici e building automation** (cabine di trasformazione, quadri e reti di distribuzione, sistemi di continuità, reti di distribuzione elettrica, illuminazione architettonica, impianti speciali di sicurezza);
- **impianti di conversione energetica e da fonti rinnovabili** (studi di fattibilità, progettazione, costruzione di impianti di cogenerazione, trigenerazione, fotovoltaico, solare termico).

Camst vanta anche una significativa esperienza nella progettazione e realizzazione di impianti speciali Hvac (heating, ventilation and air conditioning) e nella costruzione di ambienti a contaminazione controllata per l'industria farmaceutica, cosmetica, elettronica, alimentare, grazie allo sviluppo e implementazione del servizio di convalide e calibrazioni industriali.

HARD SERVICES GESTIONI (unità)



Manutenzioni
industriali

63



Costruzioni
impianti

93



Manutenzioni
retail

51



Convalide
e calibrazioni

2



Cantiere
ad attività
complessa

4



Full service

3



Gestione
energia

4

Totale 220

I processi produttivi Tech services

Il Facility Tech comprende i servizi notoriamente tecnici, correlati al buon funzionamento degli edifici, come ad esempio le manutenzioni ordinarie e preventive sugli impianti di riscaldamento, elettrici, aria condizionata, ecc. La nostra offerta di servizi di Facility Tech comprende studi di fattibilità, realizzazione e manutenzione, ordinaria e straordinaria, degli impianti tecnologici necessari al funzionamento degli edifici civili, commerciali, produttivi e industriali.

L'area Tech Services di Camst group è composta da un team di professionisti altamente qualificati nei diversi campi di applicazione di cui ci occupiamo: sia nel settore pubblico che in quello privato. I nostri ambiti di applicazione possono essere così suddivisi:



SETTORE PUBBLICO

-  **Ospedali o RSA**
-  **Comuni e aree direzionali**
-  **Università e Centri di ricerca**

SETTORE PRIVATO

-  **Industria e logistica**
-  **Direzionale Settore finanziario**
-  **Retail**

Seguendo quella che è la nostra missione, cioè fornire servizi di alta qualità che garantiscano standard misurabili, i servizi in ambito Tech vengono erogati attraverso l'utilizzo di tecnologie all'avanguardia per ridurre l'impatto ambientale delle nostre attività.

Ingegneria di manutenzione

Principali lavori manutentivi

- Eseguiamo assesment sull'AS-IS dello stato manutentivo degli asset del cliente.
- Analizziamo i guasti con tecniche di Root cause analysis.
- Progettiamo ed implementiamo piani di correzione e prevenzione delle faillores con un approccio di miglioramento continuo.
- Ridefiniamo le politiche manutentive.
- Sviluppiamo la manutenzione predittiva e proattiva, con l'implementazione delle tecnologie abilitanti della industry 4.0 per automatizzare e digitalizzare i processi del sistema manutentivo.
- Effettuiamo Criticality analysis delle parti di ricambio e degli stock a magazzino con approccio lean.
- Reingegnerizziamo i flussi logistici della manutenzione, con expertise particolare per quanto riguarda la sicurezza.
- Definiamo, alimentiamo e valutiamo Kpi manutentivi, con attività di data analysis e reporting periodico.

Strategia

- Progettare la manutenzione e organizzare la gestione avendo come obiettivo il continuo miglioramento.
- Garantire la sicurezza di persone e impianti.
- Rispettare la normativa vigente e le possibilità di evoluzione di tutto quello che riguarda la sostenibilità.

Energy managment & Project Financing

Principali lavori manutentivi

All'interno dell'attualità della contemporaneità, la gestione delle risorse energetiche assume sempre di più un ruolo strategico.

L'attenta politica di verifica e controllo delle risorse e della diminuzione dei consumi è alla base di un contenimento dei costi.

Area

I nostri tecnici mettono a disposizione un'esperienza mirata alla progettazione e gestione di contratti complessi basati sul conseguimento del risultato previsto.

Project financing

Proposte legate al project financing (D.Lgs. 50/2016 e ss. mm. ii.), fondamentali per la

realizzazione di importanti interventi mirati all'efficientamento e ai servizi energetici e manutentivi dei patrimoni immobiliari della pubblica amministrazione (università e centri di ricerca, Comuni) che ne conseguono, sono state integrate e ampliate nell'offerta della divisione facility services.


Come facciamo questo


Supportiamo i nostri clienti con studi di fattibilità e progettazioni basati sull'efficientamento energetico.

Installiamo impianti:

- di cogenerazione e trigenerazione,
- fotovoltaici,
- solari termici.
- Di ricarica elettrica per automazione

 **1 Raccolta dati**
Censimento asset, raccolta dati sugli impianti

 **2 Ispezione**
Ispezione sul campo degli impianti

 **3 Analisi dati**
Analisi dei dati (visione chiare delle criticità) (checklist report)

 **4 Analisi rischio**
Analisi rischio (Root cause failure analysis)

 **5 Strategia**
Strategia di manutenzione pianificazione interventi



L'uso efficiente dell'energia e il suo controllo permettono ottimi risultati dal punto di vista della competitività



Eseguiamo sistemi di regolazione e supervisione



Life science solutions

L'area Life Science Solutions fornisce servizi specializzati di controllo della contaminazione ambientale, di qualifica e di taratura di strumenti critici di processo, orientati agli ambiti GMP (Good Manufacturing Practices) e della Contamination Control (CC) come:

- EMS – Environmental Monitoring System
- Compliance
- Validazione Taratura
- Costruzione & revamping di laboratori, clean rooms e zone di produzione

Queste tecnologie si applicano a diversi ambiti di applicazione, quali:

- Industria farmaceutics – API
- Sanità – Industria ospedaliera
- Cell Factory, Stem Cell Bank & centri Terapie Avanzate
- Industria Micro-elettronica
- Industria Aerospaziale
- Industria Logistica e di distribuzione del Prodotto
- I Industria Medical Device

Global-Gestione integrata servizi

La Divisione Facility è in grado di offrire un contratto sulla completa gestione del servizio basato su una gestione puntuale e responsabile con:

- Responsabilità del fornitore sul risultato;
- Miglioramento continuo;
- Sinergie fra servizi.

Per i servizi relativi alla Divisione Facility, Camst group è Gold Channel Partner ufficiale di TSI, un costruttore di altissimo profilo di strumentazione scientifica di misura ed applicazioni specifiche nel mondo della Contamination Control e soci IFMA, associazione no-profit fondata nel 1980 negli Stati Uniti per promuovere e sviluppare il Facility Management.

i clienti del Facility

Nella Divisione facility, l'area soft services si occupa di servizi legati alla pulizia e alla sanificazione per il mantenimento degli ambienti lavorativi di Enti pubblici e privati, in ambito civile, industriale, sanitario, farmaceutico, alimentare, mentre l'area hard services gestisce servizi rivolti agli edifici dei nostri clienti sia pubblici che privati. Le relazioni con i clienti vengono gestite da figure diverse, che hanno compiti differenti. L'Area Commerciale si occupa prevalentemente degli aspetti contrattuali, mentre tutto ciò che concerne la gestione del cliente è in capo ai Responsabili Gestione manutenzioni (area Tech) e ai Responsabili Gestione operativa (area Soft). Questi ultimi demandano la gestione di tutto ciò che è legato all'operatività dei servizi rispettivamente ai Capi commessa e ai Tecnici di produzione, per garantirne l'efficienza e la qualità.



Nello schema sotto viene riassunta in forma grafica la relazione tra i temi materiali di Camst group, associati ai diversi SDGs a cui l'azienda contribuisce, e le diverse fasi della catena del valore sulle quali sono stati considerati impatti diversi a seconda della business unit Ristorazione e Facility.

● Ristorazione ● Facility

I temi materiali di Camst group e gli obiettivi di sviluppo sostenibile

		Produzione materie prime	Approvvigionamenti	Trasformazione	Erogazione servizio	Clienti e comunità	Gestione fine vita
Temi legati alla governance	Etica e integrità del business	●	●	●	●	●	●
	Data privacy e Cyber security				●	●	
	Creazione di valore economico		●	●	●	●	●
	Innovazione, ricerca, sviluppo, digitalizzazione		●	●	●		●
Temi legati alle persone	Opportunità di crescita e di sviluppo personale			●	●	●	
	Diversità e inclusione				●	●	
	Tutela e benessere dei dipendenti	●	●	●	●	●	
	Radicalamento nel territorio e relazioni con la comunità		●			●	●
Temi legati all'ambiente	Emissioni e cambiamenti climatici	●	●	●	●		●
	Energia ed efficienza energetica	●		●	●		●
	Uso sostenibile della risorsa idrica	●			●		
	Gestione dei rifiuti, food waste ed economia circolare	●	●	●	●	●	●
Temi legati alla catena del valore	Gestione sostenibile della catena di fornitura	●	●			●	●
	Gestione sostenibile delle materie prime	●	●				
	Salute e sicurezza dei clienti		●	●	●	●	●
	Qualità del prodotto-servizio		●	●	●	●	●

4.2 la solidità patrimoniale e la partecipazione sociale

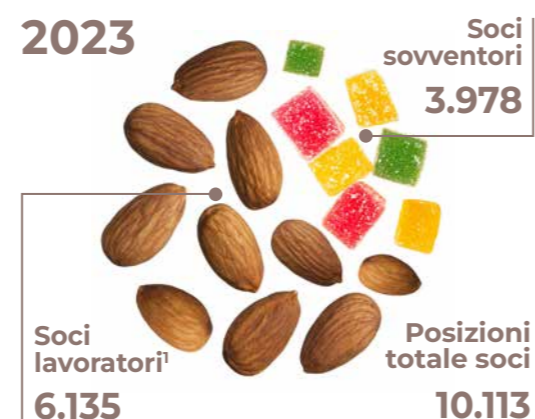
Avvicinare oltre 10.000 soci e rendere partecipe ciascuno di loro è un impegno che ci coinvolge sempre più. Abbiamo ricercato e messo a punto soluzioni che facilitano il coinvolgimento, anche delle persone più lontane, proprio per permettere a tutti di essere protagonisti non solo nella sfera economico sociale, ma in tutti gli ambiti in cui Camst spazia.

capitale sociale e numero soci

Il capitale dei soci (capitale sociale e azioni di sovvenzione) della capogruppo Camst soc. coop. a r.l. al 31 dicembre 2023 è di euro 19,3 milioni.

Soci (unità)	2021	2022	2023
Soci lavoratori ¹	6.484	6.383	6.135
Soci sovventori	4.243	4.158	3.978
Posizioni totale soci	10.727	10.541	10.113

¹Sono qui compresi soci ex lavoratori di Camst oggi impiegati in altre società del Gruppo. Rispetto al dato presente nel capitolo delle risorse umane, per il 2023 le unità in più sono 43.



Capitale sociale e azioni di sovvenzione (euro)	2021	2022	2023
Capitale sociale	11.514.000	11.251.000	10.277.000
Azioni di sovvenzione	11.387.000	9.604.000	9.032.000
Totale	22.902.000	20.855.000	19.309.000

partecipazione sociale e servizi ai soci

La partecipazione sociale in Camst coinvolge i soci da protagonisti in molte attività e comprende, oltre alla sfera economica e aziendale, anche quella culturale e della solidarietà. Nel 2023 sono state organizzate attività ludiche, culturali e sportive come gite e visite guidate a luoghi d'arte e mostre, passeggiate nel verde, cene e pranzi sociali. Oltre a queste la nostra Cooperativa ha attivato alcune iniziative che riportiamo di seguito:

Iniziativa a sostegno dei nostri lavoratori che hanno subito danni ad abitazioni e auto, a causa delle alluvioni che hanno colpito vaste aree del centro e nord Italia. Sono state attivate 3 iniziative: 1) abbiamo promosso una raccolta di fondi tra i lavoratori; 2) abbiamo aderito ad un'iniziativa promossa da Legacoop a sostegno dei lavoratori delle cooperative che lavorano nei territori colpiti; 3) abbiamo stanziato un fondo che è stato devoluto ai lavoratori. Sono stati inoltre promossi **incontri sociali** nelle nostre aree tra Ufficio Soci, Consiglieri, Ambassador, Responsabili delle Risorse Umane delle nostre aree e Direttori dei centri di produzione per pianificare iniziative per promuovere e incentivare l'adesione dei lavoratori a Socio della Cooperativa e la partecipazione. È stata anche stampata una brochure da distribuire ai lavoratori con le principali informazioni sul rapporto sociale.

Anche nel 2023 è stato consegnato il tradizionale **omaggio a tutti i possessori di Prestito Sociale**. L'iniziativa nasce come riconoscimento ai Soci che investono in cooperativa e a sostegno di associazioni e progetti di giovani cooperative e startup certificate B Corp.

Nel 2023 abbiamo acquistato prodotti di Libera Terra, gruppo di cooperative che lavorano i terreni confiscati alle mafie, nel 2024 supporteremo Biova, startup di Torino che produce e vende prodotti ottenuti da surplus alimentari.

Progetto Ambassador

Nel 2023 è stato sviluppato il "progetto Ambassador", nato nel novembre 2022 per promuovere e diffondere iniziative sociali e azioni di welfare. L'obiettivo per il 2024 è incrementare ulteriormente il numero degli Ambassador all'interno delle nostre strutture e di attivare i progetti da loro proposti a sostegno dei lavoratori con lo scopo di migliorare il clima all'interno dei gruppi di lavoro e il coinvolgimento dei lavoratori.

Assemblee

Il 24 febbraio si è tenuta online l'Assemblea Straordinaria dei Soci durante la quale sono state approvate alcune modifiche del nostro Statuto che è stato integrato con degli obiettivi di beneficio comune, permettendoci così di diventare Società Cooperativa Benefit. L'Assemblea dei Soci ha inoltre approvato il nuovo Codice Etico. Hanno partecipato in totale 312 Soci di cui Soci Lavoratori 285 e Soci Sovventori 27. Nel mese di giugno si sono tenute 8 Assemblee territoriali e il 30 giugno 2023, l'Assemblea generale per l'approvazione del bilancio consuntivo 2022. Complessivamente hanno votato 1426 Soci di cui Soci Lavoratori 1218 e Soci Sovventori 208.

App People – Piattaforma di comunicazione interna

Da giugno 2022, Camst ha lanciato un nuovo sistema di comunicazione interna rivolto a dipendenti del Gruppo e ai soci di Camst. Questo strumento, nato dalla volontà di costruire una relazione sempre più trasparente e diretta con gli stakeholder interni, ha permesso di migliorare l'erogazione dei servizi aziendali, ma anche creare una comunicazione bidirezionale tra utente e impresa. Con l'App Camst: people, tutti gli iscritti possono infatti contattare gli uffici aziendali, scaricare le proprie buste paga e certificazioni uniche, rimanere aggiornati sulle novità e sugli strumenti aziendali oltre ad accedere a contenuti e rubriche. I soci lavoratori e sovventori, infine, attraverso una sezione dedicata, possono consultare i propri movimenti e saldi dei libretti, capitale sociale e azioni.



patrimonio netto

Al 31 dicembre 2023 il patrimonio netto consolidato del Gruppo ammonta a euro 100.229.062, mentre quello della sola capogruppo Camst è di euro 168.358.596 ed è destinato a supportare lo sviluppo della cooperativa. Un aspetto fondante, quest'ultimo, legato alla natura cooperativa di Camst, che impone di assegnare al patrimonio una funzione più alta: quella di assicurare e accompagnare il passaggio generazionale.

Patrimonio netto Camst capogruppo



prestito sociale

Al 31 dicembre 2023 il prestito sociale è di euro 49,4 milioni. Di questi, al netto degli interessi accreditati (euro 1.042 mila), 10,1 milioni di euro sono relativi a libretti dei soci lavoratori, che ne governano la domiciliazione ordinaria e quindi privilegiano il risparmio libero. I soci sovventori, i cui investimenti al 31 dicembre 2023 ammontano a 39,3 milioni di euro, preferiscono la formula del vincolo, che garantisce loro una maggiore remunerazione.

I dati relativi al prestito sociale attestano la solidità del rapporto di fiducia tra la cooperativa e quella parte di base sociale che vede Camst come un investimento sicuro, fonte di buoni rendimenti.

Nel corso del 2021 era stato istituito il nuovo vincolo triennale, che riconosce un premio lordo annuo pari all'1%. Tale proposta si affianca al premio lordo tradizionale di durata biennale, offrendo ai soci la possibilità di diversificare temporalmente i propri depositi vincolati. La significativa dimensione del prestito sociale rappresenta un'importante leva per lo sviluppo delle attività, che si accompagna all'impegno di Camst per accrescere la sicurezza dei depositi e il rendimento dei risparmi dei prestatori.

Si ricorda che il regolamento statutario (così come previsto dai parametri di legge) prevede un massimo di raccolta possibile pari a tre volte il patrimonio netto della cooperativa. Allo stato attuale il patrimonio netto di Camst è 10 volte superiore al patrimonio netto minimo necessario, indice di grande sicurezza per tutti i soci prestatori. Alla luce di queste considerazioni e delle azioni intraprese per garantire liquidità e continuità operativa, Camst ha la certezza che i risparmi depositati presso la cooperativa godano di una combinazione rischio/rendimento difficilmente riscontrabile sul mercato e che tale politica verrà perseguita anche negli anni a venire.

Prestito sociale (migliaia di euro e unità)	2021	2022	2023
Prestito ordinario	23.803	22.584	19.850
Prestito vincolato	32.310	29.385	28.530
Interessi accreditati	463	489	1.042
Totale	56.577	52.458	49.422
Libretti liberi (unità)	3.446	3.260	3.049
Libretti vincolati-movimentati (unità)	1.292	1.154	1.135

Andamento del prestito sociale (milioni di euro)

2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
59,65	63,44	64,15	65,08	64,05	63,21	62,60	57,87	56,58	52,46	49,42



4.3 gli organi societari

Parlare di governance della nostra impresa cooperativa significa certamente toccare uno dei pilastri della nostra natura. Quali soggetti appartengono all'impresa, ne decidono gli obiettivi, ne controllano i processi?

la struttura di governance

La capogruppo Camst è una società cooperativa a responsabilità limitata e Società Benefit. Il modello istituzionale adottato è quello previsto dal titolo V dello statuto sociale, conforme a quanto previsto dal Codice civile in materia di società cooperative e dalla legislazione in materia di società benefit.

La struttura di governance adottata da Camst prevede i seguenti organi sociali: l'Assemblea dei soci, il Consiglio di amministrazione, le eventuali Assemblee speciali previste nello Statuto ma attualmente non utilizzate. Gli organi di controllo sono il collegio sindacale e la società di revisione.



SOCI SOVVENTORI

I soci sovventori sono coloro che investono capitali nella cooperativa, non si avvalgono delle prestazioni istituzionali di questa e non partecipano alla gestione mutualistica.

SOCI LAVORATORI

I soci lavoratori sono i titolari di quote di capitale sociale e offrono la propria attività lavorativa all'interno della cooperativa, si avvalgono delle prestazioni istituzionali di questa e partecipano alla gestione mutualistica.

ASSEMBLEA DEI SOCI

Essendo una cooperativa di produzione e lavoro a mutualità prevalente, Camst, nello svolgimento della propria attività, si avvale prevalentemente delle prestazioni lavorative dei propri soci i quali intendono perseguire, tramite la gestione in forma associata, una continuità di occupazione lavorativa alle migliori condizioni economiche, sociali e professionali. Formata da soci sovventori e lavoratori, l'Assemblea dei soci, tra le altre cose, approva il bilancio consuntivo e determina il periodo di durata del mandato del Consiglio di amministrazione, il numero dei componenti e provvede alle relative nomine.

SOCIETÀ DI REVISIONE

L'assemblea dei soci ha affidato la revisione legale dei conti a Deloitte & Touche S.p.a. La società, che ha il compito di rilasciare l'attestazione di correttezza delle scritture contabili, è stata nominata con l'Assemblea del 30 giugno 2023 e rimarrà in carica fino all'approvazione del bilancio al 31 dicembre 2025.

COLLEGIO SINDACALE

Eletto dall'Assemblea dei soci, è composto da tre membri effettivi più due supplenti che restano in carica tre esercizi. Il presidente di tale organo è designato direttamente dall'Assemblea. Al collegio sindacale spettano i compiti di: vigilare sull'osservanza delle leggi e dello statuto; fare rispettare i principi di correttezza di amministrazione e di adeguatezza organizzativa, amministrativa e contabile della cooperativa; redigere la relazione di accompagnamento al bilancio di esercizio; procedere ad atti di ispezione e controllo, nonché di accertamento periodico su quanto, per legge, in suo potere. L'attuale collegio dei sindaci, il cui mandato è iniziato l'8 luglio 2021, resterà in carica fino all'approvazione del bilancio al 31 dicembre 2024.

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Essendo una cooperativa di produzione e lavoro a mutualità prevalente, Camst, nello svolgimento Il Consiglio di amministrazione è investito dei più ampi poteri per la gestione ordinaria e straordinaria della cooperativa e ha mandato triennale. Eletto dall'Assemblea dei soci, si compone di 16 membri e per composizione è rappresentativo dell'organizzazione, sia in termini territoriali che di aree di business. Il Consiglio ha il dovere di istituire un assetto organizzativo, amministrativo e contabile adeguato alla natura e alle dimensioni dell'impresa, anche in funzione della rilevazione tempestiva della crisi d'impresa e della perdita della continuità aziendale. Inoltre, con particolare riguardo allo scopo di beneficio comune, il consiglio di amministrazione deve amministrare in modo da bilanciare l'interesse dei soci e la finalità mutualistica con il perseguimento delle finalità di beneficio comune.

PRESIDENTE

Nominato dal Consiglio di amministrazione in occasione del suo rinnovo, rimane in carica per la durata dello stesso.

DIRETTORE GENERALE

Risponde del suo operato al Consiglio di amministrazione e garantisce la gestione operativa avvalendosi della collaborazione dei responsabili delle varie direzioni aziendali. Da marzo 2022 il Presidente è subentrato ad interim nel ruolo di direttore generale.

VICE PRESIDENTI

Nominati dal Consiglio di amministrazione in occasione del suo rinnovo, rimangono in carica per la durata dello stesso. I due vicepresidenti sono sempre una donna e un uomo e coadiuvano il presidente nelle sue funzioni.

COMITATO DI DIREZIONE

Organo composto da Direttore generale, Direttori operativi e Direttore innovazione e tecnologie oltre che da tutti i primi riporti del Presidente e del Direttore Generale.

La composizione
del Cda eletto
nell'assemblea
dei soci
il 1° luglio 2022



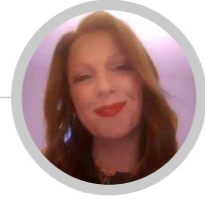
Presidente Camst group
Francesco Malaguti



Vice Presidente
Camst group
Stefania Ceretti
Responsabile
Gestione Operativa
Ristorazione
Collettiva



Vice Presidente
Camst group
Mattia Grillini
Responsabile
Marketing,
comunicazione
e soci



Maria Maiorano
Responsabile
di Gestione Operativa
Soft Service
and Green



Daniela Caglio
Responsabile
di locali Ristorazione
Collettiva



Davide Esposito
Sales Area manager
Ristorazione
Collettiva



Emilia Tuccio
Responsabile
Uffici Amministrativi
Decentrati



Gianluca Cristallo
Responsabile
innovazione



Jessica Serini
Responsabile
di locali Ristorazione
Collettiva



Luigi Mazzocchetti
Responsabile
gestione operativa
Ristorazione
Commerciale e
Ricerca e Sviluppo



Maila Canciani
Responsabile
Ufficio Amministrativo
Decentrato



Marco Cardinali
Responsabile
Gestione operativa
Ristorazione
Collettiva



Martina Guernieri
Responsabile
Gestione del Credito
e Pagamenti



Paola Bertocchi
Responsabile
Sostenibilità



Roberto Orlandini
Responsabile
Sistemi retributivi e
Amministrazione del
personale e Mobility
manager



Simona Tomaselli
Responsabile
di locali
Ristorazione
Collettiva

composizione CDA per genere

56%

Donne



44%

Uomini

composizione CDA per età

62%

30-50
anni



38%

Più di
50 anni

la mutualità prevalente

Il concetto di “mutualità prevalente” si riferisce a una condizione in cui un’organizzazione, solitamente una cooperativa o una società mutua, opera principalmente per il vantaggio dei suoi membri anziché per il profitto di investitori esterni. Questo significa che le decisioni prese all’interno dell’organizzazione sono orientate al beneficio e al soddisfacimento delle esigenze dei membri, piuttosto che alla massimizzazione dei profitti per gli azionisti esterni. In questo contesto, i membri hanno un ruolo attivo e partecipativo nell’organizzazione, con un coinvolgimento nella governance e nella definizione delle politiche. Per le cooperative di produzione e lavoro, la mutualità prevalente è raggiunta quando il costo del lavoro dei Soci è superiore al 50% del totale del costo del lavoro, computate anche le altre forme di lavoro inerenti lo scopo mutualistico.



Costo del lavoro soci e non soci (mutualità prevalente) - Camst capogruppo

Euro	2021	2022	2023
Soci	146.605.694	143.255.332	138.065.977
Non soci	76.830.420	85.678.589	81.138.791

Al 31 dicembre 2023 i soci lavoratori di Camst sono 6.092 e rappresentano il 65% dei dipendenti a tempo indeterminato.



4.4 il modello organizzativo e di controllo

La nostra azienda opera nel rispetto delle leggi e dei regolamenti che ne definiscono le corrette modalità di lavoro e di controllo. Il codice etico, aggiornato nel 2023, è composto dai nostri 8 principi che lo rendono saldo e lo elevano su tutto e su tutti, così da orientarci nel raggiungere gli obiettivi nel modo migliore possibile, secondo un agire non solo legale, ma eticamente e moralmente corretto.

Legalità e onestà sono i principi attraverso i quali Camst esercita la propria attività aziendale e su cui si fonda il Codice Etico. Tutte le disposizioni e le procedure interne devono essere coerenti e compatibili con i principi espressi nel Codice che, oltre a rispondere a quanto previsto dal d.lgs. 231/2001, costituisce parte integrante del sistema di gestione per la responsabilità sociale.

Il modello 231

La capogruppo Camst ha adottato il modello di organizzazione, gestione e controllo (modello 231) volto alla prevenzione dei reati previsti dalla normativa, e si è dotata di un sistema di regole, di corrette modalità operative, di verifiche, controlli e sanzioni in caso di violazioni finalizzate a prevenire la commissione dei reati.

Introducendo la responsabilità amministrativa degli enti – e quindi l'assoggettamento della società a sanzioni nel caso in cui persone appartenenti alla sua struttura commettano reati nell'interesse o a vantaggio della società stessa – il d.lgs 231/2001 impone di fatto alle imprese di dotarsi di strumenti interni adeguati alla prevenzione dei reati. L'eventuale accertamento di illeciti penali comporta la comminazione di sanzioni rilevanti sia a carico del dipendente (persona fisica che materialmente li ha commessi), sia nei confronti dell'impresa. A tale scopo, per evitare che dalla commissione di reati possano derivare conseguenze molto serie, che nei casi più gravi determinano l'interdizione dall'esercizio dell'attività, Camst si è dotata di un modello che, in considerazione della natura e delle dimensioni dell'attività svolta, garantisce l'operatività nel pieno rispetto della legge.

Il Codice Etico

Il sistema di governo della capogruppo Camst (cooperativa) si basa, oltre che sullo statuto e sui vari regolamenti interni approvati dall'assemblea dei soci, anche su un documento di contenuto valoriale e procedurale denominato Codice Etico, proposto dal Cda e approvato

per la prima volta dall'assemblea generale di bilancio del 19 giugno 2009, che lo ha voluto per ottemperare al d.lgs. 231/01, e da ultimo aggiornato e approvato in Assemblea a febbraio 2023. Il Codice Etico, oltre a essere elemento fondamentale e parte integrante del modello 231, è un documento fondamentale all'interno della cultura organizzativa che fornisce un quadro chiaro dei principi etici e comportamentali che devono seguire non soltanto tutti i membri dell'organizzazione ma anche tutti gli stakeholder che entrano in relazione con l'azienda stessa.

Costituito da 8 principi fondamentali che rispondono agli impegni che Camst ha messo a Statuto, il Codice Etico non è solo un documento disciplinare di mera compliance, ma è anche uno strumento che oggi più che mai risponde alle aspettative crescenti del contesto socio-culturale in cui siamo, un contesto che riflette le esigenze della società sull'azienda a partire dalle responsabilità nei confronti degli stakeholder, delle persone e dell'ambiente circostante. In questo senso, possiamo immaginare questo documento come una mappa che indica all'azienda e a tutte le persone che la compongono, il percorso da seguire per raggiungere gli obiettivi aziendali nel modo migliore possibile, prendendo delle decisioni che siano non solo legali, ma anche etiche e moralmente corrette.



**Per leggere il nuovo Codice Etico
inquadra il QR Code**

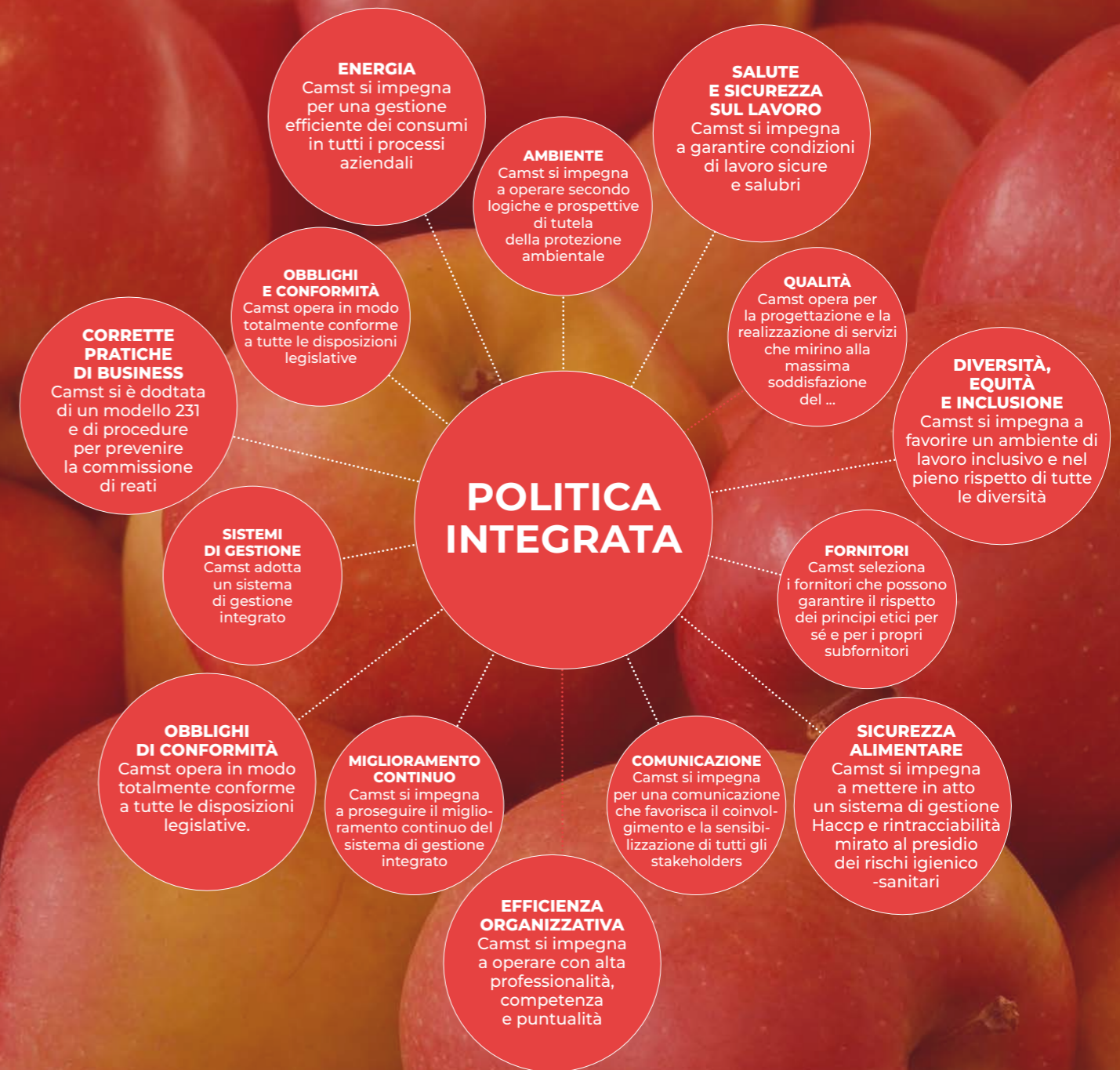
la politica integrata e il sistema di gestione

La politica, redatta coerentemente con quanto definito dal Codice Etico, detta i principi quadro che Camst, quale gruppo che opera nel settore della ristorazione e del facility management, si impegna a rispettare e promuovere per migliorare i propri risultati ambientali, sociali ed economici, ispirando la propria linea di condotta agli obiettivi per lo sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Camst group, pertanto, persegue l'obiettivo di fornire servizi che soddisfino le aspettative dei propri stakeholder (committenti e consumatori finali, pubblici o privati, interni o esterni, ecc.) tenendo conto del contesto ambientale, spazio-temporale e socio-culturale in cui essi e la società si collocano.



Per scaricare la politica integrata
inquadra il QR Code



4.5 sistemi di gestione e certificazioni

Contare su una gestione centralizzata e integrata delle certificazioni, favorisce una visione d'insieme più chiara e completa delle pratiche aziendali, e consente una migliore valutazione delle performance e dei possibili miglioramenti.

L'adozione di un sistema di gestione integrato permette a Camst di certificare qualità, sicurezza alimentare, tracciabilità, protezione dell'ambiente, salute e sicurezza sul posto di lavoro e responsabilità sociale d'impresa, al fine di offrire servizi sempre più sicuri. Infatti, una gestione centralizzata e integrata delle certificazioni favorisce una visione d'insieme più chiara e completa delle pratiche aziendali, consentendo una valutazione più accurata delle performance e dei possibili miglioramenti. Questo è particolarmente utile quando le certificazioni riguardano aree interconnesse, come la qualità, la salute e sicurezza sul lavoro, l'ambiente e la responsabilità sociale. Inoltre, essendo in grado di dimostrare un approccio coordinato e sistematico alla gestione delle certificazioni, Camst può aumentare la fiducia e la credibilità nei rapporti con i fornitori, i clienti e le altre parti interessate esterne. Non da ultimo, un sistema integrato semplifica anche la gestione dei cambiamenti normativi o degli aggiornamenti degli standard, consentendo una rapida risposta e adattamento alle nuove esigenze senza dover rivoluzionare l'intero sistema di gestione. La conformità del sistema rispetto alle norme è garantita da audit periodici.



Il sistema di gestione integrato di Camst



Area / Obiettivo	Sistema di gestione / Certificazione	Descrizione	Ristorazione	Facility
Il cliente e la sua soddisfazione sempre al centro	ISO 9001	ISO 9001 è una norma internazionale che attesta la qualità e punta prioritariamente alla piena soddisfazione del cliente e al miglioramento dell'efficienza e dell'efficacia di tutti i processi dell'azienda.	✓	✓
La sicurezza alimentare a tutto campo	ISO 22005	Per alzare la soglia di sicurezza nella preparazione degli alimenti, Camst si è certificata ISO 22005 per garantire la tracciabilità alimentare nella produzione dei pasti delle principali cucine centralizzate.	✓	
	ISO 22000	Nel 2010 Camst ha adottato il sistema di gestione per la sicurezza alimentare ISO 22000 nei principali locali di produzione. Questo standard si pone come punto di riferimento per gli operatori per l'applicazione dei regolamenti comunitari in materia di igiene e sicurezza alimentare.	✓	
	BIOLOGICO REG CE 834/2007	È un certificato di conformità che garantisce l'utilizzo corretto di alimenti da agricoltura biologica.	✓	
Tutela della salute e sicurezza sul lavoro	ISO 45001	I servizi di ristorazione di Camst sono certificati ISO 45001, il cui obiettivo è stabilire un quadro per migliorare la sicurezza, ridurre i rischi in ambito lavorativo e tutelare la salute e il benessere dei lavoratori, permettendo così di aumentare le performance in materia di salute e sicurezza. A differenza di OHSAS 18001, ISO 45001 garantisce uniformità tra le varie norme ISO sui sistemi di gestione.	✓	✓
La qualità etica dei nostri prodotti e servizi	SA8000	Per valorizzare ulteriormente la propria responsabilità sociale, Camst ha adottato il sistema di gestione SA 8000, che costituisce il primo standard a livello internazionale con cui si garantisce che un'organizzazione sia socialmente responsabile, cioè si impegni al rispetto delle regole dell'etica del lavoro e ricusi apertamente tutte le condizioni lavorative caratterizzate dalla disumanità, dallo sfruttamento, dall'inequità retributiva e dall'insalubrità del luogo di lavoro.	✓	✓
Attenzione ulteriore alle nostre risorse	UNI PdR 125	La prassi di riferimento UNI/PdR 125 fornisce una linea guida per la preparazione di un sistema di gestione interno a una organizzazione, dedicato alle politiche che realizzino e promuovano la parità di genere, con lo scopo quello di migliorare l'equità lavorativa fra uomo e donna all'interno delle aziende.	✓	✓



Area / Obiettivo	Sistema di gestione / Certificazione	Descrizione	Ristorazione	Facility
Proteggiamo l'ambiente continuamente	EMAS	Dal 2019 Camst è registrata EMAS per valutare e migliorare le proprie prestazioni ambientali e fornire agli stakeholder informazioni sulla propria gestione ambientale.	✓	
	ISO 14001	La certificazione ISO 14001 è uno strumento volontario per migliorare la gestione ambientale all'interno dell'organizzazione. L'obiettivo di questo standard internazionale consiste nel promuovere miglioramenti continui delle prestazioni ambientali dell'organizzazione.	✓	✓
	ISO 50001	Camst si è certificata nel 2017 per conseguire il miglioramento continuo delle prestazioni energetiche.	✓	
	F-GAS	La certificazione F-Gas è un obbligo di legge previsto dal dpr 27 gennaio 2012, n. 43, la cui principale finalità è quella di tutelare l'ambiente e quindi garantire che tutti gli operatori abbiano i requisiti e le competenze necessarie per ridurre le emissioni di gas serra.		✓
Aggiungiamo ulteriori garanzie	ECOLABEL	La certificazione Ecolabel identifica i prodotti e i servizi migliori dal punto di vista ambientale e attesta che il prodotto o il servizio abbia un ridotto impatto ambientale all'interno del suo intero ciclo di vita.		✓
	UNI 11352	È la norma che definisce i requisiti che devono soddisfare tutte le imprese che vogliono svolgere il ruolo di Esco (Energy service company), ossia quelle società di servizi energetici che intendano fornire ai propri clienti una maggiore garanzia di professionalità e capacità di raggiungimento degli obiettivi di efficienza energetica, accettando un rischio imprenditoriale.		✓
	UNI EN 13549	È una norma che definisce le modalità di misurazione di qualità relativi alla progettazione ed erogazione dei servizi di pulizia e sanificazione pulizia erogati a clienti pubblici e privati; la certificazione acquisita da Camst attesta l'idoneità del sistema di misurazione della qualità relativamente alla progettazione ed erogazione dei servizi di pulizia e sanificazione erogati presso un cliente specifico.		✓

I sistemi di gestione integrati nel Gruppo

Sistema di gestione / Certificazione	Società controllate						
	Gerist srl	Finrest spa	Bassa Romagna Catering	Ristorazione Futura	Fo.rest	i Praticelli	Cheval Blanc
ISO 9001	✓		✓	✓	✓	✓	✓
ISO 22000			✓	✓			
ISO 22005				✓			
BIOLOGICO REG CE 834/2007				✓			
ISO 45001			✓	✓	✓	✓	
ISO 14001			✓	✓		✓	
ISO 50001				✓			
MSC (catena di custodia)				✓			
ASC (catena di custodia)				✓			



ESG rating per Camst

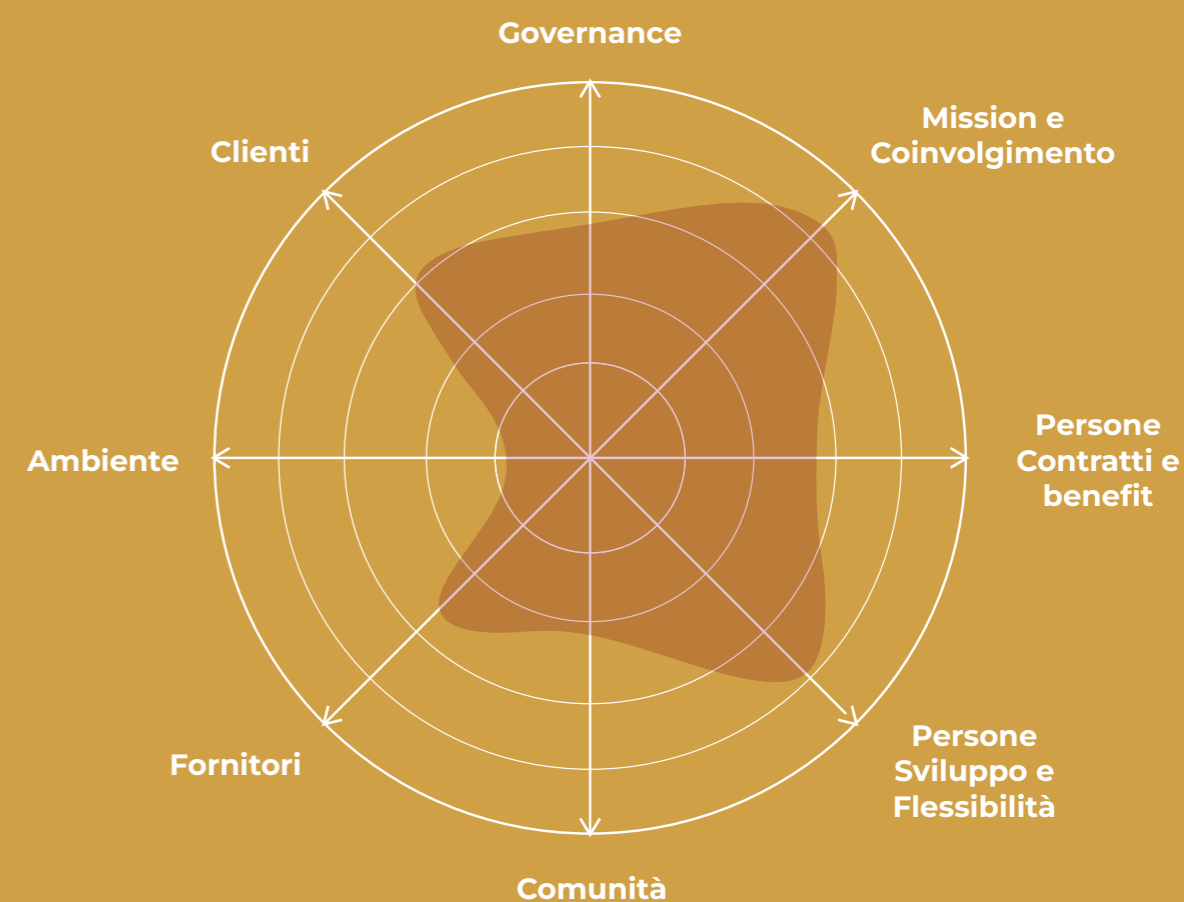
Ecovadis
Camst è iscritta al portale Ecovadis, un ente indipendente e accreditato a livello internazionale, che fornisce valutazioni sulla responsabilità sociale d'impresa di aziende che operano in oltre 160 paesi e in più di 200 settori. In particolare, Ecovadis svolge un ruolo significativo nella valutazione dei fornitori di alcuni dei più importanti clienti del Gruppo. Qualificarsi tramite questa piattaforma offre a Camst la possibilità di rendersi più responsabile davanti ai propri clienti supportando il mantenimento delle relazioni di business esistenti. Ottenere una valutazione positiva su Ecovadis migliora la reputazione e la credibilità aziendale, dimostrando un impegno per la sostenibilità e riducendo il rischio reputazionale associato a problemi ambientali o sociali nella catena di approvvigionamento. Inoltre, la certificazione su Ecovadis può differenziare l'azienda attirando clienti che preferiscono partner responsabili e sostenibili. Camst viene valutata attraverso l'analisi di politiche, azioni e risultati in quattro distinte aree: ambiente, politiche lavorative e diritti umani, pratiche commerciali eque e acquisti sostenibili. La valutazione ottenuta dall'organizzazione nel 2023 ha consolidato il raggiungimento del Sustainability rating gold, come riconoscimento dei risultati ottenuti nella sostenibilità. Tale risultato rappresenta per Camst non soltanto una garanzia per i propri clienti, ma anche uno strumento per migliorare ulteriormente le proprie politiche.

B Impact Assessment

In qualità di Società Benefit, Camst ha assunto l'impegno a condurre la valutazione dell'impatto generato dal perseguimento delle finalità di beneficio comune sulla base dello standard di valutazione esterno internazionale "B Impact Assessment" (BIA): una valutazione strutturata che misura l'impatto sociale, ambientale ed economico di un'azienda o di un'organizzazione.

Attraverso questo processo sono state analizzate le pratiche aziendali in vari settori, come la governance, i lavoratori, la comunità, l'ambiente e i clienti, per determinare il contributo positivo al benessere comune. La valutazione, condotta nel corso del 2023 con il supporto di consulenti esterni, ha avuto come esito un punteggio di 99,4 punti su 210 e ha delineato per Camst il profilo di impatto riportato sull'immagine sotto.

Le aree su cui Camst è risultata meno performante sono quelle su cui si focalizzeranno gli impegni dell'azienda. Nel caso dell'area ambiente, ad esempio, Camst sta attualmente lavorando ad un percorso di decarbonizzazione (vedi box di approfondimento nel paragrafo 9.1) che vedrà la quantificazione di obiettivi di riduzione di scopo 1, 2 e 3.



4.6 governance della sostenibilità

L'evoluzione del concetto di sostenibilità richiede un adeguamento della nostra struttura organizzativa, integrandolo come un valore centrale nelle decisioni aziendali e promuovendo una cultura interna orientata alla responsabilità sociale e all'innovazione.

La governance della sostenibilità si riferisce alla gestione e alla direzione delle attività e delle decisioni delle organizzazioni al fine di integrare e promuovere pratiche sostenibili. Questo implica l'adozione di politiche e strategie orientate alla sostenibilità, il coinvolgimento degli stakeholder nella formulazione delle decisioni, il monitoraggio e la comunicazione trasparente delle prestazioni ambientali, sociali ed economiche, la conformità normativa, la gestione del rischio legato alla sostenibilità e la promozione dell'innovazione e della collaborazione per affrontare sfide comuni. La governance della sostenibilità è cruciale per garantire che le organizzazioni operino in modo responsabile, riducendo l'impatto ambientale e sociale e contribuendo al benessere a lungo termine delle persone e del pianeta.

L'evoluzione del concetto di sostenibilità in Camst nel corso di questi ultimi anni ha richiesto un adeguamento della struttura organizzativa, che si è modificata per rispondere più adeguatamente alle sfide ambientali e sociali emergenti, integrando la sostenibilità come un valore centrale nelle decisioni aziendali e promuovendo una cultura interna orientata alla responsabilità sociale e all'innovazione.

In linea con questo impegno, nel 2022 la delega per la gestione delle strategie e delle iniziative di sostenibilità è stata affidata dal Consiglio di amministrazione al Responsabile sostenibilità, entrato nel neoeletto Consiglio, confermando così l'importanza che l'azienda attribuisce a questo ambito, anche in funzione del passaggio a società cooperativa benefit.

Alla Funzione Sostenibilità è affidato il compito di:

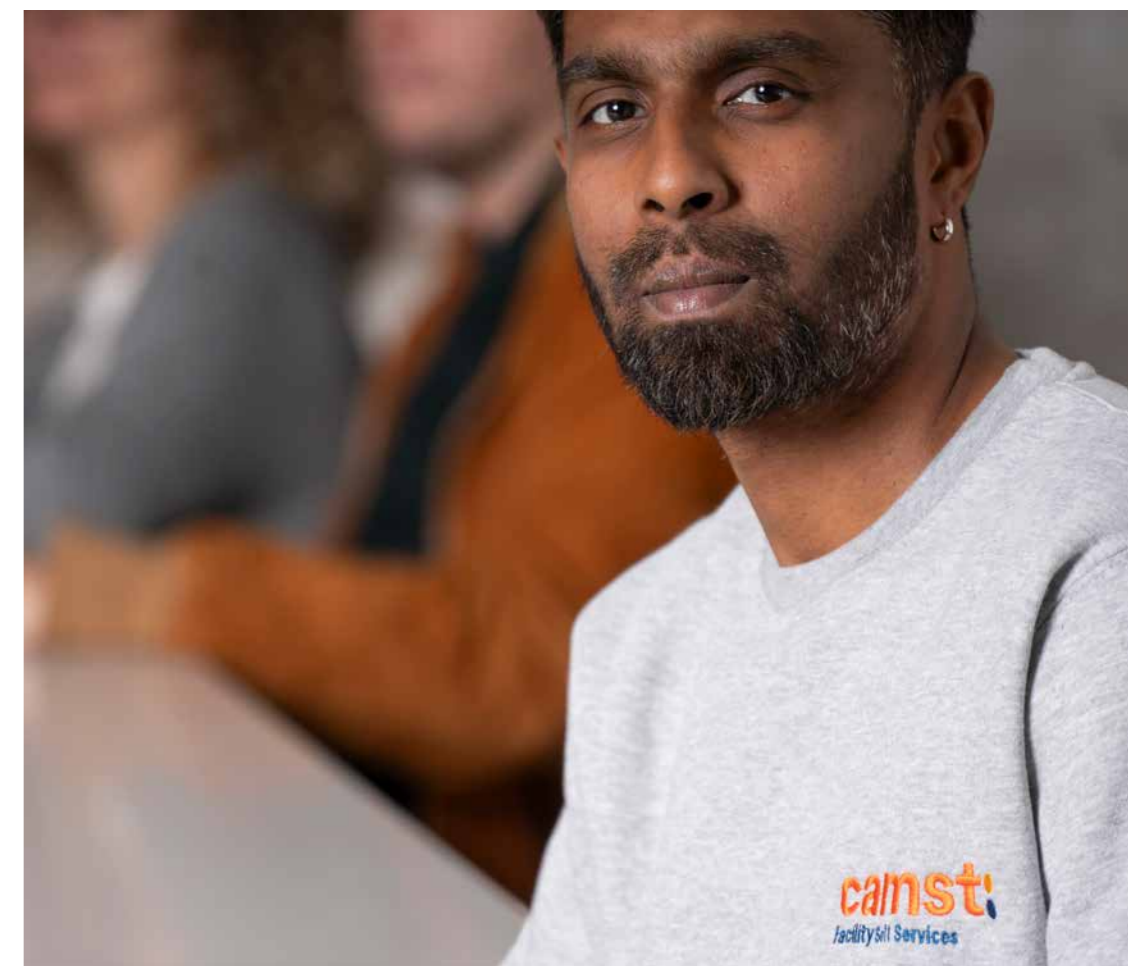
- **Tracciare le linee guida necessarie al top management per integrare agli obiettivi aziendali un modello di business sostenibile,**
- **Valutare le necessità formative in materia di sostenibilità,**
- **Coordinare e monitorare il processo di predisposizione della reportistica utile ai fini della redazione del Bilancio di sostenibilità**
- **Coordinare i progetti di sostenibilità che rispondono al raggiungimento degli obiettivi,**
- **Riferire periodicamente al Consiglio di amministrazione l'andamento delle attività di sostenibilità.**

Alla Funzione Sostenibilità è inoltre affidata la responsabilità di redigere la Relazione di impatto della Società Benefit.

Inoltre, per consolidare le competenze della Funzione Sostenibilità, i componenti del Team hanno conseguito la certificazione CEPAS secondo la Prassi UNI/PdR 109.1:2021 per il profilo Sustainability Manager e Sustainability Practitioner.

Infine, per rispondere in modo più efficace agli obiettivi di sostenibilità descritti, l'azienda sta attivamente lavorando su programmi di formazione e attività legate alla cultura aziendale. Questi programmi mirano a sensibilizzare e addestrare i dipendenti su questioni di sostenibilità, incoraggiando una comprensione più approfondita degli obiettivi aziendali e dei loro impatti ambientali e sociali. La formazione comprende anche l'educazione sui principi etici e i valori fondamentali della responsabilità sociale d'impresa.

L'integrazione di tali programmi nella cultura aziendale è essenziale per garantire un'impostazione sostenibile nelle decisioni quotidiane e nelle pratiche lavorative. Ciò promuove un coinvolgimento diffuso e un senso di responsabilità condivisa tra tutti i dipendenti, favorendo un ambiente di lavoro più consapevole e impegnato verso la sostenibilità. Questi sforzi dimostrano un impegno concreto dell'azienda nel promuovere una cultura aziendale incentrata sulla sostenibilità e nel garantire che la governance della sostenibilità sia implementata efficacemente in tutti gli aspetti delle sue operazioni.



5 gestione Stakeholder e analisi di materialità

Stakeholder è una parola molto diffusa, il cui significato è spesso semplificato in portatori di interesse. Il che non è sbagliato, ma noi preferiamo definirlo la punta di un iceberg che espande il suo significato sotto la superficie: universo popolato di persone con le quali interagiamo ogni giorno, condividiamo valori, promuoviamo progetti, stringiamo partnership, affrontiamo sfide allettanti come il diventare azienda benefit, alimentando un interesse che sfocia nel benessere di ciascuno di noi.

A close-up portrait of a man with short dark hair and light brown eyes, wearing a dark blue suit jacket and a white collared shirt. He is looking directly at the camera with a neutral expression. The background is a solid light blue color. A thin white line curves across the bottom right of the image, passing behind the text.

camstostakeholder

Per il Bilancio del 2023, abbiamo avviato un dialogo più strutturato e costruttivo con tutti i nostri stakeholder. Questo lavoro ci ha permesso di sviluppare la nostra prima matrice di doppia materialità che delinea i temi ESG più rilevanti in termini di impatti generati e i rischi per la nostra organizzazione.

Attraverso il Bilancio di Sostenibilità, Camst group vuole raccontare il proprio impegno e rendicontare i temi di sostenibilità più rilevanti, identificati attraverso una valutazione olistica basata sia sugli effetti che l'organizzazione genera verso le persone, l'ambiente e l'economia sia sui rischi ESG che l'azienda subisce.

Gli standard di rendicontazione di sostenibilità della Global Reporting Initiative (GRI), che costituiscono il riferimento metodologico per la redazione del Bilancio di Sostenibilità, richiedono la realizzazione di un'analisi di materialità, un processo utilizzato da un lato per identificare e valutare i principali impatti generati verso la società e l'ambiente circostante con una prospettiva inside out e dall'altro individuare e misurare i possibili rischi e opportunità ESG che l'azienda deve affrontare. Tale processo permette, aggiuntivamente, di raccogliere e incorporare nelle decisioni aziendali le istanze degli stakeholder, l'evoluzione del contesto regolatorio, della strategia aziendale e di qualsiasi driver in grado di influire in maniera significativa sulla capacità di generare valore nel breve, medio e lungo periodo.

L'analisi di materialità condotta nel corso del 2023 da Camst group ha inoltre tenuto conto delle principali evoluzioni normative e degli standard emersi negli ultimi anni, tra cui:

- L'introduzione dei nuovi Standard Universali GRI a ottobre 2021, in particolare il rilascio del GRI Standard 3 - Material Topics, che ridefinisce i temi materiali come quegli impatti più significativi che l'organizzazione ha sull'economia, sull'ambiente e sulle persone, inclusi i diritti umani;

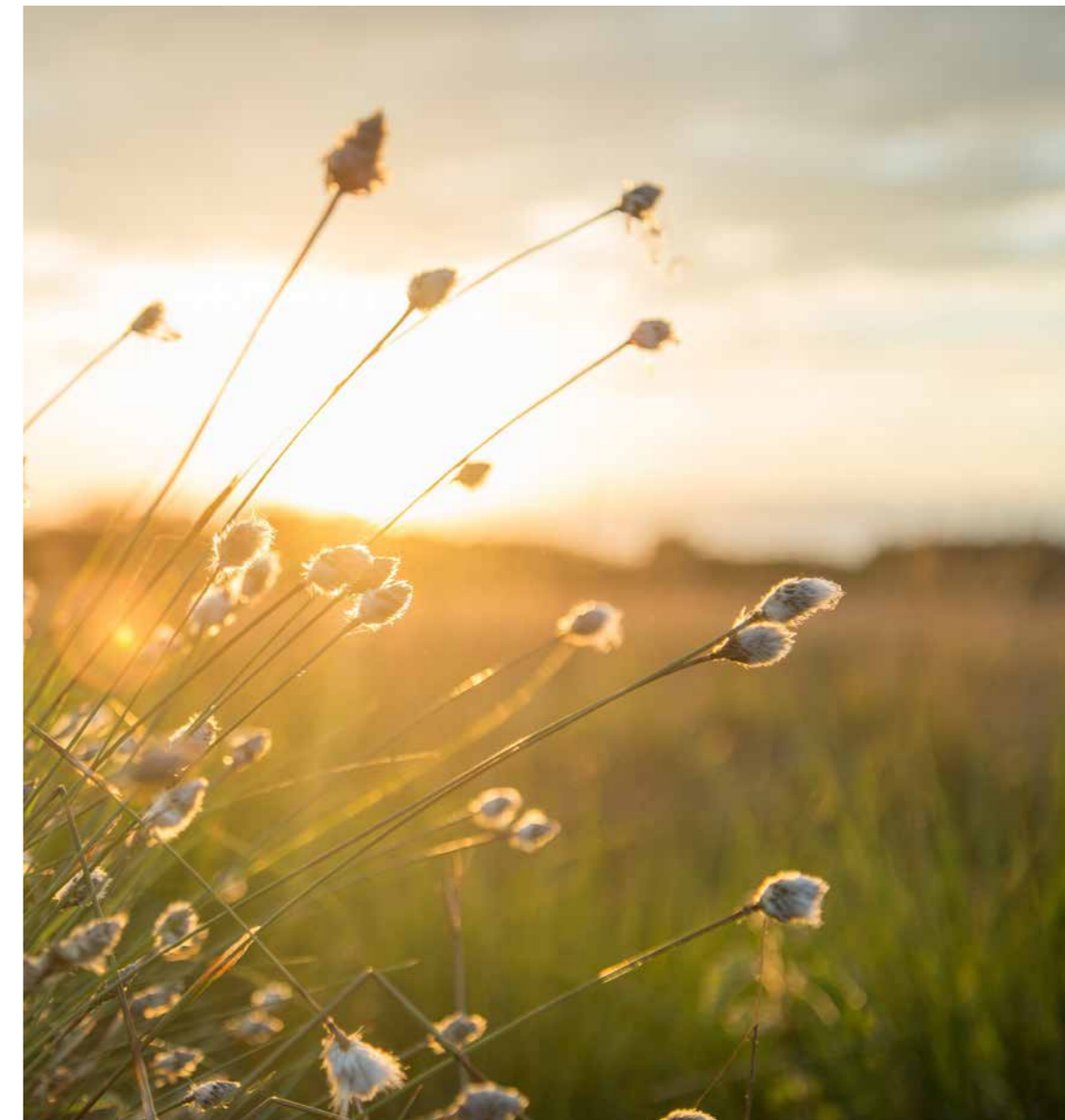
- La «Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD)», approvata nel 2022, che si propone di rendere obbligatorio il reporting di sostenibilità per un numero maggiore di società rispetto all'attuale normativa. Tra i punti di attenzione della CSRD figurano l'obbligo di adozione dei nuovi Standard di rendicontazione dell'European Financial Reporting Advisory Group (EFRAG), approvati nel luglio 2023 dalla Commissione UE, e l'obbligo di adozione di un approccio di «Doppia Materialità», che identifica due direzioni nelle quali inquadrare le questioni di sostenibilità, ovvero:

- Come queste influenzano le prestazioni finanziarie di un'azienda e il suo valore nel lungo periodo (Rischi e Opportunità – “Financial Materiality”)

- Quali sono gli effetti che l'azienda provoca sulla società e l'ambiente circostante (impatti generati – “Impact Materiality”).

A partire dai temi di sostenibilità più rilevanti, nel corso del 2023 è stato avviato un processo di aggiornamento dell'analisi di materialità in logica di “Double Materiality”. Il processo si articola in tre fasi, illustrate nei paragrafi seguenti:

1. Identificazione dei temi e degli impatti e rischi potenzialmente materiali;
2. Stakeholder engagement e valutazione dei temi;
3. Validazione dell'analisi di materialità.



5.1 identificazione dei temi e degli impatti potenzialmente materiali di Camst

Comprendere quali sono i principali temi di interesse per tutti coloro che, in maniera diversa, si confrontano con la nostra impresa è per noi cruciale per continuare a generare valore condiviso. Quattro sono i principali ambiti in cui i 17 temi materiali si suddividono: Governance, Persone, Ambiente, e Catena del valore.

In considerazione delle nuove richieste GRI e dell'approccio adottato di Double Materiality, Camst group ha individuato i temi più rilevanti per la sua attività. Attraverso un'analisi approfondita del contesto interno e dall'analisi di benchmark dei temi ritenuti rilevanti da peer e concorrenti, sono stati rilevati **17 temi potenzialmente materiali**, organizzati in quattro pilastri: **Governance, Persone, Ambiente, e Catena del valore.**



Temi legati alla Governance

Etica e integrity del business

Data privacy e Cybersecurity

Creazione di valore economico

Innovazione, ricerca, sviluppo e digitalizzazione



Temi legati alle Persone

Opportunità di crescita e di sviluppo personale

Tutela e benessere dei dipendenti

Diversity e Inclusione

Radicamento nel territorio e relazioni con la comunità



Temi legati all'ambiente

Food Waste

Emissioni e cambiamenti climatici

Energia ed efficienza energetica

Uso sostenibile della risorsa idrica

Economia circolare e gestione dei rifiuti



Temi legati alla catena del valore

Gestione sostenibile delle materie prime

Salute e sicurezza dei clienti

Quality del prodotto-servizio

Gestione sostenibile della catena di fornitura

Contestualmente alla definizione dei temi potenzialmente materiali, è stato creato un albero degli impatti generati dall'azienda per ciascun tema materiale, identificati sulla base dell'analisi del contesto esterno, dello studio di LCA di organizzazione e in conformità con gli standard ESRS 1 in linea con la nuova direttiva CSR. Questo strumento ha permesso di mappare e visualizzare in modo sistematico gli effetti dell'organizzazione sull'economia, sull'ambiente e sulla società. Inoltre, è stato sviluppato un albero dei rischi per ciascun tema materiale, basato sull'analisi del contesto esterno, i topic ESRS e integrando le rilevazioni dei sistemi di gestione aziendali. Questo ha facilitato l'identificazione, l'analisi e la successiva valutazione dei rischi associati ai temi di sostenibilità.

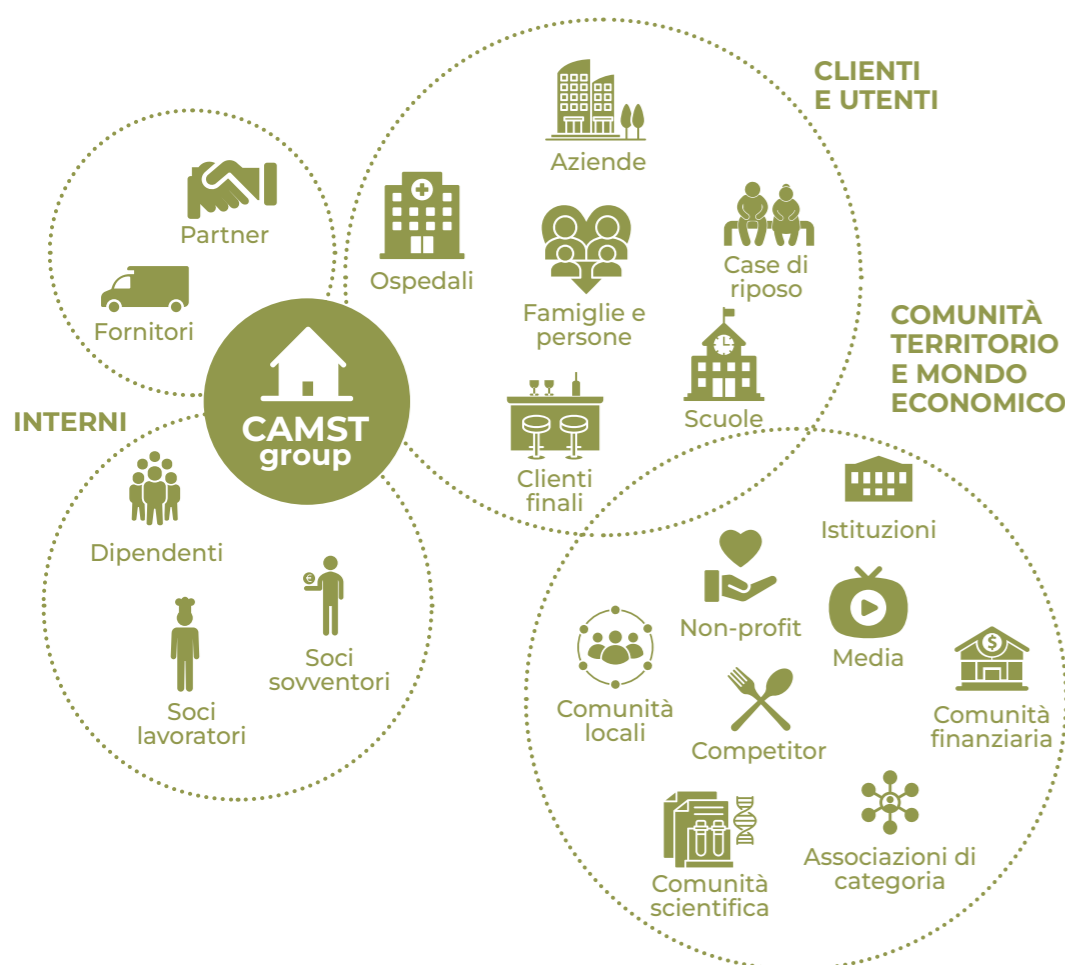


5.2 Stakeholder engagement e valutazione dei temi

L'analisi di materialità ha preso forma grazie a momenti di dialogo e ascolto con tanti dei nostri stakeholder esterni, rappresentanti di categorie prioritarie ed «esperti» in ambiti per noi rilevanti o con conoscenze specifiche di settore e sui temi di sostenibilità.

Fin dalla sua fondazione, Camst group ha posto grande attenzione all'ascolto degli stakeholder; per questa ragione, nel 2023 l'analisi di materialità è stata realizzata attraverso momenti strutturati di dialogo e ascolto focalizzati sulle tematiche di sostenibilità considerate più rilevanti, mediante interviste one-to-one con numerosi stakeholder esterni. L'attività di stakeholder engagement ha coinvolto un mix di opinion leader rappresentanti di categorie di stakeholder prioritarie ed «esperti» negli ambiti più rilevanti (Nutrizione – Spreco alimentare – Ambiente – Persone), ovvero riferimenti con conoscenze specifiche di settore e sui temi di sostenibilità per poter valutare gli impatti di ciascun tema, in coerenza con la metodologia dei GRI Universal Standards 2021 e con il contesto aziendale. Durante i momenti di coinvolgimento

sopra descritti sono stati sottoposti a valutazione i temi definiti per il 2023 ed è stato chiesto agli intervistati di esprimere una valutazione quantitativa, in una scala 1-5, circa l'impatto generato dalla tematica, intesa come la capacità dell'azienda di generare impatti positivi o negativi, effettivi o potenziali, sull'economia, l'ambiente e/o le persone, inclusi i diritti umani. I risultati di questo coinvolgimento hanno permesso di individuare le principali istanze delle differenti categorie di stakeholder esperti coinvolti.



chi sono gli Stakeholder di Camst group?

Per stakeholder si intendono individui o gruppi che sono espressione di interessi, non necessariamente omogenei, nei confronti di un'impresa; soggetti con i quali la stessa impresa interagisce nello svolgimento della propria attività. Camst ha sviluppato e rafforzato nel corso del tempo relazioni efficaci e durature con i portatori d'interesse, quale condizione essenziale per esprimere la propria "cittadinanza d'impresa". Il coinvolgimento e il confronto con gli stakeholder (stakeholder engagement) consente non soltanto di avere un riscontro in merito a come viene valutato l'operato dell'azienda, ma di comprendere esigenze e aspettative di diverse categorie di pubblici per essere nelle condizioni di definire strategie e obiettivi di business efficaci, secondo una prospettiva che sappia cogliere cambiamenti in atto, rischi e opportunità.

-  **Dipendenti:** Personale di tutte le funzioni e ruoli, neoassunti e collaboratori prossimi al pensionamento, persone con disabilità, rappresentanti e organizzazioni sindacali.
-  **Soci:** Soci lavoratori, che concorrono all'attività d'impresa mediante l'apporto lavorativo e la sottoscrizione di capitale sociale; Soci sovventori, il cui rapporto con la cooperativa è legato dall'apporto di solo capitale tramite l'acquisto di azioni di sovvenzione.
-  **Fornitori:** Fornitori di materie prime, beni e servizi funzionali alla produzione (quali per esempio utilities, impianti, servizi di manutenzione) e alla distribuzione dei prodotti (quali per esempio la logistica), fornitori di servizi professionali, subappaltatori.
-  **Partner:** Aziende (clienti/fornitori) e startup con cui Camst realizza progetti comuni per generare valore.
-  **Clienti ristorazione (diretti e consumatori finali):** Clienti della ristorazione scolastica (bambini che usufruiscono dei servizi mensa e loro famiglie, insegnanti e operatori scolastici); clienti della ristorazione aziendale, clienti della ristorazione socio-sanitaria (pazienti, medici e personale ospedaliero, anziani, persone con fragilità); clienti finali di self-service e bar (ristorazione commerciale); persone con esigenze nutrizionali specifiche (motivi di salute, fattori religiosi o etico-culturali).
-  **Clienti facility:** Pubblici e privati in ambito civile, industriale e sanitario (ospedaliero e socio-assistenziale) presso cui Camst effettua soft services (servizi rivolti alle persone e agli spazi) e hard services (servizi rivolti agli edifici).
-  **Comunità scientifica:** Università, società scientifiche di nutrizione e alimentazione, associazioni mediche, fondazioni scientifiche e centri di ricerca impegnati nello sviluppo della sostenibilità e dell'innovazione.
-  **Comunità finanziaria:** Sistema bancario e soci sovventori, cioè soci che intendono finanziare le attività sociali della cooperativa apportando risorse economiche e ricevendo per questo una remunerazione rispetto a quanto investito.
-  **Istituzioni:** Autorità regolatrici, istituzioni governative e organi di controllo che vigilano sulla sicurezza alimentare, sulla salute pubblica e sulla tutela ambientale, promuovono la ricerca e l'educazione, o gestiscono le sfide globali, fra cui la Commissione Europea, il Parlamento Europeo e l'Onu.
-  **Comunità locali:** Autorità e amministrazioni locali, scuole, cittadini e società civile relativamente ai territori in cui Camst opera; beneficiari delle attività filantropiche.
-  **Organizzazioni non-profit:** Organizzazioni non governative impegnate nella promozione della sostenibilità, associazioni ambientaliste o che si impegnano per la riduzione degli sprechi alimentari e il sostegno alle categorie più deboli.
-  **Associazioni di categoria:** Associazioni di categoria della ristorazione (Oricon), associazioni di categoria di rappresentanza (Legacoop nazionale e territoriali, Confindustria territoriali, ecc.).
-  **Competitor:** Concorrenti diretti di categoria
-  **Media:** Media tradizionali, quali ad esempio stampa e televisioni a livello locale e nazionale e stampa specializzata rispetto al settore di riferimento di Camst; social network, blog e siti internet



5.3 validazione dell'analisi di materialità

Una volta definiti i temi potenzialmente materiali come vengono analizzati secondo la doppia materialità? Su due parametri distinti. Al primo l'impact materiality spetta il compito di esaminare gli effetti che produciamo sull'ambiente e sulla comunità. Il financial materiality, invece, rileva come le tematiche ESG impattano sui risultati finanziari dell'azienda e sul suo valore nel tempo.

Per completare l'impact materiality e integrare le valutazioni fornite dagli stakeholder, si è proceduto con una valutazione quantitativa dei singoli impatti generati elencati nell'albero degli impatti precedentemente descritto.

Gli impatti individuati sono stati distinti in positivi e negativi, effettivi e potenziali, così come previsto dagli standard di rendicontazione di sostenibilità ESRS e GRI. Attraverso l'utilizzo di un tool di assessment strutturato, si è proceduto con il supporto della funzione Sostenibilità alla valutazione degli impatti generati tramite analisi desk, prendendo in considerazione i seguenti criteri, in coerenza con gli standard GRI ed ESRS:

- **Entità:** la gravità dell'impatto negativo o quanti benefici comporta l'impatto positivo per le persone o l'ambiente;
- **Portata:** l'entità dell'impatto rispetto alla sensibilità del contesto socio-ambientale coinvolto
- **Irrimediabilità:** per gli impatti negativi, viene valutata la possibilità e la difficoltà di mitigare o riparare i danni causati;
- **Probabilità:** per gli impatti che potrebbero verificarsi, viene fornita una valutazione della probabilità che questi si manifestino;
- **Relazione con i diritti umani:** se l'impatto è associato a una potenziale violazione dei diritti umani.

Successivamente, è stato calcolato il punteggio finale di impact materiality associato ad ogni tematica dato dalla media ponderata della valutazione degli **impatti generati** effettuata da:

- **Stakeholder esterni selezionati per Interviste One-to-One** (peso assegnato pari a 55%);
- **Analisi desk degli impatti generati** (peso assegnato pari a 45%).

Per la **financial materiality**, si è proceduto con una valutazione dei rischi individuati, connessi ai temi potenzialmente materiali, attraverso l'utilizzo di un tool di assessment strutturato. Ogni rischio identificato è stato valutato in termini di rilevanza utilizzando parametri specifici suggeriti dagli standard ESRS:

- **Probabilità:** la probabilità che il rischio si verifichi.
- **Magnitudo:** l'entità potenziale del rischio.

Essendo la financial materiality un primo esercizio di avvicinamento alla direttiva CSR, al momento sono stati identificati e valutati unicamente i rischi, le opportunità saranno valutate all'interno dell'analisi di materialità successiva.

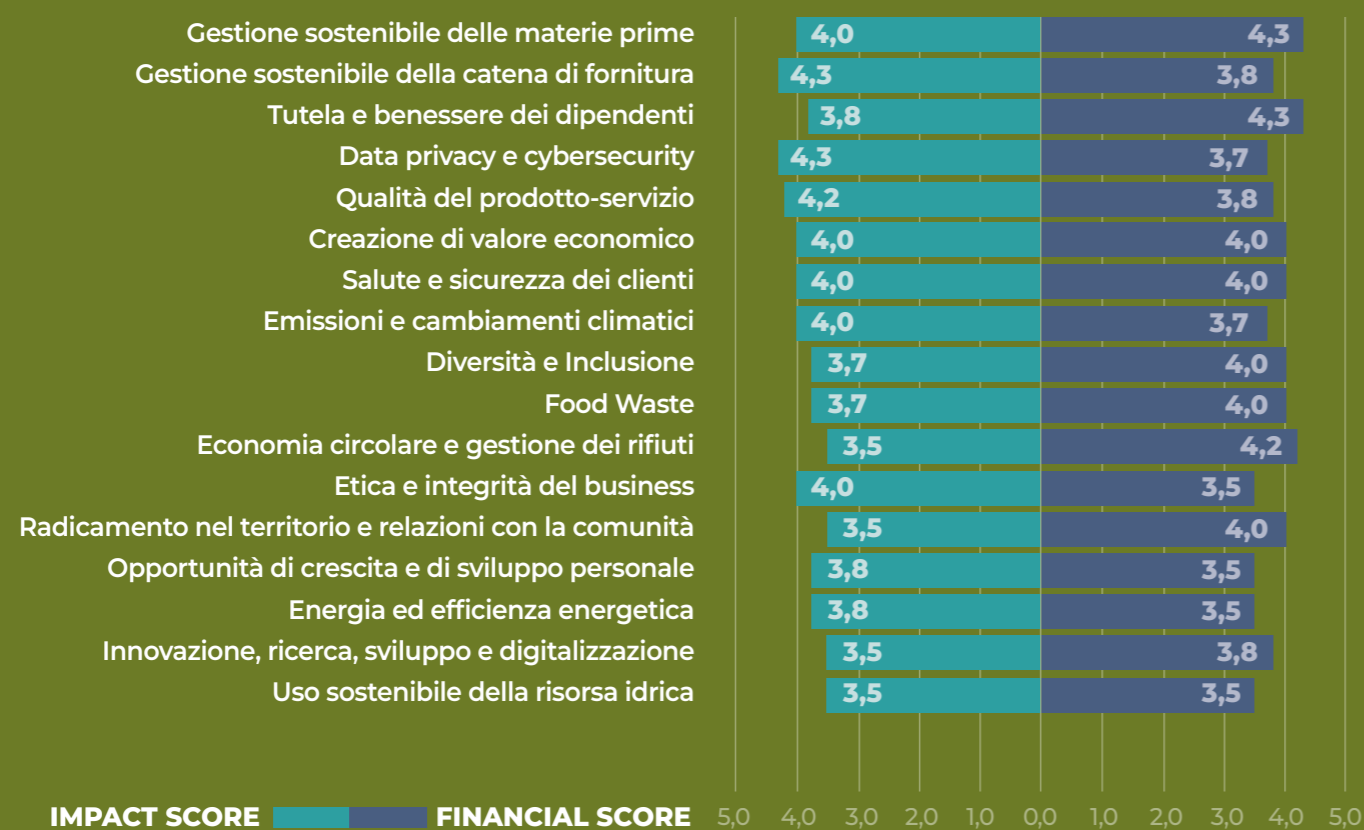
In linea con quanto richiesto dai GRI Standards, è stata applicata una **soglia di materialità** ai fini del Bilancio di Sostenibilità, includendo tutti i temi che avessero una valutazione degli impatti e dei rischi con un punteggio superiore a 3. Tutti i temi potenzialmente materiali superano la soglia di materialità posta a 3.



5.4 i temi materiali

Nel corso del 2023 abbiamo avviato un processo di analisi secondo l'approccio a doppia materialità grazie al coinvolgimento dei nostri stakeholder interni ed esterni. Abbiamo preso in considerazione quali sono gli effetti che l'azienda ha sulla società e sull'ambiente (impact materiality) e come le tematiche ESG possono influenzare le prestazioni finanziarie dell'impresa stessa (financial materiality).

Il ranking finale dell'analisi di materialità di Camst per l'anno 2023 presenta 17 temi materiali. L'intero processo di analisi di materialità e la lista dei temi è stata validata durante l'incontro con la Direzione. Si riporta di seguito una rappresentazione dell'esito della Double Materiality, in cui si evince il ranking dei temi ottenuto a seguito dell'analisi:



Nei prossimi capitoli verranno raccontate le azioni e le politiche implementate da Camst group in riferimento ai temi materiali identificati nell'analisi di materialità.



6 gestione dei temi materiali

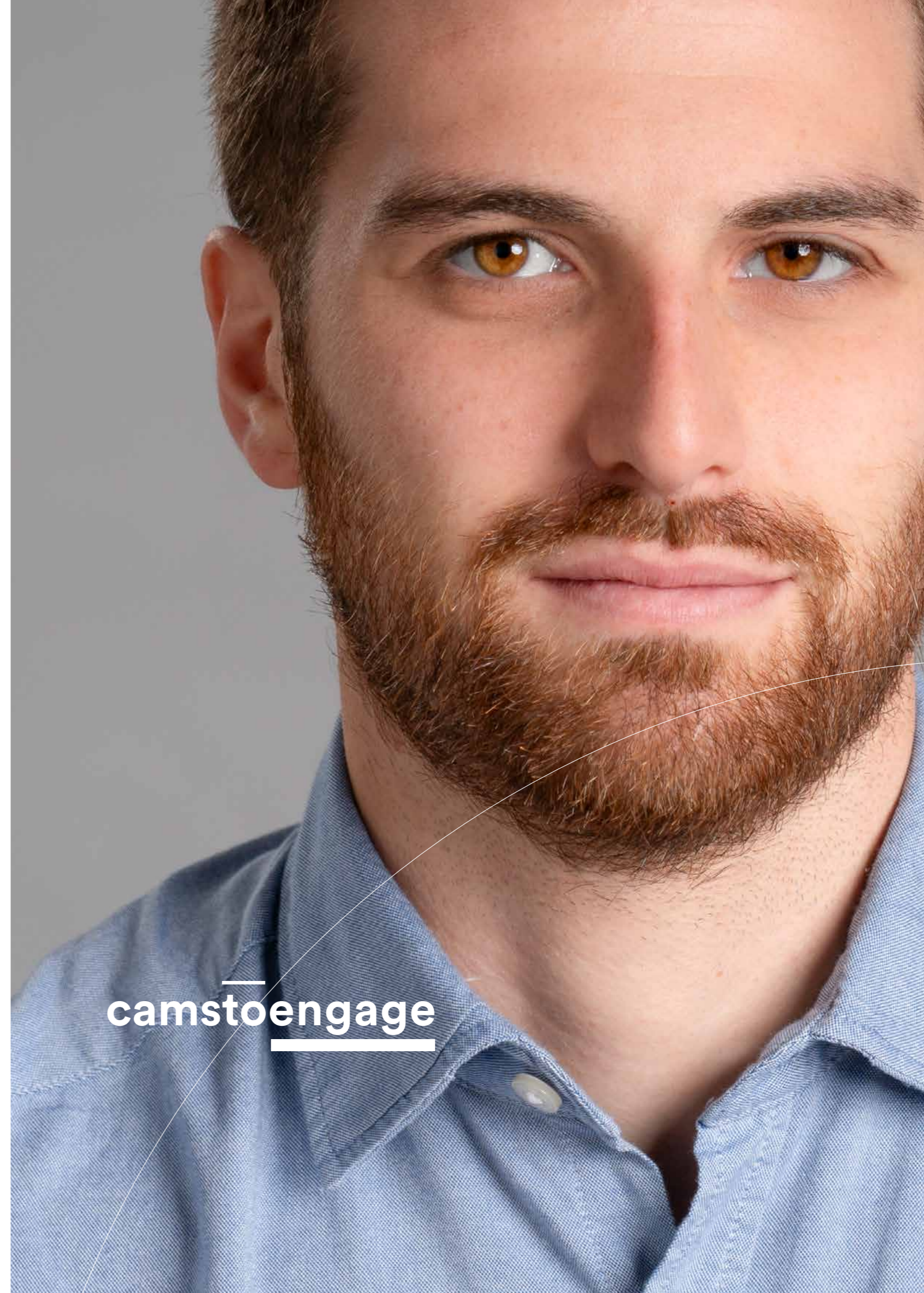
Ci immergiamo nei temi materiali che rappresentano il cuore pulsante della nostra attività.

Ogni azione individuata per ciascuna area di impatto è il riflesso del nostro impegno quotidiano verso la creazione di valore non solo economico, ma anche ambientale e sociale.

SDGs



camstoengage



6.1 temi materiali: obiettivi - impegni

Per la definizione di una strategia futura che integri sempre di più la sostenibilità nel nostro business, sono indispensabili le indicazioni dei temi ESG più rilevanti per il perseguimento degli SDGs dell'Agenda 2030.

Di seguito viene riportata la tabella con i temi materiali relazionati agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) e rispettivi target. Per la valutazione della gestione e dello stato di realizzazione dei temi materiali si rinvia ai diversi capitoli in cui essi vengono trattati.



Governance

Tema materiale	Area di impatto	Azioni e leve (target)	SDG	SDG target
Etica e integrità del business	Etica	Implementazione Programma di Compliance Antitrust	17	17.17 17.17 Incoraggiare e promuovere partnership efficaci nel settore pubblico, tra pubblico e privato e nella società civile basandosi sull'esperienza delle partnership e sulla loro capacità di trovare risorse
	Etica	Pubblicazione promozione nuovo Codice Etico	8	8.3 8.3 Promuovere politiche orientate allo sviluppo, che supportino le attività produttive, la creazione di posti di lavoro
Data privacy e Cybersecurity	Business & processi produttivi	Cybersecurity: rafforzamento delle infrastrutture, gestione degli accessi e dell'identità, potenziamento della sicurezza su tutti i dispositivi aziendali	9	9.c 9.c Aumentare l'accesso alle tecnologie di informazione e comunicazione
		Implementazioni delle attività necessarie all'ottenimento della certificazione ISO 27001		
Creazione di valore economico	Persone	Business continuity: processi e strumenti per il mantenimento dell'operatività in condizioni lavorative remote (smart working, service continuity, strategia hybrid cloud)	8	8.3 8.3 Promuovere politiche orientate allo sviluppo, che supportino le attività produttive, la creazione di posti di lavoro
	Business	Implementazione di gestionale unico per la sistematizzazione dei dati delle diverse funzioni aziendali	8	8.2 8.2 Raggiungere livelli più elevati di produttività economica attraverso la diversificazione, l'aggiornamento tecnologico e l'innovazione
Innovazione, ricerca, sviluppo e digitalizzazione	Organizzazione del lavoro e sviluppo organizzativo	Ufficio operation: progettazione offerta (inclusa offerta gastronomica) e sviluppo nuovi prodotti a supporto dei clienti privati e delle gare di appalto	12	12.7 12.7 Promuovere pratiche in materia di appalti pubblici che siano sostenibili, in accordo con le politiche e le priorità nazionali
	Sostenibilità	Better future kit	12	12.5 12.5 Ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo
	Prodotti	Produzione semi-lavorati con tecnologia Atm per terminali sanitari, aziendali e ristorazione commerciale	9	9.5 9.5 Aumentare la ricerca scientifica, migliorare le capacità tecnologiche del settore industriale
	Business & processi produttivi	Progetto AI su riordino delle materie prime per la produzione		
	Sostenibilità	Better future kit (partnership Camst-Guzzini)	17	7.17 17.17 Incoraggiare e promuovere partnership efficaci nel settore pubblico, tra pubblico e privato e nella società civile basandosi sull'esperienza delle partnership e sulla loro capacità di trovare risorse
	Business & processi produttivi	Innovation call per incoraggiare la collaborazione con partner esterni e lo sviluppo di idee con risorse interne		
Business & processi produttivi	Business & processi produttivi	Food Lab: spazio multifunzionale dedicato alla Ricerca e Sviluppo orientato a promuovere idee, alla formazione e alla diffusione della conoscenza culinaria	17	17.17 17.17 Incoraggiare e promuovere partnership efficaci nel settore pubblico, tra pubblico e privato e nella società civile basandosi sull'esperienza delle partnership e sulla loro capacità di trovare risorse
		Contratti di durata nella forma di partenariato pubblico privato (Ppp) basati su progetti di efficienza energetica		
		Partnership con università, clienti e fornitori		



Persone

Tema materiale	Area di impatto	Azioni e leve (target)	SDG	SDG target	
Opportunità di crescita e di sviluppo personale	Organizzazione del lavoro e sviluppo organizzativo	Performance management	4	4.4	4.4 Aumentare il numero di giovani e adulti con competenze specifiche – anche tecniche e professionali – per l'occupazione, posti di lavoro dignitosi
	Formazione	Scuola dei mestieri; Gender equality training; corsi di lingue; Facilitatori dell'innovazione; Train the trainer; ecc.			
	Sviluppo	Talent program: programma di selezione e sviluppo di risorse giovani ad alto potenziale (facilitatori dell'innovazione) Train the trainer; Percorsi di coaching			
	Organizzazione del lavoro e sviluppo organizzativo	Scuola dei mestieri; Stage formativi	8	8.3	8.3 Promuovere politiche orientate allo sviluppo, che supportino le attività produttive, la creazione di posti di lavoro
	Sviluppo	Piano Strategico sulla parità di genere nell'ambito della Certificazione UNI/ Pdr 125	5	5.5	5.5 Garantire piena ed effettiva partecipazione femminile e pari opportunità di leadership a ogni livello decisionale in ambito politico, economico e della vita pubblica
	Welfare	Formazione per prevenzione di stress e burn out (analisi di clima) Attività di coaching e mentoring	8	8.8	8.8 Proteggere il diritto al lavoro e promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori
	Sviluppo	Talent program: programma di selezione e sviluppo di risorse giovani ad alto potenziale (facilitatori dell'innovazione)	8	8.b	8.b Sviluppare e rendere operativa una strategia globale per l'occupazione giovanile
Tutela e benessere dei dipendenti	Persone	Mantenimento degli standard aziendali anche in relazione alle certificazioni (es. SA8000, ISO 45001) Indagini di clima	8	8.8	8.8 Proteggere il diritto al lavoro e promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori
Diversità e inclusione	Organizzazione del lavoro e sviluppo organizzativo	Inserimenti lavorativi e stage formativi di persone svantaggiate e con disabilità	10	10.2	10.2 Potenziare e promuovere l'inclusione sociale, economica e politica di tutti
	Organizzazione del lavoro e sviluppo organizzativo	Analisi di clima e focus group			
	Comunicazione interna	App dipendenti/soci			
	Welfare	Mantenimento della linea guida ISO 30415: politiche di genere e di diversity; Miglioramento delle prestazioni nell'ambito della Certificazione sulla parità di genere UNI/ Pdr 125			8.5 Raggiungere la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutte le donne e gli uomini, anche per i giovani e le persone con disabilità, e la parità di retribuzione per lavoro di pari valore 5.5 Garantire piena ed effettiva partecipazione femminile e pari opportunità di leadership a ogni livello decisionale in ambito politico, economico e della vita pubblica
	Organizzazione del lavoro e sviluppo organizzativo	Nuovi modelli organizzativi (smart working; smart meeting) Promozione di iniziative a supporto della genitorialità	10	10.3	10.3 Assicurare pari opportunità e ridurre le disuguaglianze nei risultati
Welfare	Progetti di sostegno al reddito per i lavoratori	10	10.4	10.4 Adottare politiche, in particolare fiscali, salariali e di protezione sociale, per raggiungere progressivamente una maggior uguaglianza	
Radicamento nel territorio e relazioni con la comunità	Ambiente e territorio	Promozione di partnership e supporto al territorio	17	17.17	17.17 Incoraggiare e promuovere partnership efficaci nel settore pubblico, tra pubblico e privato e nella società civile basandosi sull'esperienza delle partnership e sulla loro capacità di trovare risorse



Catena del valore

Tema materiale	Area di impatto	Azioni e leve (target)	SDG	SDG target	
Gestione sostenibile della catena di fornitura	Sostenibilità acquisti e logistica	Portale di qualifica e selezione dei fornitori	2	2.4	2.4 Garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e implementare pratiche agricole resilienti che aumentino la produttività e la produzione, che aiutino a proteggere gli ecosistemi, che rafforzino la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici (...)
	Formazione	Programmi di formazione dedicati ai buyer e alle figure coinvolte nel processo degli acquisti relativamente a tematiche di sostenibilità nella supply chain	12	12.2	12.2 Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali
Gestione sostenibile delle materie prime	Sostenibilità dei processi produttivi	Valutazione di impatto ambientale di prodotti e servizi (LCA); valutazione di impatto ambientale dei menù	12	12.2	12.2 Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali
	Facility management	Certificazione Ecolabel per settore pulizie green	12	12.4	12.4 Raggiungere la gestione eco-compatibile di sostanze chimiche e di tutti i rifiuti durante il loro intero ciclo di vita
	Sostenibilità acquisti e logistica	Benessere animale: impiego di sole uova da allevamenti a terra	2	2.5	2.5 Mantenere la diversità genetica delle sementi, delle piante coltivate, degli animali da allevamento e domestici e delle specie selvatiche affini
Salute e sicurezza dei clienti	Formazione	Percorsi educativi per l'educazione alimentare e ambientale (es. Naturalmente in cucina; webinar; PodCamst)	2	2.2	2.2 Eliminare tutte le forme di malnutrizione (...) e soddisfare le esigenze nutrizionali di ragazze adolescenti, in gravidanza, in allattamento e delle persone anziane
	Qualità, sicurezza e nutrizione	Utilizzo di materie prime BIO, DOP, IGP, Km0; ecc.			
	Qualità, sicurezza e nutrizione	Strumento aziendale centralizzato per gestione di menù, ricette e diete speciali			
Qualità del prodotto-servizio	Qualità, sicurezza e nutrizione	Collaborazione con Fondazione Veronesi	4	4.7	4.7 Garantire la conoscenza e le competenze necessarie a promuovere lo sviluppo sostenibile, anche tramite un'educazione volta a uno sviluppo e a uno stile di vita sostenibile, ai diritti umani, alla parità di genere
	Qualità, sicurezza e nutrizione	Valutazione di impatto ambientale dei menù; adesione a Sinu (Società italiana di nutrizione umana)	3	3.5	3.5 Rafforzare la prevenzione e il trattamento dell'abuso di sostanze, tra cui (...) il consumo nocivo di alcol



Ambiente

Tema materiale	Area di impatto	Azioni e leve (target)	SDG	SDG target
Emissioni e cambiamenti climatici	Sostenibilità dei processi produttivi	LCA per misurazione emissioni CO ₂	13	13.1 13.1 Rafforzare la capacità di ripresa e di adattamento ai rischi legati al clima e ai disastri naturali
	Qualità, sicurezza e nutrizione	Menù a basso impatto ambientale		
	Sostenibilità	Mobilità green: adozione auto aziendali a ridotta emissione di CO ₂		
Energia ed efficienza energetica	Sostenibilità dei processi produttivi	Contratti energia elettrica da fonti rinnovabili	7	7.2 7.2 Aumentare entro il 2030 la quota di energie rinnovabili nel consumo totale di energia
	Facility Management	Contratti di durata nella forma di partenariato pubblico privato (Ppp) basati su progetti di efficienza energetica	7	7.3 7.3 Raddoppiare il tasso globale di miglioramento dell'efficienza energetica
	Sostenibilità dei processi produttivi	Recupero efficienza energetica		
	Sostenibilità	Renewables and efficiency: finalizzazione impianto di estrazione combustibili da rifiuti e scarti di produzione (in partnership con Hera)		
Uso sostenibile della risorsa idrica	Sostenibilità dei processi produttivi	Gestione e ottimizzazione dei prelievi e dei consumi di acqua	6	6.4 6.4 Aumentare l'efficienza nell'utilizzo dell'acqua
		Applicazione sistema sanificazione a secco		
		Certificazione Ecolabel		
Economia circolare, food waste e gestione dei rifiuti	Sostenibilità dei processi produttivi	Lotta allo spreco e donazioni solidali	2	2.1 2.1 Porre fine alla fame e garantire a tutte le persone un accesso sicuro a cibo nutriente e sufficiente
	Sostenibilità dei processi produttivi	Lotta allo spreco e donazioni solidali; produzione semi-lavorati con tecnologia Atm e Hpp per terminali sanitari, aziendali e ristorazione commerciale	12	12.3 12.3 Dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto
	Prodotti tecnici	Portale attrezzature ristorazione usate (Riusoo)	12	12.5 12.5 Ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo
	Sostenibilità	Partnership Hera per recupero rifiuti; Waste to value	17	17.16 17.16 Intensificare la partnership globale per lo sviluppo sostenibile, coadiuvata da collaborazioni plurilaterali che sviluppano e condividono la conoscenza, le competenze, le risorse tecnologiche e finanziarie



7 i temi legati alla governance

Ci si mette alla guida per tanti motivi: per raggiungere più facilmente una destinazione, per scoprire nuovi orizzonti, per condividere percorsi, per sperimentare, svoltando ogni volta che si deve o che si può. Ci piace pensare alla nostra Governance in questo modo. Proseguendo la similitudine con i verbi orientare, amministrare, sviluppare, innovare.

Highlights principali



Siamo società benefit dal 2023



56% di donne nella composizione del Cda



Aggiornato il regolamento elettorale del Cda che include requisiti DE&I



6.834 ore di formazione su data privacy



Prosegue il programma di valorizzazione dei talenti "Facilitatori" dell'innovazione"



+ 693 mln euro di valore economico distribuito di cui ai soci +138 mln

SDGs



Stakeholder



Dipendenti



Clienti



Fornitori



Istituzioni

camstogovernance



7.1 etica e integrità dal business

Il nostro impegno ad operare in modo responsabile e trasparente per contribuire al benessere della società e dell'ambiente in cui viviamo e operiamo, è strettamente correlato al Codice Etico. Per noi è molto più di un documento aziendale ma rappresenta una vera e propria mappa che ci aiuta ad orientarci nella nostra vita aziendale.

Camst è una Società Cooperativa Benefit. Questo significa che la responsabilità dell'Alta Direzione non è solo legata agli obiettivi di business, all'impegno ad agire nell'interesse dei soci o agli sforzi da compiere per rispettare le persone e l'ambiente ma trova uno spazio formalizzato anche l'onere di generare impatti positivi per la comunità e di ridurre le esternalità negative. Un onere che va misurato, valutato e rendicontato pubblicamente, illustrando tutti gli aspetti del proprio operato.

Per rispondere ancora meglio ai nuovi impegni messi a Statuto, Camst ha aggiornato il Codice Etico per riflettere appieno l'impegno ad operare in modo responsabile, trasparente ed etico contribuendo al benessere della società e dell'ambiente in cui viviamo e lavoriamo. In questo contesto, Camst si impegna a seguire rigorosamente il Modello 231 per identificare e prevenire reati aziendali e a promuovere un'adeguata cultura aziendale basata sull'integrità e la conformità alle norme, incoraggia la segnalazione tempestiva di comportamenti scorretti attraverso la politica whistleblowing e il rispetto delle normative antitrust per garantire la concorrenza leale.

Anche la formazione su questi temi è una componente fondamentale per una cultura aziendale adeguata e una gestione etica e responsabile delle attività aziendali e viene offerta dall'azienda tramite la piattaforma Academy (per approfondire consigliamo la lettura del paragrafo 8.1 "Opportunità di crescita e di sviluppo personale"). I piani formativi sviluppati in azienda sono determinati in primo luogo da quanto previsto dalle norme vigenti nei vari paesi in cui operano le società del Gruppo e, in secondo luogo, dalle specifiche necessità aziendali.

In tabella vengono riportate le ore totali di formazione obbligatoria erogate per la materia relativa ai temi della legalità e l'anticorruzione.



	2021			2022			2023		
	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale
Obbligatoria (legalità e anticorruzione, privacy e gestione dei dati e degli strumenti informatici aziendali, ecc.)									
dirigenti	1	1	1	2	5	7	2	-	2
quadri	9	9	18	8	14	22	26	36	62
impiegati	122	40	162	321	84	405	456	117	573
operai	119	16	135	2.734	288	3.022	5.360	459	5.819
totale	250	66	315	3.065	391	3.456	5.844	612	6.456

politiche e pratiche



Il Modello Organizzativo e di Gestione

Con l'intento di assicurare condizioni di correttezza e trasparenza nella conduzione degli affari e delle attività aziendali, Camst ha adottato il Modello Organizzativo e di Gestione ai sensi del Decreto Legislativo 231/2001 (Modello 231).

Se per Ristorazione Futura Camst sta valutando di estendere il proprio Modello, le controllate italiane del Gruppo Finrest e Bassa Romagna hanno adottato un proprio modello di organizzazione, gestione e controllo. Per quanto riguarda le altre società, come ad esempio Gerist, che rientrano in un basso profilo di rischio, si sono dotate di certificazioni di sistema volte a mitigare i rischi nelle aree specifiche.

L'adozione del Modello 231 ha comportato la costruzione di un sistema strutturato di regole, procedure e attività di controllo, diretto a prevenire la commissione delle diverse tipologie di reato contemplate dal relativo d.lgs 231/2001.

Questo ha preliminarmente imposto un'attenta e specifica analisi delle aree aziendali dove potrebbe esistere il rischio di reato. In relazione a ogni area sono stati individuati e predisposti procedimenti interni atti ad assicurare che la commissione di reati possa avvenire solamente aggirando in maniera fraudolenta le procedure e i protocolli adottati. L'analisi delle attività sensibili, focalizzata sul settore in cui Camst opera e sulla tipologia di relazioni e attività intrattenute, ha portato all'identificazione di alcune principali categorie di reati di possibile commissione nell'interesse o a vantaggio della società. In seguito, è stata realizzata la mappatura delle attività sensibili, ovvero delle aree considerate maggiormente esposte al pericolo di reato.

Per ogni processo mappato è stato specificato il grado di rischio teorico di un'ipotetica condotta illecita in condizione di assenza di controlli, così come il rischio residuo, ovvero il grado di rischio che sussiste dopo aver adottato appositi presidi. Al fine di ridurre ulteriormente il pericolo di illeciti rilevanti ai sensi del decreto, sono stati predisposti controlli aggiuntivi attraverso l'emissione o l'integrazione delle procedure operative e di specifici protocolli, che definiscono per ciascuna area sensibile le modalità e i comportamenti corretti cui devono attenersi tutti i dipendenti di Camst nell'espletamento della propria attività lavorativa.

L'efficacia del modello adottato da Camst si fonda sulla formazione dedicata a specifiche figure e sulla predisposizione di un adeguato sistema sanzionatorio.

La violazione delle regole e dei principi identificati per prevenire la commissione di reati comporta l'applicazione di sanzioni disciplinari che prescindono dall'eventuale esistenza di un procedimento penale, poiché oggetto della contestazione non è il reato ma la mancata osservazione del modello. La tipologia e l'entità dell'ammenda da applicare qualora venga commesso un illecito dipendono dalla gravità dell'infrazione, che viene valutata, tra l'altro, in funzione dell'elemento soggettivo della condotta (dolo, colpa, negligenza), della presenza di circostanze aggravanti o attenuanti e dell'entità del danno. Annualmente viene condotto un percorso di formazione sul Modello 231 e sui relativi aggiornamenti, rivolto ai consiglieri di amministrazione e alla forza commerciale.

Camst ha nominato un organismo di vigilanza (Odv), composto da 3 membri, dotato di tutti i poteri necessari per assicurare il funzionamento e l'osservanza del modello 231. L'Odv vigila sull'efficacia del modello, verificandone l'idoneità a prevenire i reati contemplati dalla legge e promuovendone l'aggiornamento qualora intervengano modifiche legislative, oltre a detenere poteri ispettivi e di controllo in ordine al funzionamento e all'osservanza del modello stesso. Periodicamente l'Odv riferisce al Cda in merito all'attuazione del modello, all'esistenza di eventuali criticità e all'esito dell'attività svolta nell'esercizio dei propri compiti.

Le comunicazioni all'Odv aventi per oggetto notizie relative a condotte illecite rilevanti ai sensi del d.lgs 231/01 sono garantite attraverso l'istituzione di un apposito canale, che consente a chiunque di inviare segnalazioni tramite l'indirizzo e-mail organismodivigilanza@camst.it.

Il procedimento di accertamento della violazione trae origine dall'attività di internal audit. Qualora a seguito di audit venga riscontrata una violazione, viene emesso un invito a conformarsi nei confronti del soggetto che ha commesso l'infrazione. Tale invito contiene la descrizione della violazione e dei rischi diretti e indiretti, sanzionatori o di altro genere, cui l'impresa è esposta, oltre al termine entro il quale adempiere. Qualora l'invito venga disatteso, la funzione di internal audit trasmette la documentazione alla direzione Risorse umane per l'avvio del procedimento disciplinare. Con cadenza periodica, il report contenente i risultati degli audit viene trasmesso all'organismo di vigilanza.

Nessun episodio di corruzione attiva o passiva o altro procedimento rilevante ai sensi del d.lgs 231/01 ha coinvolto amministratori o dipendenti di Camst group nel corso dell'esercizio 2023 e negli esercizi precedenti oggetto di rendicontazione.





Politica Whistleblowing

A seguito dell'emissione del d. lgs 24/2023 che attua la direttiva (UE) 2019/1937, recante disposizioni riguardanti la protezione delle persone che segnalano violazioni delle disposizioni normative nazionali, sono state aggiornate le procedure per la segnalazione di illeciti e irregolarità per Camst e per tutte le società del gruppo, al fine di garantire la segnalazione di comportamenti illegittimi all'interno dell'azienda in conformità alla normativa vigente. Tutti i dipendenti trovano quindi a disposizione nella pagina del sito istituzionale la procedura di riferimento e la piattaforma per le segnalazioni.

Lo scopo della norma e delle procedure è disciplinare la protezione dei whistleblower, ovvero delle persone che segnalano violazioni di disposizioni normative nazionali o dell'Unione Europea che ledono l'interesse o l'integrità dell'ente, di cui siano venute a conoscenza in un contesto lavorativo.

La segnalazione può avere ad oggetto possibili condotte illecite, rilevanti ai sensi del d. lgs 231/01, o possibili violazioni del diritto UE o della normativa nazionale e deve essere circostanziata, fondata su elementi di fatto precisi e concordanti e lesiva dell'interesse all'integrità dell'ente. Non può, quindi, riguardare reclami di natura personale o essere attinente al rapporto con colleghi o superiori gerarchici o riferita reati non contemplati dal d. lgs 231/01 e dal d. lgs 24/2



Politica Antitrust

Nel 2023 Camst ha dato avvio ad un tavolo di lavoro che avrà lo scopo di definire la nuova politica antitrust. Il programma di compliance antitrust avrà lo scopo di:

- **definire regole e processi al fine di creare al proprio interno**
- **una cultura del rispetto del diritto della concorrenza e quindi prevenire la violazione delle norme antitrust nazionali e comunitarie**
- **facilitare la scoperta di eventuali infrazioni**
- **individuare le soluzioni più opportune per porvi rimedio**

Per la predisposizione di tale programma verranno mappate le attività sensibili (Risk Assessment) con particolare riferimento all'identificazione dei potenziali rischi di infrazione antitrust e alle aree potenzialmente più esposte a tale rischio. Al contempo, verrà effettuata una ricognizione del sistema dei controlli generali al fine di individuare le principali attività di prevenzione e/o gestione ovvero i principali presidi esistenti e la valutazione del loro grado di copertura del rischio. A questo si aggiungerà una valutazione del rischio relativo alle attività sensibili individuate e l'individuazione di ipotesi di miglioramento e suggerimenti finalizzati al superamento di criticità eventualmente riscontrate.



Visita la pagina "Trasparenza"
per scoprire le nostre politiche



7.2 data privacy e cyber security

Il rispetto, la tutela e la sicurezza passano anche attraverso la conoscenza delle procedure e delle norme che adottiamo in tema di cybersecurity e di privacy. Mettiamo a disposizione non solo documentazione consultabile attraverso la nostra app aziendale, ma anche vere e proprie attività formative specifiche, strutturate a seconda del rischio dell'area in cui si opera.

cybersecurity e normativa privacy

Camst si impegna a far sì che tutti i collaboratori conoscano le procedure e le norme adottate secondo i principi previsti dal modello 231, mettendo a disposizione i documenti necessari, anche attraverso la intranet aziendale. Vengono inoltre realizzati incontri di formazione specifica, i cui contenuti vengono adattati in base ai destinatari e al livello di rischio dell'area in cui lavorano. La partecipazione alle attività formative viene documentata con la richiesta della firma di presenza. Per il 2023 è stato mantenuto il corso di formazione sulla privacy disponibile sulla piattaforma di e-learning così suddiviso:

- **modulo dirigenti: 19 unità didattiche;**
- **modulo uffici: 28 unità didattiche;**
- **modulo personale operativo: 28 unità didattiche.**

Le ore totali di formazione del 2023 per il corso sulla privacy sono state 6.834, così suddivise: 2 ore per il primo modulo; 746 ore per il secondo modulo; 6086 ore per il terzo modulo.

Inoltre, è presente un corso sull'uso consapevole e sicuro degli strumenti informatici, che riassume il regolamento interno aziendale in maniera più fruibile tramite una presentazione e l'ausilio di materiale audio e video. Per facilitare la diffusione del contenuto del regolamento è stato realizzato un cartoon con pillole informative sui temi di particolare importanza.

I moduli sono stati realizzati con un'interfaccia semplice da usare, che permette di accedere al corso da pc, smartphone e tablet. Il corso, inoltre, è stato pensato per essere interattivo e stimolare l'utente ad apprendere attraverso test ed esercizi che si riferiscono a situazioni di vita lavorativa (a seconda del modulo scelto).



Durante l'anno sono stati erogati anche moduli aggiuntivi per quanto riguarda argomenti particolarmente sensibili o rilevanti alla sicurezza dell'azienda, come ad esempio un corso specifico di approfondimento sulle tematiche di phishing e raccolta di dati aziendali tramite le pratiche di social engineering. Il successo di tale operazione ha portato l'azienda a valutare il lancio di una campagna di sensibilizzazione. Questa iniziativa mira a formare ulteriormente i dipendenti sui rischi di questo tipo di attacco e migliorare la sicurezza informatica aziendale. Opportune sessioni di formazione dedicate ai dipendenti sono state organizzate in considerazione delle specifiche attività di trattamento svolte dalle singole funzioni aziendali.

Nel corso del 2023 si sono verificati 3 attacchi esterni che sono stati gestiti sulla base delle procedure previste internamente. Questo rimarca l'importanza dei corsi di approfondimento e delle campagne di sensibilizzazione in tema di violazione della privacy e perdita di dati che si rendono sempre più necessari tanto più la sicurezza informatica diventa cruciale e complessa. Con l'evoluzione costante delle tecnologie e l'aumento delle minacce cibernetiche, è fondamentale che le organizzazioni investano nella formazione continua dei propri dipendenti per prevenire e mitigare i rischi associati alla violazione dei dati.

In linea con questo, nel corso del 2023 sono stati effettuati periodici test di sicurezza informatica, in particolare 4 test delle vulnerabilità e di cybersicurezza su alcune applicazioni aziendali a cui si aggiungono 2 test sullo stato di compromissione e sicurezza delle password di accesso agli account aziendali (PC ed e-mail). Inoltre, nel corso del 2024 sono state fatte 2 campagne di phishing che hanno coinvolto circa 3.000 caselle di posta aziendali, con un piano di formazione per i colleghi coinvolti. È attualmente in lavorazione un piano di sviluppo sicuro per garantire una maggior consapevolezza e collaborazione da parte dei fornitori che sviluppano applicazioni custom per noi.

A seguito dell'entrata in vigore del regolamento europeo 2016/679, che ha dettato le norme relative alla protezione delle persone fisiche in ordine al trattamento e alla libera circolazione dei dati personali, Camst ha implementato le attività di adeguamento necessarie a stabilire le corrette modalità di gestione dei dati in adempimento agli obblighi introdotti dalla normativa.

A partire dal 2017 è stata condotta la mappatura di tutti i trattamenti effettuati in azienda. In base a questa analisi, ogni trattamento è stato oggetto di una valutazione di impatto sulla protezione dei dati personali (DPIA), che serve a verificare la necessità e la proporzionalità del trattamento stesso, per ridurre i rischi che possono limitare i diritti e le libertà degli interessati. La valutazione, oltre a essere uno strumento essenziale di responsabilizzazione della società, mediante l'adozione di adeguate misure di sicurezza, assicura il rispetto dei principi fondamentali previsti in materia di protezione dei dati personali.



L'adozione del registro delle attività di trattamento svolte sotto la propria responsabilità ha permesso di riportare tutte le informazioni richieste dalla normativa ed essendo sottoposto a costante aggiornamento garantisce il tracciamento di eventuali nuovi trattamenti intrapresi.

Camst ha adottato le misure tecniche e organizzative appropriate a garantire un livello di sicurezza adeguato ai rischi rilevati, inoltre, i provvedimenti di sicurezza applicati garantiscono che siano processati solo i dati personali indispensabili per ogni specifica finalità. Le attività di adeguamento alla normativa hanno comportato anche la verifica delle misure adottate per comunicare agli interessati, in modo chiaro e trasparente, le informazioni necessarie previste dal regolamento 2016/679 e i diritti a loro spettanti. Ne è derivato l'aggiornamento delle informative, con la precisa indicazione delle finalità e modalità di trattamento e l'emissione delle procedure relative ai "diritti degli interessati" e alle "violazioni di dati personali" (data breach).

Camst ha adottato alcune nuove procedure per la gestione dei sistemi informativi, che riguardano la creazione e cancellazione utenti, l'intervento in caso di attacco informatico (ransomware e virus) e nuove clausole contrattuali da presentare ai fornitori con particolare sensibilità alle tematiche cyber.

Prima di affidare a un terzo il trattamento dei dati personali, oltre alla formalizzazione dei contratti necessari, viene verificata la presenza delle garanzie adeguate per far sì che il trattamento rispetti il regolamento e tuteli i diritti degli interessati.

A completamento dell'attività inoltre vengono formalizzate le nomine ai responsabili esterni, dando loro istruzioni scritte sulla durata, la natura e lo scopo del trattamento, il tipo di dati personali e le categorie di interessati, i doveri e i diritti del titolare e del responsabile.

Per assicurarsi che il regolamento e le altre norme vigenti siano rispettati, e per offrire supporto e consulenza all'azienda, Camst ha nominato un responsabile della protezione dei dati (DPO) basandosi sulle competenze professionali e sulla conoscenza specifica della normativa.

Come conseguenza dell'adeguamento alla normativa sulla protezione dei dati personali, sono state introdotte delle modifiche nella documentazione e nell'organizzazione interna. In particolare, è stato creato il Privacy office, che si occupa di monitorare le attività svolte e di assistere l'azienda nella revisione e nell'aggiornamento delle misure di sicurezza, del registro dei trattamenti e di tutta la documentazione relativa al tema, oltre che essere il referente del DPO. La Direzione dei sistemi informativi, nel piano strategico dei Sistemi Informativi, ha ritenuto opportuno riorganizzarsi e istituire un'unità dedicata al presidio della Continuità Operativa e GDPR.



Al fine di garantire un utilizzo sicuro degli strumenti e dei dispositivi informatici aziendali, Camst group si è dotata di una propria policy, conforme al regolamento UE 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27/04/2016. La policy si ispira a principi di diligenza, correttezza e buona fede, oltre che di riservatezza da parte dei collaboratori e dipendenti Camst.

Tutte le società del Gruppo sono dotate di una struttura tecnologica adeguata che garantisce l'innovazione del sistema informatico e il miglioramento degli standard di sicurezza. Questo permette di rispondere rapidamente a eventuali vulnerabilità ma anche a mutamenti normativi, come quelli verificatisi con la crescita esponenziale dello smart working e dei servizi in cloud.

La sicurezza delle informazioni è diventata una questione fondamentale per le aziende di ogni settore, ed è anche per questo che stiamo organizzando il nostro percorso verso la certificazione ISO 27001, a dimostrazione della nostra motivazione a fornire eccellenza, sicurezza e fiducia in ogni aspetto del nostro lavoro.



7.3 la creazione di valore economico

Sempre in associazione con gli obiettivi sociali e ambientali legati alla ricerca del bene comune, l'equilibrio economico-finanziario si conferma al primo posto nella scala delle priorità perché è il solo a determinare, in ultima istanza, la solidità dell'azienda. È la condizione senza la quale non ci sarebbe impresa.

La rappresentazione del valore generato e distribuito consente di quantificare la creazione di valore economico e la sua distribuzione ai diversi stakeholder interni ed esterni: soci e dipendenti, fornitori, pubblica amministrazione, territorio e collettività. Sotto un profilo contabile, si tratta di una rilettura del conto economico consolidato di Camst dalla prospettiva degli stakeholder, mostrando l'impatto che il Gruppo produce.

Il valore generato comprende i ricavi netti (ricavi, altri ricavi operativi, al netto delle perdite su crediti, proventi finanziari), mentre il valore economico distribuito accoglie i costi riclassificati per categoria di stakeholder e gli eventuali dividendi distribuiti. Il valore economico trattenuto è relativo alla differenza tra valore economico generato e distribuito, e comprende gli ammortamenti dei beni materiali e immateriali, gli accantonamenti e la fiscalità anticipata e differita. Si rinvia, per ulteriori dettagli e analisi del contenuto delle voci, al bilancio consolidato di Camst group.



**Guarda il video del nostro format
CamstoStakeholder con Francesco Fanelli
ESG Expert Unicredit**



	2021	2022	2023
Valore economico generato	647.513.743	663.281.283	718.330.398
Fornitori - Costi operativi	(326.443.657)	(356.589.297)	(375.666.248)
Risorse umane - Dipendenti non soci	(159.019.011)	(151.767.049)	(300.604.141)
Risorse umane - Soci lavoratori	(146.605.694)	(143.255.332)	(138.065.977)
Banche e altri finanziatori - Oneri finanziari	(2.199.639)	(3.614.901)	(8.948.459)
Soci - Interessi prestito sociale	(722.038)	(832.707)	(1.318.654)
Pubblica amministrazione - Imposte e tasse	(4.544.752)	(3.347.338)	(6.303.171)
Comunità, Territorio, Istituzioni (Liberalità attività sociali)	(727.745)	(745.154)	(910.477)
	(640.262.536)	(660.151.778)	(693.751.150)
Dividendi distribuiti - Soci	-	-	-
Valore economico distribuito	(640.262.536)	(660.151.778)	(693.751.150)
Valore economico trattenuto	7.251.207	3.129.505	24.579.248



il valore economico distribuito

Banche
Finanziatori
Oneri finanziari

0,55%

Pubblica
Amministrazione
Imposte e tasse

0,51%

Risorse umane
Soci lavoratori

19,90%

Soci
Dividendi e interessi
Prestito sociale

0,19%

Comunità -Territorio
Istituzioni

0,11%

Risorse umane
Dipendenti non soci

23,43%

Fornitori
Costi operativi

54,15%



Il valore economico per i soci e lavoratori di Camst

I risultati economici del 2023 mostrano l'uscita dagli effetti negativi causati dalla pandemia Covid 19 e dai rincari dei costi energetici e delle materie prime subiti nel corso del 2022. Il totale del valore distribuito ai dipendenti, pari a oltre 300 milioni di euro, corrisponde al 43,33% del valore generato, di cui la quasi la metà dello stesso (19,90%) è distribuito ai dipendenti soci della capogruppo (Camst cooperativa). È un valore da considerarsi certamente elevato, in considerazione del fatto che, solo nella cooperativa capogruppo, è possibile annoverare dipendenti soci.



Gli investimenti ESG

Il Gruppo Camst gestisce gli impieghi finanziari attraverso Finrest, società controllata al 100% dalla capogruppo Camst. L'attività finanziaria è coordinata dalla capogruppo che ne definisce: a) Orizzonte temporale; b) Aspettative di rendimento; c) Propensione al rischio. Dal 2013 l'attività di investimento del Gruppo è stata normata da un regolamento, che fissa l'obiettivo dell'attività finanziaria: conservazione del patrimonio ed efficiente remunerazione. Tale obiettivo è perseguito mediante l'opportuna selezione e diversificazione degli investimenti ed un costante monitoraggio delle molteplici manifestazioni del rischio finanziario, al fine di prevenirlo e contenerlo. Nel corso del 2020, Finrest, in coerenza con la sensibilità e la conseguente linea di condotta adottata dal Gruppo Camst, ha avviato una valutazione di carattere quantitativo del grado di impatto di sostenibilità del portafoglio investimenti, sulla base dei rating ESG assegnati da alcune delle principali istituzioni presenti sul mercato.

Nel corso del 2021 la Società ha inserito gli obiettivi di investimento sostenibili nel regolamento che disciplina l'attività finanziaria. Al 31 Dicembre 2023 è stato possibile calcolare un punteggio sull'impatto di sostenibilità sul 97,1% del totale investimenti della Società (contro il 75,56% del 31 Dicembre 2022). Sulla base della scala di valutazione da 1 a 7 (dove i punteggi più bassi sono associati a ottimali valutazioni di impatto ESG) al 31 Dicembre 2023 è stato riscontrato un punteggio di sintesi finale di 2,910, cioè un grado di impatto sulla sostenibilità "contenuto" (contro un punteggio di sintesi di 3,239 di fine 2022). Si segnala inoltre che l'incidenza delle classi 1 e 2 (le più virtuose, con un basso o contenuto impatto) è stato stimato il 42,51% del totale portafoglio (contro il 22,33% di fine 2022). Gli investimenti con punteggi 6 e 7 (le classi meno virtuose, con impatto molto rilevante o alto) rappresentano il 3,16% del totale investimenti (1,89% a fine 2022).

7.4 innovazione, ricerca, sviluppo e digitalizzazione

Per raccontare la nostra visione di un futuro sostenibile all'insegna della digitalizzazione e della innovazione, rendiamo più efficienti i processi produttivi. Puntiamo sulla tecnologia per essere più competitivi sul mercato. Spingiamo sempre di più sulla diffusione interna di best practices e condivisione di know how grazie alla rete dei facilitatori dell'innovazione. Guardiamo in alto e sperimentiamo, senza mai perdere di vista il nostro impatto sull'ambiente.

Nell'odierno panorama competitivo, l'innovazione rappresenta un fattore imprescindibile per la sopravvivenza e il successo delle aziende. Integrare pratiche innovative nelle strategie aziendali non solo consente di ottimizzare l'efficienza operativa e la redditività, ma contribuisce altresì a perseguire obiettivi di sostenibilità ambientale e sociale, sempre più richiesti da una clientela sensibile a tali tematiche.



Le linee guida dell'innovazione in Camst

La Direzione Innovazione e Tecnologie è la funzione che risponde alle istanze di un contesto competitivo complesso e di una domanda sofisticata, la cui missione è di agire attraverso due leve principali: accrescere la capacità di impiegare le nuove tecnologie per la produzione e conservazione dei cibi, migliorare l'efficienza e la flessibilità del lavoro e quella operativa delle strutture produttive. Ad inizio 2022 è stato creato il ruolo di Responsabile Innovazione a diretto riporto del Direttore Innovazione e Tecnologie con il compito di ricercare ed individuare nuovi approcci, nuovi modelli e nuove soluzioni da applicare al processo di sviluppo e innovazione del business del Gruppo con uno sguardo verso l'esterno (mercato, comunità scientifica, ecosistema dell'innovazione).

Il Responsabile Innovazione ha inoltre l'obiettivo di intercettare le esigenze delle diverse Direzioni, relativamente al bisogno di innovazione, e di trasformarle in iniziative progettuali e di supportare la gestione dei progetti di innovazione individuati e condivisi collaborando con la Direzione Innovazione e Tecnologie al presidio complessivo del piano progetti aziendale.

La funzione Innovazione lavora a stretto contatto con la funzione Sostenibilità con un approccio di Open Innovation per lo sviluppo di progetti di sostenibilità sociale e ambientale ed economica.



Efficientamento dei processi produttivi

La Direzione si avvale di un team multidisciplinare e trasversale di ricerca e sviluppo per la sperimentazione ed eventuale inserimento di nuove tecnologie volte all'efficientamento dei processi produttivi, con l'obiettivo di migliorare la qualità organolettica delle preparazioni gastronomiche estendendone la vita commerciale e riducendone gli sprechi, non solo nella produzione primaria ma anche nella distribuzione e nell'utilizzo finale.

Tra le tecnologie utilizzate nei processi produttivi c'è l'Atmosfera protettiva (Atp). Il processo tecnologico di confezionamento dei prodotti in Atp consente una migliore resa sia in termini organolettici che di velocità di confezionamento. Si tratta, infatti, di un processo che permette di conservare le pietanze in maniera naturale, mantenendo inalterati i sapori e le qualità, senza conservanti o pastorizzazione e con la massima garanzia igienico sanitaria. Grazie a una miscela di gas naturali e alla termo-sigillatura, i prodotti Atp sono perfetti per le esigenze della ristorazione veloce: le preparazioni possono essere riattivate e gustate in qualsiasi momento, arrivando in breve tempo alla temperatura ideale ma, soprattutto, hanno una maggiore shelf life. Nel corso del 2023, per efficientare il processo produttivo dei prodotti a Shelf-life allungata, Camst ha avviato uno studio di fattibilità finalizzato all'individuazione di un MES – Manufacturing Execution System per lo stabilimento di Sona (VR), specifico per il settore dell'industria alimentare che consenta di pianificare e gestire in modo integrato tutte le fasi del ciclo di produzione. In questa ottica, all'interno dello stabilimento sarà possibile ottimizzare la pianificazione degli ordini di produzione, raccogliere i dati di funzionamento delle macchine e degli impianti attraverso l'interconnessione degli stessi secondo i requisiti di Industria 4.0 e di conoscere puntualmente il costo di produzione dei prodotti. La struttura di Ricerca e Sviluppo è stata potenziata ideando il progetto del FoodLab, ossia uno spazio dedicato all'interno del quale verranno svolte le attività di R&D di prodotto e di processo: dalla prototipazione di nuove ricette, al test di utilizzo di nuove attrezzature (vedi box di approfondimento).



FoodLab, il nuovo hub dedicato all'innovazione culinaria

Nel 2024 Camst ha lanciato un nuovo hub dedicato all'innovazione culinaria, concepito per diventare un punto di riferimento per chef e ristoratori: il Food Lab. Si tratta di uno spazio multifunzionale dedicato alla Ricerca e Sviluppo, orientato a promuovere idee e creatività attraverso una serie di attività quali cooking show e laboratori di cucina. Oltre ad essere un luogo di incontro e confronto, Food Lab è dedicato alla formazione e alla diffusione della conoscenza culinaria. Si offre un contesto unico in cui l'arte della cucina si intreccia con la scienza, permettendo ai partecipanti di trasformare ogni idea in un piatto innovativo e sorprendente. In questo centro, la continua ricerca gastronomica e l'innovazione alimentare vengono sostenute attraverso un approccio interdisciplinare, garantendo esperienze culinarie di alto livello e favorendo lo sviluppo di nuove competenze nel settore.



Menu sensibili alle esigenze del pianeta

Il progetto FooDprint Lunch, introdotto nel 2023 nel ristorante self-service Tavolamica di Corticella a Bologna, è frutto della collaborazione fra Camst group e MUGO, una delle tre startup selezionate nella seconda edizione della Innovation call di Camst group.

MUGO è una realtà climate tech italiana che, grazie alla tecnologia, crea esperienze di comprensione e riduzione dell'impatto climatico come nuova opportunità per le aziende. Abbiamo condotto insieme uno studio sulle emissioni di gas serra generate durante la produzione di 32 piatti del menu Tavolamica con l'obiettivo di offrire ai clienti la possibilità di scegliere questi piatti durante la pausa pranzo e compensarne l'impatto attraverso l'acquisto di crediti di carbonio certificati. Si è trattato di un progetto rilevante soprattutto dal punto di vista della sensibilizzazione degli operatori di cucina e dei clienti su una tematica così importante come l'impatto ambientale legato al consumo di alimenti. È stata infatti erogata una formazione specifica allo staff di cucina e di sala, affiancato a un piano di comunicazione dedicato ai clienti attraverso materiale cartaceo e web. Il progetto è stato premiato con "Premio Innovazione Smau 2023" in occasione della fiera Smau, ritenuta tra le più importanti in ambito di Innovazione. Per ulteriori approfondimenti rimandiamo al capitolo 10.3 di questo documento.



Altre attività a supporto dell'innovazione

Anche per il 2023 è stata organizzata la terza edizione del percorso di formazione dei "facilitatori dell'innovazione" (per approfondire fare riferimento al capitolo 8.1). Oltre 20 giovani colleghi under 40 hanno partecipato attivamente ad otto giornate di formazione su tematiche inerenti all'innovazione e la sostenibilità. Assieme ai componenti delle due precedenti edizioni, questi giovani facilitatori dell'innovazione rappresentano punti fondamentali per lo sviluppo dei progetti di innovazione.

Ad esempio, nel 2023 attraverso un percorso finanziato e supportato da ART-ER (Attrattività Ricerca Territorio dell'Emilia-Romagna), Camst ha partecipato con 4 facilitatori dell'innovazione al percorso "Talenti per l'Open Innovation". Si è trattato di un percorso durato 4 mesi, nel quale Camst assieme ad altre aziende, ha potuto sviluppare idee innovative rivolte alla soluzione di challenge. In particolare, la challenge era impostata sulla ricerca di soluzioni per ottimizzare gli spazi inutilizzati dei locali fuori dagli orari di servizio.

Durante il 2023, è stato dato spazio alle idee imprenditoriali dei colleghi e delle colleghe Camst (quasi 300 collaboratori di 29 delle nostre Tavolamica è stato coinvolto nel progetto), all'interno di un contest denominato "Si può fare! Sfida a colpi di idee" il cui obiettivo era candidare "buone idee" e/o "buone pratiche" messe in atto dai locali partecipanti su queste aree di scopo:



- Valorizzare la proposta gastronomica
- Ottimizzare i tempi di preparazione
- Migliorare la qualità del lavoro in cucina
- Alimentare la fidelizzazione dei clienti
- Ridurre gli sprechi

Con il supporto di 7 facilitatori dell'innovazione, in un mese di contest sono state raccolte ben 50 idee e buone pratiche.

Una giuria selezionata ha decretato l'idea più interessante e replicabile, proposta da due locali che, in ottica di riduzione dell'impatto ambientale, hanno progettato di sviluppare un sistema di erogazione dello "scontrino digitale", con un'evidente riduzione di spreco di carta. Allo stesso tempo, sono stati premiati anche locali attraverso menzioni speciali: sostenibilità, master team, simpatia, innovazione.

I progetti più interessanti ed impattanti sono in fase di prototipazione.

Nel corso del 2023, è proseguito l'impegno aziendale nell'ottimizzare gli asset tecnologici, attraverso l'utilizzo della piattaforma Riusoo, il marketplace nato in collaborazione con la startup Sfridoo, per risolvere il bisogno di ridurre gli sprechi e/o abbandoni delle attrezzature. Il marketplace permette ai colleghi di identificare attrezzature inutilizzate, inserendole nel sistema e permettendo ad altri colleghi di poterle valorizzare. Oltre all'evidente risparmio economico, in collaborazione con l'Università di Rimini, è stata svolta una tesi sperimentale a riguardo, per determinare il punto di risparmio ambientale.



Le partnership a favore dell'innovazione

In logica di "Open Innovation", Camst ha rafforzato la propria presenza all'interno di ecosistemi dell'innovazione, al fine di fare intercettare opportunità e creare networking. In particolare, si sono rafforzate le partecipazioni in:

- ART-ER (Attrattività Ricerca Territorio dell'Emilia-Romagna) è stata istituita per promuovere la crescita sostenibile della regione attraverso lo sviluppo dell'innovazione e della conoscenza, l'attrattività e l'internazionalizzazione del territorio. La Regione Emilia-Romagna, in collaborazione con università, centri di ricerca, sistema camerale, parti sociali e amministrazioni locali, ha favorito la creazione e lo sviluppo di un vero e proprio ecosistema dell'innovazione. ART-ER si pone al centro di questo ecosistema, con l'obiettivo di stimolarne la crescita attraverso la ricerca, le infrastrutture e le competenze, fungendo da motore per lo sviluppo economico e sostenibile del territorio.

- BOOM, uno spazio fisico e digitale dove costruire le competenze del domani attraverso l'apprendimento condiviso, l'innovazione agile e la costruzione di nuovi progetti per stimolare crescita e futuri business. In questa nuova realtà, Camst group è presente attivamente in qualità di membro del Comitato Tecnico Scientifico.

- Reseau Entreprendre Emilia Romagna. Camst group ha rinnovato la partecipazione attiva a questa associazione filantropica, con l'obiettivo di supportare giovani imprenditori nei propri progetti di creazione di lavoro e valore per la comunità.

- Nel 2023 Camst group ha partecipato, in qualità di giuria, al campionato di imprenditorialità giovanile, la più grande manifestazione che celebra le idee imprenditoriali degli studenti e delle studentesse (<https://www.campionatimprenditorialita.it/>). Sessanta gruppi di studenti delle scuole superiori italiane si sono sfidati con idee imprenditoriali, dopo aver seguito percorsi per potenziare le loro competenze. L'evento ha ribadito il valore dei giovani e l'impegno delle aziende cooperative nell'investire nel futuro.

- Camst ha partecipato al percorso Coop4Food, finanziato da Legacoop, un programma di 6 mesi dedicato all'innovazione. Durante questo periodo sono state affrontate diverse tematiche innovative e, nella fase finale, sono stati realizzati progetti concreti per la valorizzazione sostenibile della filiera cooperativa.



Guarda il video del nostro format CamstoStakeholder con Francesca Montalti - Responsabile cooperative industriali LEGACOOP, Vicepresidente Fondazione PICO

8 i temi legati alle persone

Siamo colleghi e collaboratori, ma ancor prima persone che esprimono se stesse in ogni momento. Anche e soprattutto sul lavoro, ambito in cui costruiamo relazioni, miglioriamo noi stessi e l'ambiente in cui operiamo, ciascuno attraverso competenze e ruoli specifici. Supportandoci l'un l'altro, grazie a un'idea di cooperazione che eleva ciascuno di noi.

Highlights principali



11.201 dipendenti del Gruppo di cui 90% a tempo indeterminato



83% di presenza femminile nella popolazione aziendale



115.444 ore totali di formazione di cui 820 su temi DE&I



Ottenimento della certificazione UNI/Pdr 125



84 tirocini con finalità sociali



Più di 177 mila € in attività e progetti per supporto a realtà del territorio

SDGs



Stakeholder



Dipendenti



Comunità locali

camstopeople

8.1 opportunità di crescita e di sviluppo personale

Per noi le risorse umane lo sono a tutti gli effetti da sempre, motivo per cui diventare Società Cooperativa Benefit ci ha ulteriormente motivato a valorizzarle. Per farlo siamo partiti dal modo più semplice e diretto: l'ascolto, momento imprescindibile per poterci focalizzare meglio sulla crescita e lo sviluppo delle nostre persone.

Camst nasce come cooperativa di produzione e lavoro, in cui la tutela dell'occupazione è parte fondante della mission.

Negli ultimi anni, l'azienda ha subito un pesante impatto economico a causa della crisi pandemica e della difficile situazione geopolitica. Le restrizioni legate alla pandemia hanno drasticamente ridotto la domanda di servizi di ristorazione collettiva, mentre l'instabilità geopolitica ha aumentato i costi operativi e complicato le catene di approvvigionamento. Questi fattori hanno messo a dura prova la capacità dell'azienda di mantenere i livelli occupazionali e di redditività, rendendo necessarie misure straordinarie per salvaguardare la sostenibilità a lungo termine della cooperativa.

Nonostante le difficoltà, gli sforzi introdotti dall'azienda hanno permesso di chiudere il 2023 con un risultato positivo. Tuttavia, per raggiungere questo obiettivo, sono state necessarie scelte difficili, tra cui la chiusura di alcune gestioni non più sostenibili e una maggiore razionalizzazione delle aree territoriali. Queste decisioni sono state fondamentali per riorganizzare le risorse e concentrarsi su gestioni più promettenti, garantendo così la continuità e il rilancio dell'attività nel medio e lungo termine.

Va inoltre sottolineato che, per gestire al meglio questa fase, Camst ha dialogato con le persone coinvolte, valutando insieme come proseguire il rapporto di lavoro. Alcuni dipendenti hanno scelto di rimanere, trasferendosi in altre sedi; altri hanno colto l'opportunità di avvicinarsi alla pensione, mentre altri ancora hanno deciso di intraprendere nuove opportunità occupazionali.

L'acquisizione dello status di Società Benefit ha ulteriormente motivato Camst a valorizzare l'attenzione alle risorse umane. A tal fine, l'azienda ha condotto un'indagine sul benessere organizzativo, focalizzata non solo sull'analisi dello stress lavoro-correlato, ma anche sulla percezione che i lavoratori hanno della propria vita aziendale, soprattutto dopo la pandemia. Questo strumento si è rivelato fondamentale per gestire il cambiamento e promuovere un ambiente di lavoro più sano e soddisfacente, anche grazie al coinvolgimento attivo delle persone, che hanno contribuito nell'individuare possibili soluzioni alle criticità emerse.



Guarda il video del nostro format CamstoStakeholder con Linda Serra, CEO di WWW - Work Wide Women

la gestione delle risorse in Camst

La gestione delle risorse umane di Camst group si basa sull'applicazione delle normative vigenti nei diversi paesi in cui opera, nonché sui contratti nazionali applicabili, che coprono il 100% dei lavoratori sia in Italia che all'estero, e sugli accordi collettivi. Tuttavia, l'impegno di Camst va oltre la semplice conformità normativa. Dal 2007, l'azienda è certificata SA8000, uno standard riconosciuto a livello internazionale che attesta il rispetto dei diritti umani e del lavoro.

La certificazione SA8000 sulla Responsabilità Sociale rappresenta un punto di riferimento cruciale per Camst group, perché incarna valori fondamentali come la dignità sul lavoro, la parità di trattamento, la sicurezza e la salute dei lavoratori. Avere come punto di riferimento i requisiti della norma SA8000 significa che Camst non si limita a rispettare le leggi locali, ma si impegna attivamente a promuovere un ambiente di lavoro etico e sostenibile. Questo impegno si traduce in pratiche aziendali che migliorano il benessere dei dipendenti, rafforzano la fiducia e la trasparenza, e contribuiscono a creare un clima aziendale positivo.

Nel 2023, Camst ha realizzato numerosi progetti e iniziative in risposta alle criticità emerse dall'indagine sul clima aziendale, con un focus particolare sul miglioramento della comunicazione interna e sul coinvolgimento delle persone. La Direzione Risorse Umane ha inoltre raggiunto l'obiettivo di pubblicare la nuova policy sulle risorse umane in materia di parità di genere. Questo ha comportato una revisione completa del ciclo di gestione delle risorse umane, dalla definizione delle esigenze dei profili professionali, ai processi di ricerca e selezione, induction, formazione, sviluppo, politiche retributive e gestionali, il tutto con un'ottica di equità e inclusione. Per sottolineare infine l'importanza dei principi a cui si ispira Camst group, nel corso del 2023 è stata lanciata una campagna interna per promuovere il nuovo Codice Etico attraverso la App People, rafforzando l'impegno dell'azienda verso un ambiente di lavoro etico e responsabile.



I principi della Responsabilità Sociale

La certificazione SA8000 è un modo per dimostrare l'impegno verso una gestione aziendale etica e responsabile che si traduce in:

- una ferma condanna al lavoro minorile e al lavoro forzato;
- il sostegno al diritto di associazione e di contrattazione collettiva per tutti i propri lavoratori, con il totale rispetto della libertà e della dignità di ciascun dipendente, eliminando qualsiasi forma di coercizione e prevenendo qualsiasi offesa, verbale o non, che possa ledere la dignità personale dei lavoratori;
- l'assoluta rinuncia a pratiche discriminatorie basate su nazionalità, sesso, orientamento religioso o politico, classe sociale o età;
- la garanzia di un salario dignitoso e di un orario di lavoro conforme alle disposizioni legislative e contrattuali vigenti;
- il coinvolgimento attivo degli stakeholder al fine di facilitare la comunicazione e la condivisione delle tematiche riguardanti la responsabilità sociale e il rispetto dei diritti umani.

Nell'ambito del sistema di gestione, Camst ha individuato nuovi rappresentanti dei lavoratori SA8000 che hanno il compito di facilitare le comunicazioni fra i lavoratori e la direzione sulle tematiche legate alla SA8000. I Rappresentanti SA8000 in Camst sono dislocati nei diversi territori in cui opera l'azienda e fanno parte di un gruppo denominato Social Performance Team (SPT), di cui fanno parte anche alcuni rappresentanti del management. Fra i compiti del SPT ricordiamo:

- identificare e valutare i rischi relativi alle tematiche su Etica e Responsabilità Sociale collegati a SA8000;
- verificare e valutare la conformità agli standard SA8000;
- informare la Direzione Generale riguardo a eventuali problematiche, al fine di permetterne eventuali tempestivi interventi;
- gestire le "non conformità", promuovendo e verificando le azioni necessarie a correggerle e/o prevenirle;
- gestire le segnalazioni ed i reclami inerenti al Sistema di Gestione curandone la comunicazione



Le relazioni industriali: libertà di associazione

I lavoratori, soci e dipendenti, hanno diritto di aderire alle associazioni sindacali, di eleggere i propri rappresentanti sindacali e di svolgere attività sindacale. Le relazioni sindacali ed industriali di Camst group sono orientate al confronto con le Organizzazioni Sindacali (OO.SS.) quali organismi di rappresentanza dei lavoratori, secondo principi di partecipazione, correttezza, trasparenza e senso di responsabilità nel raggiungimento dei risultati complessivi. A livello nazionale, i rapporti con le OO. SS sono gestiti dal Responsabile Relazioni industriali e politiche del lavoro, mentre, nelle varie aree territoriali italiane, sono gestiti in loco dai responsabili Risorse umane di area che gerarchicamente dipendono dal Direttore Risorse umane e organizzazione.

Camst group garantisce a ogni suo collaboratore un rapporto di lavoro trasparente e la piena tutela dei propri diritti, indipendentemente dalle forme di contratto caratterizzanti i Paesi in cui opera. A livello italiano, l'ambito di riferimento è costituito da sei Contratti Collettivi di Lavoro:



CCNL	% per gruppo
dirigenti cooperativi	0,11%
edili coop	0,01%
farmacie private	0,12%
metalmecanici coop	1,25%
igiene e multiservizi	10,45%
pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo	88,06%
Totale	100,00%

A seguito dell'entrata in vigore del decreto legislativo 104 del 2022, che ha introdotto nuovi obblighi di comunicazione per i datori di lavoro nei confronti dei dipendenti su tutti i dettagli del contratto di lavoro, è stata predisposta un'informativa per i lavoratori relativa ai CCNL di riferimento dove, per ogni livello e mansione, sono inseriti i dettagli contrattuali (ad esempio i giorni di periodo di prova, la collocazione oraria, i giorni di preavviso in caso di dimissioni, ecc.). Con il decreto lavoro del 2023, che semplifica il decreto trasparenza, sono intervenute alcune modifiche relative anche alla gestione dell'informativa per i lavoratori. A seguito di ciò, Camst ha predisposto una nuova informativa per i dipendenti. Camst group, quale azienda leader del settore della ristorazione collettiva, ha partecipato nel 2023 alle trattative del rinnovo del CCNL Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo, portando al tavolo negoziale lo stesso senso di responsabilità applicato nelle relazioni con le Organizzazioni Sindacali a livello di Gruppo.

valorizzare le persone attraverso lo sviluppo delle competenze

Formazione e apprendimento continuo rappresentano gli strumenti primari per favorire la crescita della popolazione aziendale, sia nella sfera personale che professionale. Questo stesso obiettivo ha ispirato la creazione di **Camst Academy**: una piattaforma online nata per presidiare le conoscenze chiave della cooperativa e incoraggiare l'apprendimento, promuovendo così lo scambio di informazioni tra persone ed una forza lavoro consapevole.

Questo ambiente di valore, in cui si condividono il know-how e l'identità aziendale, rinnova le modalità con cui si fa formazione. Non si parla più di un semplice catalogo di corsi, bensì di un luogo fisico e virtuale progettato per la costruzione e condivisione continua della conoscenza (saper essere) e della competenza (saper fare). Un'esperienza di formazione che mira sì al raggiungimento degli obiettivi di business, ma che allo stesso tempo intende creare valore e occupabilità.

In linea generale il piano formativo si articola secondo alcuni ambiti principali:

1. **formazione manageriale per dirigenti e quadri;**
2. **formazione ai capi intermedi;**
3. **formazione al personale impiegatizio e operatori;**
4. **formazione obbligatoria sui temi della sicurezza sul lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008;**
5. **formazione su legalità e privacy.**

All'interno della piattaforma i percorsi formativi sono stati suddivisi in 5 aree:



Alcuni dei percorsi formativi realizzati nel 2023, in linea con quelli erogati nei due anni precedenti, rispondono alla necessità di gestire i processi di cambiamento e di crescita professionale e personale.



Coaching

Anche nel 2023 sono stati realizzati due differenti percorsi. Il primo rivolto alle risorse che seguono un percorso di acquisizione di competenze manageriali verticali, il secondo – denominato “Pronti alla ripresa. Un nuovo inizio a partire da me” – dedicato alle risorse che svolgono il proprio lavoro in contesti che hanno subito o stanno subendo forti cambiamenti o discontinuità rispetto al passato, con l'obiettivo di potenziare le capacità personali e facilitare la messa in atto dei comportamenti più efficaci richiesti dalle situazioni con cui le risorse stesse si confrontano. Da quest'anno sono stati riservati anche alcuni slot di coaching per neomamme che riprendono l'attività lavorativa dopo il congedo di maternità.



Formazione manageriale

Dedicata alle persone che ricoprono o ricopriranno ruoli gestionali e di coordinamento di un team, con l'obiettivo specifico di fornire loro conoscenze e strumenti utili per la gestione del gruppo (people management), per la comprensione dei concetti di base dell'economia, per la gestione delle politiche di genere e per comprendere al meglio la propria tipologia di leadership.



Facilitatori dell'innovazione

Percorso formativo che è stato sviluppato con l'obiettivo di portare innovazione e favorire la nascita di nuove idee, accompagnando i facilitatori nell'acquisizione di competenze utili a gestire progetti complessi. Nel 2023 sono stati selezionati 24 colleghi provenienti dalle aree territoriali e dalla sede centrale. Il percorso ha seguito gli step del precedente, dalla valutazione del responsabile all'autovalutazione del proprio stile di leadership, alla formazione in aula con docenti esterni di Bologna Business School e Bi-Rex, fino alla scelta di inserire momenti formativi erogati da colleghi Camst, mettendo così attenzione alle nostre aree di forza ed opportunità di apprendimento. Fra le tematiche più rilevanti sviluppate nel progetto formativo rientrano il time management, l'innovazione e la sostenibilità, applicata anche ai processi aziendali. La seconda fase del percorso prevede che i giovani facilitatori supportino i progetti di innovazione aziendale rendendosi attori principali dei processi di cambiamento.



Scuola dei mestieri

Uno dei migliori esempi di formazione continua adottato in Camst, è la “Scuola dei Mestieri”, il percorso strategico di formazione interna che mira a qualificare e valorizzare il personale operativo della ristorazione, accompagnandolo nel corso della propria carriera. Il programma è aperto a tutti i dipendenti del settore ed ha l’obiettivo sia di consolidare le competenze di chi già lavora in Camst sia di formare i nuovi ingressi, al fine di rispondere adeguatamente alla criticità nel reperire figure adeguatamente formate nel mercato della ristorazione. Dall’avvio, avvenuto a fine 2021, oltre 600 colleghi si sono iscritti per consolidare e certificare le loro competenze sulla base di un sistema oggettivo e trasparente.

Per ogni ruolo sono previsti tre livelli progressivi per competenze: livello silver, gold e platinum. Ad ogni livello è associato un percorso di formazione specifico con un test finale, il cui superamento fornisce l’accesso al livello successivo.

Al completamento dell’intero percorso viene rilasciato un badge virtuale che certifica le competenze e contiene i metadati del percorso di formazione. I contenuti del percorso sono divisi in più di 200 pillole focalizzate sullo sviluppo di competenze digitali, comportamentali (soft skills) e tecniche del ruolo.

Per queste ultime in particolare, i cui contenuti provengono prevalentemente dalla cooperativa, sono disponibili (e molte altre sono previste) pillole formative suddivise nelle seguenti macroaree:

- **Formazione sui processi Camst (destinata di volta in volta a ruoli specifici). Realizzate con l’aiuto dei Best Performers Camst, queste pillole hanno l’obiettivo di fornire ai dipendenti una visione più ampia ed una maggiore consapevolezza, declinata sui diversi settori della ristorazione, dei processi di produzione di cui sono parte integrante secondo il proprio ruolo.**

- **Alta Formazione. Interviste, punti di vista, tips & tricks ed indicazioni di carattere organizzativo e gestionale da professionisti del settore, esterni alla cooperativa, con comprovata esperienza nazionale ed internazionale.**

- **Buone Pratiche. Realizzate con personale interni di riferimento in diverse discipline, queste pillole hanno l’obiettivo di favorire la diffusione nella ristorazione Camst di buone pratiche specifiche, spesso adottate su singoli locali, contribuendo a migliorare i livelli di efficienza e produttività nei locali.**

Per ciò che riguarda i contenuti messi a disposizione ai partecipanti del corso di formazione, durante il 2023 sono state lanciate le prime 17 pillole formative tecniche: questi ultimi contenuti (che hanno avuto come protagonisti gli stessi dipendenti del settore ristorazione Camst) riguardano l’ambito della produzione e sono state realizzate internamente mappando le best practices aziendali.



Percorso formativo e-learning DE&I “Includere la diversità: opportunità e sfide”

Nel 2023 si è deciso di avviare un percorso formativo in e-learning dedicato alle tematiche DE&I, come ulteriore approfondimento verso il tema e verso la consapevolezza che genera. Questo percorso consente di acquisire un linguaggio condiviso, una diffusa consapevolezza dei pregiudizi inconsci che guidano le nostre azioni e di avviare dunque un cambiamento culturale. In questo percorso sulla gestione della diversità nelle organizzazioni, si esamina come valorizzare la diversità nelle sue sfumature al fine di aumentare la creatività e innovare i processi, e come agire per migliorare il clima in azienda, aumentando la sua competitività sul mercato. Inoltre, si analizza in che modo pregiudizi e stereotipi rappresentino un ostacolo per lo sviluppo: maturarne consapevolezza contribuisce all’efficacia delle policy aziendali dedicate. Tra i temi trattati nel percorso formativo troviamo: diversity management, gender equality management e age diversity.

Alta formazione in cucina e in sala

Camst in collaborazione con l’Istituto De Filippi, scuola di alta formazione nei servizi Food, Wine & Hospitality, ha organizzato percorsi di alta specializzazione dedicati ai cuochi e responsabili di sala di Dettagli, il nostro marchio di banqueting e catering. I due gruppi hanno partecipato a quattro giornate di formazione tra teoria e pratica, per un totale di 32 ore a gruppo. Il programma del corso ha dedicato ampio spazio alla rivisitazione del menù e degli aspetti alimentari in funzione delle nuove esigenze dei clienti e delle novità tecnologiche. Particolare attenzione è stata inoltre rivolta alla gestione degli imprevisti e alla qualità in funzione dell’organizzazione del lavoro oltre che allo sviluppo della creatività e del lavoro di Team.

L’intervento dedicato ai cuochi è stato guidato da Antonio Ghilardi, Chef specializzato in “Tecnologie innovative per la ristorazione”, con quarant’anni di esperienza nel mondo della cucina. L’intervento rivolto al personale di sala è stato invece coordinato da Carlo Pierato, che vanta 30 anni di esperienza nelle più importanti realtà della ristorazione enogastronomica e dell’Hotellerie in Italia e in Europa.





Progetto Train the Trainer

A partire dai lavori condotti dai Focus Group sulle azioni di miglioramento scaturite dall'analisi di clima del 2022, la Direzione Sviluppo Risorse Umane Camst ha ideato nel 2023 un percorso di formazione pensato per creare un team interno di facilitatori sui temi della Leadership e della gestione del Feedback.

Il percorso, che ha visto come protagonisti 14 colleghi provenienti da diverse Direzioni aziendali, si è svolto in dieci giornate per un totale di 80 ore. Le giornate hanno visto l'utilizzo di diverse modalità di formazione, tra cui modelli e strumenti operativi, Case Study ed esercitazioni attraverso Roleplaying.

Nel lungo periodo, l'idea è quella di attingere al bacino di coloro che hanno svolto questo percorso per la pianificazione di interventi formativi, laddove necessario.



Percorso Gender Equality Training

Nel corso del 2023, Camst ha dato la possibilità ad otto risorse di partecipare al percorso di formazione "Gender Equality Training", organizzato da BOOM, il nuovo Knowledge e Innovation Hub di CRIF dedicato all'Education, alla formazione e all'innovazione su temi di sviluppo tecnologico, di business e di frontiera.

G.E.T è un progetto suddiviso in due moduli: il primo prevede uno studio, tramite indici statistici e Benchmarking, su livello di equità di genere nelle imprese; il secondo, un percorso formativo online di 30/35 ore per favorire la crescita e una migliore integrazione dei ruoli femminili all'interno delle organizzazioni aziendali, a tutti i livelli: da quelli impiegatizi fino al top management.

G.E.T permette alle imprese e ai manager di avere una misurazione precisa, e confrontabile a livello italiano, del proprio stato di inclusione al proprio interno. La partecipazione al progetto permette di acquisire strumenti e competenze per integrare una strategia per la riduzione del gap di genere.

I piani formativi sviluppati in azienda sono determinati in primo luogo da quanto previsto dalle norme vigenti e, in secondo luogo, dalle specifiche necessità aziendali. Di seguito i dati relativi all'attività formativa erogata.

Camst group – ore medie di formazione erogate

	2021			2022			2023		
	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale
Dirigenti	49,3	28,9	32,1	32,3	35,5	34,8	38,3	22,2	26,3
Quadri	12,9	13,4	13,2	13,1	11,3	12	36	27,1	30,5
Impiegati	4,6	4,1	4,5	4,6	9,2	5,6	10,3	18,9	12
Operai	6,2	7	6,3	7,1	7,5	7,2	9,8	12,3	10,2
Totale	6,1	7,1	6,3	7	8,1	7,1	10	13,7	10,5

Camst group – ore totali di formazione erogate

	2021			2022			2023		
	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale
Dirigenti	148	462	610	97	426	523	134	256	390
Quadri	660	1.044	1.704	616	836	1.452	1.472	1.876	3.348
Impiegati	3.764	831	4.595	3.627	1.892	5.520	7.166	3.434	10.600
Operai	56.221	10.779	67.00.00	63.257	10.984	74.241	83.201	17.905	101.106
Totale	60.793	13.116	73.908	67.597	14.138	81.735	91.973	23.471	115.444



Camst group – ore totali di formazione erogate per materia

	2021			2022			2023		
	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale
Obbligatoria (sicurezza, ambiente, qualità, ecc.)									
Dirigenti	16	32	48	40	24	64	1	1	2
Quadri	51	147	198	89	234	322	129	477	606
Impiegati	1.614	447	2.060	2.498	1.054	3.552	2.900	1.666	4.566
Operai	28.583	4.975	33.558	56.137	10.337	66.474	60.049	12.863	72.912
Totale	30.264	5.600	35.864	58.763	11.649	70.412	63.079	15.007	78.085
Obbligatoria (legalità e anticorruzione, trasparenza, privacy e gestione dei dati e degli strumenti informatici aziendali, ecc.)									
Dirigenti	1	1	1	2	5	7	2	0	2
Quadri	9	9	18	8	14	22	26	34	60
Impiegati	122	40	162	321	84	405	448	112	560
Operai	119	16	135	2.734	288	3.022	5.310	428	5.738
Totale	250	66	315	3.065	391	3.456	5.786	574	6.360
Hard&Soft skills									
Dirigenti	26	1	26	3	25	28	9	2	11
Quadri	78	296	375	170	260	430	837	941	1.778
Impiegati	883	200	1.082	669	616	1.285	2.292	1.232	3.524
Operai	3.168	1.451	4.618	4.407	398	4.805	2.623	855	3.478
Totale	4.154	1.947	6.101	5.249	1.299	6.548	5.761	3.030	8.791
Lingua: inglese									
Dirigenti	110	368	477	53	372	424	90	168	258
Quadri	358	421	779	350	329	678	320	309	629
Impiegati	291	93	383	140	138	278	177	39	216
Operai	298	-	298	-	-	-	53	6	59
Totale	1.056	881	1.937	542	838	1.380	640	522	1.162
Diversity, Equity & Inclusion									
Dirigenti	-	-	-	-	-	-	19	39	58
Quadri	-	-	-	-	-	-	97	50	147
Impiegati	-	-	-	-	-	-	431	87	514
Operai	-	-	-	-	-	-	80	21	101
Totale	-	-	-	-	-	-	627	193	820





Stage e tirocini

Camst group offre numerose opportunità di formazione per coloro che si avvicinano al mondo del lavoro grazie alla rete di contatti con università e centri di ricerca.

I tirocini curricolari sono destinati a chi segue un percorso formativo che include un periodo di apprendimento attivo in un ambiente lavorativo. Questi possono essere promossi da enti di formazione professionale per qualifiche regionali, scuole superiori tramite l'alternanza scuola-lavoro, università con stage nel piano didattico e percorsi ITS che combinano lezioni in aula con esperienze pratiche per rispondere alle esigenze delle imprese di competenze avanzate.

Camst group (Italia) - stage con finalità formative

Numero tirocini con finalità formative per il lavoro (es. tirocini curricolare)



Inoltre, Camst offre opportunità di tirocini extra-curricolari, rivolti a persone che hanno completato l'obbligo di istruzione e formazione, nonché a disoccupati o inoccupati. Questi tirocini non costituiscono un rapporto di lavoro, ma rappresentano una modalità formativa che permette di acquisire nuove competenze (per approfondire si rimanda al capitolo 8.2).



Donne
9.312



Uomini
1.889

Totale Gruppo
11.201

i dipendenti di Camst group

Le persone di Camst group sono una risorsa essenziale per la crescita e l'innovazione all'interno del Gruppo ed è grazie al contributo di ciascuno che siamo in grado di offrire ogni giorno servizi di qualità. L'occupazione, sia nel mondo della ristorazione collettiva che del settore facility, è caratterizzata da un alto turnover per effetto delle gare di appalto, che hanno durata limitata nel tempo. Circa il 90% dei lavoratori del Gruppo in Italia rientra in questa tipologia in cui è prevista e applicata la clausola sociale di salvaguardia dell'occupazione a tutela dei lavoratori negli appalti, che ha la finalità di garantire la continuità dell'occupazione in favore dei lavoratori già impiegati.

L'80% dei lavoratori di Camst ha contratti part-time, aspetto caratteristico sia del settore della ristorazione che del facility management, inoltre il 90% dei lavoratori di Camst è inquadrato con contratto a tempo indeterminato. A livello di Gruppo, i contratti a tempo indeterminato sono predominanti così come i contratti part-time, aspetto che rispecchia le caratteristiche sia del settore della ristorazione che del facility soft, aree in cui opera l'azienda.

Si evidenzia che, rispetto a quanto previsto dall'informativa GRI 2-7, Camst group non ha al momento formalizzato una procedura interna di comunicazione per i dipendenti che non dovessero riconoscersi all'interno delle categorie di genere maschile o femminile, ma ha avviato un percorso formativo interno di D&I per promuovere una cultura aziendale orientata ai temi della diversità, in linea con la linea guida ISO 30415, adottata da Camst nel 2022 e rinnovata nel 2023.

La compagine aziendale di Camst group è rappresentata da una forte presenza femminile che al 31 dicembre 2023 rappresenta l'83% della forza lavoro complessiva, distribuita in tutte le aree aziendali.

La percentuale di donne occupate in Camst group risulta essere elevata, soprattutto per quanto riguarda la forza lavoro operativa. Partendo dall'analisi di questi dati, Camst ha deciso di realizzare programmi di formazione e attività di sensibilizzazione atte a promuovere le pari opportunità e lo sviluppo delle carriere.

Come previsto dai GRI Standards, i dati relativi alla consistenza del personale di seguito presentati sono riferiti ai dipendenti in forza alla fine del periodo considerato ("Head Count").



Camst group

I dati relativi ai dipendenti riportati nelle tabelle seguenti si riferiscono all'intero Gruppo e quindi a Camst capogruppo e le controllate italiane Ristorazione Futura, Bassa Romagna, Gerist, Finrest, Forest, I Praticelli e la controllata estera Cheval Blanc.



Camst group - lavoratori che non sono dipendenti

	2021			2022			2023		
	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale
Lavoratori somministrati	352	98	450	207	58	265	204	69	273
Stagisti	-	-	-	30	27	57	49	21	70
Altri collaboratori	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Altre categorie (specificare)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Totale	351	98	449	237	85	322	253	90	343



Camst group - dipendenti per tipologia di contratto e genere

	2021			2022			2023		
	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale
a tempo indeterminato	8.607	1.659	10.266	9.022	1.636	10.658	8.354	1.738	10.092
a tempo determinato	1.337	183	1.520	835	165	1.000	958	151	1.109
Totale	9.944	1.842	11.786	9.857	1.801	11.658	9.312	1.889	11.201



Camst group - dipendenti per tipo di impiego e genere

	2021			2022			2023		
	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale
Full-time	970	1.161	2.131	928	1.111	2.039	1.040	1.237	2.277
Part-time	8.974	681	9.655	8.929	690	9.619	8.263	661	8.924
Totale	9.944	1.842	11.786	9.857	1.801	11.658	9.303	1.898	11.201



Camst group - dipendenti per categoria e genere

	2021			2022			2023		
	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale
Dirigenti	3	16	19	3	14	17	6	16	22
Quadri	51	78	129	49	74	123	44	69	113
Impiegati	822	201	1.023	804	209	1.013	741	208	949
Operai	9.068	1.547	10.615	9.001	1.504	10.505	8.521	1.596	10.117
Totale	9.944	1.842	11.786	9.857	1.801	11.658	9.312	1.889	11.201

	2021			2022			2023		
	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale
Dirigenti	0,0%	0,1%	0,2%	0,0%	0,1%	0,0%	0,1%	0,1%	0,2%
Quadri	0,4%	0,7%	1,1%	0,4%	0,6%	0,4%	0,4%	0,6%	1%
Impiegati	7,0%	1,7%	8,7%	6,9%	1,8%	6,6%	6,7%	1,9%	8,5%
Operai	76,9%	13,1%	90,1%	77,2%	12,9%	76,0%	76%	14,2%	90,3%
Totale	84,4%	15,6%	100,0%	84,6%	15,4%	100,0%	83,1%	16,90%	100%



Camst group - dipendenti per fascia d'età, genere e categoria

	2021			2022			2023		
	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale
Fino a 29 anni	412	145	557	377	154	531	335	178	513
Da 30 a 50 anni	4.619	1.046	5.665	4.277	976	5.253	3.916	992	4.908
Oltre 50 anni	4.913	651	5.564	5.203	671	5.874	5.061	719	5.780
Totale	9.944	1.842	11.786	9.857	1.801	11.658	9.312	1.889	11.201

	2021				2022				2023			
	fino a 29 anni	da 30 a 50 anni	oltre 50 anni	totale	fino a 29 anni	da 30 a 50 anni	oltre 50 anni	totale	fino a 29 anni	da 30 a 50 anni	oltre 50 anni	totale
Dirigenti	-	7	12	19	-	6	11	17	-	8	14	22
Quadri	-	56	73	129	-	54	69	123	-	43	70	113
Impiegati	87	585	351	1.023	91	553	369	1.013	86	490	373	949
Operai	470	5.017	5.128	10.615	440	4.640	5.425	10.505	427	4.367	5.323	10.117
Totale	557	5.665	5.564	11.786	531	5.253	5.874	11.658	513	4.908	5.780	11.201

Camst group - congedi parentali

	2021			2022			2023		
	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale
Numero dipendenti che hanno diritto al congedo di maternità/paternità, per genere	9.944	1.842	11.786	9.857	1.801	11.658	9.312	1.888	11.200
Numero dipendenti che hanno usufruito del congedo di maternità/paternità, per genere	176	11	187	190	27	217	191	37	228
Giorni	12.310	660	12.970	11.588	1.199	12.787	24.578	417	24.995
Numero dipendenti rientrati al lavoro durante il periodo di rendicontazione dopo aver usufruito del congedo di maternità/paternità, per genere	118	8	126	130	21	151	114	31	145
Numero dipendenti rientrati al lavoro dopo aver usufruito del congedo di maternità/paternità e che sono ancora dipendenti dell'organizzazione nei 12 mesi successivi al rientro, per genere	132	10	142	126	21	147	91	28	119
Tasso di rientro al lavoro in azienda dei dipendenti che hanno usufruito del congedo di maternità/paternità, per genere	67%	73%	67%	68%	78%	70%	60%	84%	64%
Tasso di retention in azienda dei dipendenti che hanno usufruito del congedo di maternità/paternità, per genere				107%	263%	117%	70%	133%	79%

Camst group - turnover¹

	2021			2022			2023		
	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale
Assunzioni									
Fino a 29 anni	59	38	97	1.075	692	1.767	1.638	1.209	2.847
Da 30 a 50 anni	324	153	477	2.231	722	2.953	2.030	1.022	3.052
Oltre 50 anni	191	78	269	1.331	671	2.002	1.195	805	2.000
Totale	574	269	843	4.637	2.085	6.722	4.863	3.036	7.899
Cessazioni									
Fino a 29 anni	62	32	94	1.048	664	1.712	1.635	1.202	2.837
Da 30 a 50 anni	462	139	601	2.172	733	2.905	2.180	1.117	3.297
Oltre 50 anni	873	123	996	1.504	729	2.233	1.797	879	2.676
Totale	1.397	294	1.691	4.724	2.126	6.850	5.612	3.198	8.810
Motivo cessazione									
Uscite volontarie	890	200	1.090	989	247	1.236	1.023	290	1.313
Pensionamento	8	-	8	6	-	6	-	-	-
Licenziamento	91	26	117	176	61	237	174	92	266
Altro (es. fine di contratti a tempo determinato)	408	68	476	3.553	1.818	5.371	415	2.813	7.228
Totale	1.397	294	1.691	4.724	2.126	6.850	1.612	3.195	8.807
Turnover									
Turnover positivo (assunzioni)	5,5%	14,8%	6,9%	46,6%	113,2%	57,0%	49,3%	16,9%	67,8%
Turnover negativo (cessazioni)	13,5%	16,2%	13,9%	47,5%	115,4%	58,1%	56,9%	17,8%	75,6%
Turnover complessivo	-8,0%	-1,4%	-7,0%	-0,9%	-2,2%	-1,1%	-7,6%	-0,9%	-7,8%

¹ Il dato del turnover considera anche i passaggi di appalto, sia nella ristorazione che nel facility management, che influenzano in misura significativa gli indici. Il dato non comprende invece eventuali acquisizioni di società.

L'andamento del turnover positivo e negativo è collegato alla necessità da parte della cooperativa di assumere personale con contratti a tempo determinato per sostituire lavoratori assenti con diritto alla conservazione del posto di lavoro e per svolgere attività discontinue collegate ad eventi, banchetti e picchi stagionali.



Camst capogruppo

I dati riportati di seguito si riferiscono alla sola Camst capogruppo cooperativa che al 31 dicembre 2023 occupa 10.494 persone ossia il 93% del totale dei dipendenti del Gruppo. Il grafico riporta il numero complessivo di lavoratori della cooperativa a tempo determinato e indeterminato.

Le persone della cooperativa capogruppo (unità)

2023	10.494
2022	11.471
2021	11.602

La quasi totalità del personale di Camst capogruppo (90%) è a tempo indeterminato. La maggior parte dei contratti part-time (93% nel 2023) riguarda il personale femminile, che rappresenta l'85% del totale dei dipendenti della capogruppo.

Camst capogruppo - dipendenti per tipologia di contratto e genere

	2021			2022			2023		
	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale
a tempo indeterminato	8.488	1.606	10.094	8.902	1.587	10.489	8.018	1.413	9.431
a tempo determinato	1.327	181	1.508	821	161	982	920	143	1.063
Totale	9.815	1.787	11.602	9.723	1.748	11.471	8.938	1.556	10.494

Camst capogruppo - dipendenti per tipo di impiego e genere

	2021			2022			2023		
	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale
Full-time	941	1.113	2.054	906	1.067	1.973	816	947	1.763
Part-time	8.874	674	9.548	8.817	681	9.498	8.122	609	8.731
Totale	9.815	1.787	11.602	9.723	1.748	11.471	8.938	1.556	10.494

Camst capogruppo - part-time femminile

	2021	2022	2023
Sul totale del personale dipendente part-time	92,9%	92,8%	93,0%
Sul totale del personale dipendente Camst	76,5%	76,9%	77,4%

Di seguito sono riportati i dati sul numero di soci lavoratori della cooperativa, che nel 2023 rappresentano il 65% dei dipendenti a tempo indeterminato, dato in calo rispetto all'anno precedente dovuto alla cessazione di alcuni appalti e quindi all'uscita di molti dipendenti soci. Relativamente alle business unit di appartenenza, come si evince in tabella, il 94% dei soci lavoratori a tempo indeterminato è impiegato nella ristorazione.

Camst capogruppo dipendenti soci e non soci a tempo indeterminato, per genere

	2021			2022			2023		
	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale
Soci	5.462	1.004	6.466	5.419	946	6.365	5.243	849	6.092
Non soci	3.026	602	3.628	3.483	641	4.124	2.775	564	3.339
Totale	8.488	1.606	10.094	8.902	1.587	10.489	8.018	1.413	9.431

Camst capogruppo dipendenti soci a tempo indeterminato, per business unit e genere

	2021			2022			2023		
	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale
Food	5.116	845	5.961	5.098	797	5.895	4.984	755	5.739
Facility	346	159	505	321	149	470	259	94	353
Totale	5.462	1.004	6.466	5.419	946	6.365	5.243	849	6.092

Camst capogruppo dipendenti non soci a tempo indeterminato, per business unit e genere

	2021			2022			2023		
	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale
Food	2.586	845	2.935	3.006	797	3.345	2.284	755	2.579
Facility	346	159	505	321	149	470	259	94	353
Totale	3.026	1.004	3.628	3.483	946	4.124	2.775	849	3.339

8.2 diversità e inclusione



Motivazione e coinvolgimento sono per noi strumenti indispensabili per dare spazio all'inclusione di diversi gradi di diversità. Per di scardinare pregiudizi inconsci e incoraggiare comportamenti positivi, nel 2023 abbiamo realizzato una campagna di comunicazione interna veicolata sull'App People focalizzata su differenze culturali ed etnia; diversità fisiche ed intellettive; diversity, equity and inclusion; età e caratteristiche fisiche; genere e orientamento sessuale.



Negli ultimi anni, caratterizzati da significativi cambiamenti di contesto, l'organizzazione ha subito importanti trasformazioni. Di conseguenza, la resistenza al cambiamento è diventata una criticità che è stata affrontata con percorsi di formazione e apprendimento. Dopo un lungo periodo di stabilità nel turnover, il mondo del lavoro ha assistito all'emergere del fenomeno della "Great Resignation", caratterizzato da un aumento significativo delle dimissioni, che ha coinvolto anche la nostra cooperativa. Camst ha identificato nella capacità di coinvolgere e motivare i dipendenti un fattore chiave, sviluppando una serie di iniziative volte a promuovere vicinanza, empatia e collaborazione. In questo contesto, la creazione della App People ha risposto all'esigenza di coinvolgere maggiormente i dipendenti nelle attività aziendali, riducendo le distanze tra le persone e le diverse funzioni. L'uso del digitale ha permesso di raggiungere tutti i lavoratori in modo capillare, mentre lo Sportello Persone è stato potenziato con l'avvio del "Progetto Ambassador".



La gestione del cambiamento è inoltre strettamente legata alla capacità di includere diversi gradi di diversità. Considerando la forte presenza femminile all'interno del gruppo Camst, si è deciso di focalizzare l'attenzione sulla diversità di genere, valorizzando il potenziale femminile e offrendo opportunità di crescita attraverso formazione manageriale per lo sviluppo della leadership e percorsi di mentorship promossi da Valore D.



L'adozione della linea guida ISO 30415 (Gestione delle risorse umane - diversità e inclusione), ha dato il via ad un primo percorso di misurazione e valutazione di politiche, procedure e prassi, attraverso il quale sono state identificate le aree di miglioramento e le azioni da implementare.



Partendo da queste premesse, nel corso del 2023 è stato creato il gruppo D,E&I (Diversity, Equity and Inclusion), costituito da 8 persone provenienti da diverse aree aziendali. Il gruppo ha partecipato a un corso di 30 ore su tematiche legate alla gender equality, per integrarla nei piani di crescita dell'impresa e come punto di partenza per il coinvolgimento formativo di tutta l'azienda.



Come risultato naturale di questo percorso, è stato avviato il processo di certificazione di genere (PdR 125:2022), che è stato completato con successo nel marzo 2024. Inoltre, è stato elaborato un piano strategico sulla parità di genere, che ha definito chiaramente gli obiettivi di miglioramento da perseguire e il cui monitoraggio è stato affidato a un comitato guida composto dal Direttore Risorse Umane e dal Direttore Innovazione e Tecnologie, come figura delegata dal Direttore Generale.

Il tema della D,E&I per Camst non si limita solo alla parità di genere o alle differenze culturali interne, ma si declina anche in termini di inclusione di quella parte di lavoratori stranieri che compongono la nostra popolazione aziendale. Attualmente, circa l'11% della nostra forza lavoro è costituito da dipendenti provenienti da paesi extra-UE e la restante include lavoratori provenienti anche da altri paesi europei. Questa diversità arricchisce il nostro ambiente lavorativo con nuove prospettive e competenze.

La tabella seguente fa riferimento solo alla capogruppo e alle società controllate italiane in quanto la Danimarca non traccia questa informazione, così come stabilito dalla normativa di riferimento.

Camst group (Italia) - dipendenti per provenienza e genere

	2021			2022			2023		
	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale
UE	9.180	1.579	10.759	9.432	1.567	10.999	8.178	1.352	9.530
Extra UE	764	263	1.027	425	234	659	924	278	1.202
Totale	9.944	1.842	11.786	9.857	1.801	11.658	9.102	1.630	10.732

	2021			2022			2023		
	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale
UE	77,9%	13,4%	91,3%	80,9%	13,4%	94,3%	76,2%	12,6%	88,8%
Extra UE	6,5%	2,2%	8,7%	3,6%	2,0%	5,7%	8,7%	2,6%	11,2%
Totale	84,4%	15,6%	100,0%	84,6%	15,4%	100,0%	84,8%	15,2%	100%



ricette di famiglia - il progetto per l'inclusione a tavola

Il progetto di educazione alimentare e di inclusione sociale, promosso nel 2023 da Camst group e dal Comune di Bastia Umbra, ha visto coinvolte alcune classi delle scuole primarie di Ospedalicchio e XXV aprile nella scelta dei piatti del menù scolastico per promuovere la condivisione della cultura gastronomica delle diverse città e dei diversi paesi di provenienza.

Agli studenti delle classi è stato chiesto di scrivere, su un ricettario fornito da Camst group, la ricetta del loro "piatto preferito" che solitamente preparano in famiglia da proporre alla mensa scolastica. A seguito di un'attenta analisi da parte di un nutrizionista dell'azienda, sono state selezionate alcune di queste proposte che, nel rispetto delle linee guida Asl, hanno formato i menù di due giornate a tema dedicate per tutte le scuole del Comune, circa 800 bambini.

Obiettivo del progetto era di favorire l'inclusione, rendendo i bambini e le loro famiglie consapevoli del fatto che la pausa pranzo può essere un momento di convivialità, scambio e condivisione, in cui è possibile conoscere tradizioni e abitudini diverse dalla propria.



Nel corso del 2023, al fine di rafforzare la consapevolezza sulle questioni legate ai temi della Diversity, Equity and Inclusion è stata realizzata una campagna di comunicazione interna sull'App People con l'obiettivo di scardinare pregiudizi inconsci e incoraggiare comportamenti positivi, ma anche per chiarire le aspettative dell'azienda riguardo al comportamento dei dipendenti e all'importanza della diversità e dell'inclusione. La campagna di comunicazione, realizzata in 5 pillole, ha toccato i temi seguenti: differenze culturali ed etnia; diversità fisiche ed intellettive; diversity, equity and inclusion; età e caratteristiche fisiche; genere e orientamento sessuale.

Per approfondire ulteriormente il tema, nel 2023 è stato inserito nel portale della formazione il percorso e-learning "Includere la diversità: opportunità e sfide". Questo corso mira a sviluppare un linguaggio condiviso e a diffondere la consapevolezza sui pregiudizi inconsci che influenzano le nostre azioni, promuovendo così un cambiamento culturale (per maggiori dettagli si rimanda al capitolo 8.1).

La formazione sui temi della D&I non solo sensibilizza i dipendenti, ma contribuisce anche alla loro crescita personale e professionale, migliorando le competenze relazionali, empatiche e di leadership.

Certificazione di genere ai sensi della UNI/PdR 125:2022

A seguito di un lungo percorso iniziato nel 2023, Camst ha ottenuto a marzo 2024 la certificazione della parità di genere PdR UNI 125:2022, un riconoscimento attribuito alle aziende virtuose in tema di promozione dell'inclusione delle donne nel mercato del lavoro, con azioni volte a ridurre il divario di genere ed a migliorare la qualità del lavoro.

Questo risultato rafforza l'impegno di Camst nell'inclusione e nella lotta alla disparità di genere, rappresentando un ulteriore traguardo verso l'uguaglianza e il benessere di tutti i collaboratori. La certificazione si inserisce in un percorso che aveva già portato l'azienda ad ottenere l'attestato sulla linea guida ISO 30415:2021 (Human Resources Management - Diversity and Inclusion), che ha riconosciuto la capacità dell'azienda di valorizzare le diversità e favorire l'inclusione, tramite anche la definizione della Policy sulla Parità di genere. L'obiettivo è costruire una cultura autentica della parità di genere in azienda e la certificazione è un incentivo per implementare ulteriori azioni di miglioramento. A tal fine, sono stati attivati numerosi progetti ed iniziative, tra cui campagne di comunicazione e sensibilizzazione, l'adozione di un regolamento per l'elezione del CDA che favorisca la parità di genere, ma anche percorsi di formazione e webinar sul work life balance.

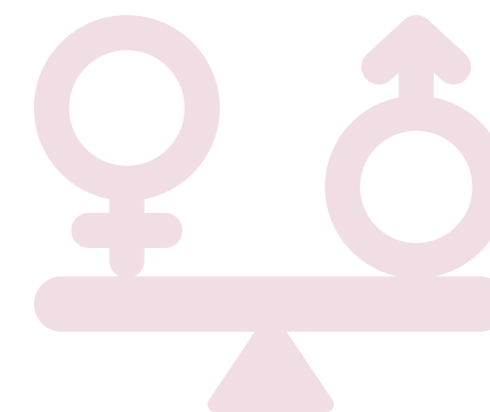


Per scoprire la Policy sulla parità di genere inquadra il QR Code.

Camst è anche partner della rete "Gender Community Network", attraverso la quale condivide valori e buone pratiche con altre realtà di rilievo locale e nazionale, a favore delle lavoratrici e dei lavoratori che vivono una situazione di "differenza".

Camst continua il suo impegno contro la violenza sulle donne. In collaborazione con Di.Re - Donne in rete contro la violenza di genere, ha realizzato diverse attività per affrontare il problema da vari punti di vista. In particolare, sono stati avviati tirocini formativi retribuiti nei locali di Camst per donne segnalate dai centri antiviolenza, che necessitano di costruire un'indipendenza economica per liberarsi da situazioni di violenza e ricatto economico. Camst offre inserimenti lavorativi adeguati alle competenze di queste donne, condividendo linee guida e collaborando nel coordinamento delle disponibilità. Il progetto è proseguito anche nel 2023 con l'attivazione di due nuovi stage in Emilia-Romagna.

Inoltre, Camst ha contribuito al progetto finanziato e curato da UDI - Unione Donne Italiane e Legacoop, "Insieme per il benessere delle lavoratrici". Questo progetto mira a facilitare l'inserimento lavorativo delle donne seguite dai centri antiviolenza. Dopo la prima edizione del 2022, il progetto è stato rifinanziato nel 2023 e Camst ha rinnovato la sua adesione, dimostrando un impegno costante nel sostenere il benessere e l'indipendenza delle lavoratrici.



insieme a D.I.Re per eliminare gli stereotipi di genere nelle scuole

In occasione della Giornata Internazionale per l'Eliminazione della Violenza contro le Donne nel novembre 2023, Camst ha rinnovato la collaborazione con l'Associazione D.i.Re – Donne in rete contro la violenza, continuando il suo impegno con un programma di azioni rivolte sia all'ambito lavorativo che scolastico.

Il nuovo progetto, destinato alle scuole, mira a sensibilizzare i bambini sui temi della violenza di genere. Il format prevede la formazione di insegnanti ed educatori attraverso quattro video animati sulle varie forme di potere: poter scegliere, poter essere, il potere della collaborazione e il potere del sì e del no. Questi strumenti verranno utilizzati per lavorare con bambini tra i 4 e i 7 anni sugli stereotipi di genere, promuovendo una consapevolezza precoce.

La prevenzione della violenza in età precoce è cruciale per un cambiamento culturale necessario a contrastare la violenza maschile contro le donne. Questo progetto contribuirà a creare insegnanti più consapevoli e bambini più liberi, favorendo un futuro senza violenza.

In questa occasione, Camst ha anche inaugurato una panchina rossa all'ingresso dell'azienda, simbolo del suo impegno nella lotta contro la violenza sulle donne.



camst
group

inclusione sociale

Da oltre 30 anni Camst e le società italiane del Gruppo collaborano con associazioni ed enti pubblici (Asl e Comuni, in primis), con l'obiettivo di contribuire alla costruzione di percorsi di inclusione sociale per persone provenienti da situazioni di emarginazione o svantaggio, attraverso l'acquisizione di competenze professionali.

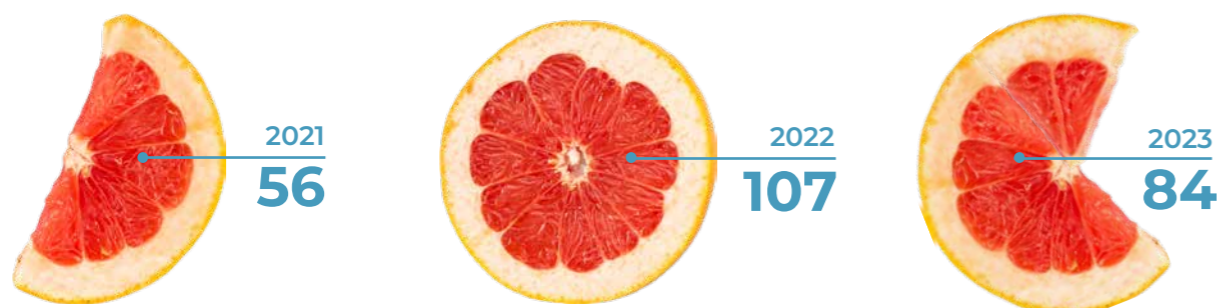
Ogni ufficio Risorse Umane di area fornisce un supporto significativo ai territori in cui Camst opera, combinando le esigenze di accoglienza per le persone che necessitano di supporto nell'inserimento lavorativo con l'obiettivo di garantire la continuità dei rapporti esistenti.

Camst group promuove l'attivazione di tirocini curriculari ed extra curriculari per supportare le persone in cerca di occupazione, permettendo un'esperienza diretta nel mondo del lavoro con una forte valenza di formazione e orientamento.

I tirocini curriculari sono parte integrante di un percorso formativo (scolastico, universitario, da percorsi di formazione professionale...), non prevedono indennità e sono disciplinati dai regolamenti degli enti promotori. I tirocini extra-curriculari, invece, sono percorsi formativi e di orientamento rivolti a persone che hanno assolto il diritto-dovere all'istruzione e alla formazione, disoccupati o inoccupati, sono normati a livello regionale e prevedono periodi minimi e massimi di svolgimento, un tutor didattico e uno aziendale, una indennità minima a favore del tirocinante e il riferimento obbligatorio alle competenze, conoscenze, capacità che si intendono acquisire e sviluppare. Per i neolaureati e neodiplomati, l'obiettivo del tirocinio è formativo e orientativo, mirato a incrementare la loro competitività sul mercato del lavoro. Per i soggetti svantaggiati o con disabilità, il tirocinio mira a favorire la socializzazione, l'inclusione sociale e lo sviluppo dell'autonomia.

Camst group (Italia) - stage con finalità sociali

Numero tirocini con finalità sociali (persone portatrici di handicap fisici, psichici, sensoriali o in condizioni di disagio sociale)



Si conferma anche nel 2023 l'impegno di Camst per l'inserimento in organico di persone diversamente abili, tema che viene gestito dalla capogruppo in conformità con le regole e le prassi previste dalle leggi applicabili, incentivando i diversi dipartimenti alla promozione della diversity.

Camst group (Italia) - dipendenti diversamente abili, per genere

2021			2022			2023		
donne	uomini	totale	donne	uomini	totale	donne	uomini	totale
136	44	180	119	41	160	113	46	152



I tirocini dedicati a persone con svantaggio sociale e disabilità (tirocini di inclusione) rappresentano un'opportunità preziosa per promuovere l'inclusione e valorizzare le differenze individuali, contribuendo così a costruire un ambiente lavorativo accogliente e di reale crescita per tutto il gruppo di lavoro. Le esperienze sviluppate in questi anni nelle diverse aree territoriali in cui Camst group opera sono numerose e hanno coinvolto persone di età, genere e provenienza geografica diverse, arricchendo l'azienda con una pluralità di valori e prospettive.

L'inserimento di giovani con disabilità è un risultato della sinergia tra gli uffici Risorse Umane territoriali, gli enti promotori e i servizi sociali locali, che seguono e supportano i tirocinanti e spesso anche le loro famiglie. Collaborazioni come quella con EMC2ONLUS di Parma e l'AULSS 6 Euganea dimostrano l'efficacia del lavoro congiunto tra diverse realtà nel promuovere l'inclusione lavorativa.

Significative sono anche le esperienze di tirocini per donne vittime di violenza, che in alcuni casi hanno portato all'assunzione delle tirocinanti al termine del periodo di formazione. Questi percorsi offrono alle donne una concreta opportunità di riscatto e autonomia economica, arricchendo allo stesso tempo la cultura aziendale con nuove esperienze e prospettive. Un esempio concreto è la collaborazione con "Linea Rosa Ravenna", che ha facilitato l'inserimento e l'assunzione di donne attraverso stage.

Camst promuove inoltre percorsi di riqualificazione professionale, come quelli sostenuti dalla Regione Veneto nel progetto GOL - Lavoro e Inclusione. Queste iniziative dimostrano l'impegno di Camst nella promozione di un mercato del lavoro equo e accessibile, valorizzando la diversità e offrendo reali opportunità di crescita professionale e personale.

L'attivazione di tirocini spesso diventa un catalizzatore per nuove iniziative. Ad esempio, l'inserimento di successo di un giovane in Friuli Venezia Giulia ha portato alla co-progettazione di un nuovo percorso formativo per minori stranieri non accompagnati, in collaborazione con un ente di formazione, una comunità di accoglienza e la Regione. Similmente, la collaborazione con Cidas Cooperativa Sociale di Ferrara ha portato all'inserimento e successiva assunzione a tempo indeterminato di una persona arrivata in Italia tramite corridoi umanitari.

I tirocini curriculari ed extra-curriculari rappresentano dunque una pratica di successo, garantendo un'esperienza formativa che promuove l'inclusione sociale, l'autonomia e la reintegrazione nella società. Per Camst, queste esperienze contribuiscono a creare un ambiente di lavoro inclusivo ed equo. Nei primi cinque mesi del 2024, Camst ha già ospitato numerosi tirocini, collaborando con enti locali e comuni che promuovono borse lavoro per persone in difficoltà economiche o psicofisiche.

Gli enti con cui Camst ha collaborato nel 2023 per la promozione degli stage con finalità sociali sono presenti su buona parte del territorio nazionale e sono riportati nella tabella seguente.

Marche



UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE

Lazio



CENTRO PROFESSIONALE TERESA GULLACE

Toscana



ARCA COOPERATIVA SOCIALE ARL

COOP. SOCIALE IL GIRASOLE

IFOA

CONSORZIO METROPOLI SCS A R. L

IST. PROF. DI STATO B. BUONTALENTI

IST. PROFESSIONALE BUONTALENTI FIRENZE

MESTIERI TOSCANA CONSORZIO COOP. SOCIALI

R.T.I. ARCA- G. BARBERI COOP.SOCIALE

SOLIDARIETÀ CARITAS ONLUS

UNIVERSITÀ DI FIRENZE

USL TOSCANA NORD OVEST

Emilia Romagna



A.S.P. DEL DISTRETTO DI CESENA VALLE SAVIO

AECA ASSOC. EMILIANO ROMAGNOLA CENTRI AUTONOMI F.P.

AFORISMA

ALMA MATER STUDIORUM UNIVERISTA' DI BOLOGNA

ASP DEL DELTA FERRARESE

COMUNE DI PARMA

EMC2 ONLUS S.C.S.A.R.L.

FOMAL

FONDAZ. ISTIT. TECN. SUP. TECNOLOG. E INDUSTRIE CREATIVE

IFOA

ISTITUTO POLITECNICO DE BRAGANCA

ISTITUTO MATTEI

ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AREA TECNOLOGIE PER MADE IN ITAL

MAXIMUS SRL

SYNERGIE ITALIA AGENZIA PER IL LAVORO SPA

TECHNE SOCIETA' CONSORTILE A RESPONSABILITA' LIMITATA

UNIFORM

UNIONE DEI COMUNI DEL DISTRETTO CERAMICO

UNIVERSITA' DI PARMA

UNIVERSITA MODENA REGGIO EMILIA

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI URBINO CARLO BO

Veneto



EQUASOFT S.R.L.

ISTITUTO SAN GAETANO

JOB CENTRE SRL

U.L.S.S. N. 6 EUGANEA

UNIVERSITA' DI PADOVA

VENETO LAVORO

UNIVERSITA' TELEMATICA SAN RAFFAELE DI ROMA

Liguria



ALFA LIGURIA AG REG PER IL LAVORO FORMAZIONE ACCREDITAMENTO

AMBITO TERRITORIALE SOCIALE N.9 COM. S.STEFANO AL MARE

ASL 3 GENOVESE- S.S CENTRO STUDI

C.F.L.C. COOP FORMAZIONE LAVORO E COOPERAZIONE IMPRESA SOC

FONDAZIONE CEPIM ONLUS

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI GENOVA

Lombardia



AZIENDA SPECIALE CONSORTILE GALLIANO

COMUNE DI MILANO

COMUNE DI VILLANOVA SULL'ARDA

IAL - INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO LOMBARDIA SRL IMPRES

LA MONGOLFIERA SCS ONLUS

OFFERTASOCIALE ASC

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

VALLE SABBIA SOLIDALE

Friuli Venezia Giulia



AZIENDA SANITARIA FRIULI OCCIDENTALE

COMUNE DI TRIESTE

CONSORZIO ISONTINO SERVIZI INTEGRATI

CONSORZIO MONVISO SOLIDALE

ISTITUTO DI RICERCHE ECONOMICHE E SOCIALI FRIULI V.G.

Piemonte



C.F.P. CASA DI CARITA' ARTI E MESTIERI

CENTRO PER L'IMPIEGO DI TORINO - APL

CIOFS-FP PIEMONTE C.F.P

CONSORZIO MONVISO SOLIDALE

EXAR SOCIAL VALUES SOLUTIONS

IL PUNTO ONLUS

Gli enti con
cui Camst ha
collaborato
nel 2023

8.3 tutela e benessere dei dipendenti

La tutela e il benessere di ciascuna persona nell'ambiente di lavoro sono strettamente legati all'attenzione. Per questo, abbiamo pensato anche a veri e propri canali di ascolto per i dipendenti e gli altri stakeholder interni. Lo Sportello Persone, l'App People e la rete degli Ambassador: strumenti preziosi non solo per favorire uno scambio di informazioni, ma anche per accogliere suggerimenti indispensabili per migliorare costantemente le condizioni di lavoro e il benessere aziendale.

Camst ha recentemente acquisito lo status di società benefit, un riconoscimento che consolida i suoi impegni di lunga data verso le persone e l'ambiente.

Nello specifico, ha incluso nel proprio statuto l'obiettivo di beneficio comune volto a "creare le migliori condizioni per garantire il benessere e la dignità di tutti coloro che lavorano per l'azienda, mediante l'adozione di politiche specifiche e la promozione di una cultura improntata alla collaborazione, all'onestà, alla fiducia, alla responsabilità, alla trasparenza, all'equità e all'inclusione".

Camst non solo riconosce l'importanza di creare un ambiente di lavoro sano e sostenibile, ma si impegna attivamente a mettere in atto politiche e iniziative volte a favorire il benessere fisico, mentale e sociale dei propri dipendenti. Questo impegno comprende l'offerta di programmi di welfare, la promozione della flessibilità lavorativa e la creazione di un ambiente inclusivo e rispettoso, formazione su competenze trasversali e percorsi di coaching dedicati alle figure che gestiscono gruppi di lavoro.

L'impegno dell'azienda su questi temi non è nuovo, ma ha ricevuto un forte impulso in seguito allo scoppio della pandemia, quando è stato fondamentale, mai come prima, garantire un ambiente di lavoro sicuro e ascoltare le esigenze delle persone.

Per tradurre in maniera più concreta il tema del benessere, Camst group ha utilizzato diversi strumenti, tra cui la certificazione SA8000 e la linea guida ISO 30415 sulla gestione della diversità e inclusione nei luoghi di lavoro, fino ad arrivare alla recente acquisizione della UNI PdR 125 sulla parità di genere.

l'ascolto delle persone

Costruire canali di ascolto per i dipendenti e gli altri stakeholder è essenziale per promuovere il coinvolgimento, poiché incrementa la soddisfazione, rende le attività più produttive e migliora la trasparenza e la fiducia tra le persone. Camst considera le segnalazioni riguardanti qualsiasi problematica o suggerimento come un'opportunità preziosa per migliorare la propria capacità di rispondere alle aspettative e promuovere uno sviluppo aziendale sostenibile. Nel corso degli anni, l'azienda ha sviluppato vari canali per facilitare questo scambio. In particolare, lo Sportello Persone, l'App People e la rete degli Ambassador sono stati fondamentali per i lavoratori, facilitando le comunicazioni con l'azienda durante i periodi difficili.



Sportello Persone

Nato nel 2020 per sostenere le persone di Camst durante il periodo della pandemia, continua ad essere operativo lo Sportello Persone a disposizione di dipendenti e soci per offrire informazioni e indicazioni in merito a temi come il capitale sociale, le azioni, il libretto di prestito sociale, varie iniziative sociali, l'App People, campagne di welfare e i relativi bandi per i bonus università e borse di studio, segnalazioni SA8000 e altri argomenti inerenti all'area dell'amministrazione del personale.



SA8000

La certificazione SA8000 offre un canale di comunicazione riservato per gestire segnalazioni riguardanti la mancata applicazione dei requisiti della Norma. Attraverso questo meccanismo, i dipendenti possono segnalare abusi, discriminazioni, violazioni dei diritti sul lavoro, molestie o altre preoccupazioni relative alla conformità. Questo canale è cruciale per garantire il rispetto dei diritti dei lavoratori e migliorare l'ambiente lavorativo, grazie a un processo sicuro e anonimo di segnalazione delle violazioni. Inoltre, promuove trasparenza ed equità, riduce il rischio di ritorsioni e aumenta il coinvolgimento e la fiducia dei dipendenti nell'azienda.



Gli Ambassador

Il "Progetto Ambassador", nato dalla volontà dell'azienda di essere più vicina ai dipendenti anche rispetto alle tematiche non esclusivamente lavorative, è nato nel 2022 e sviluppato nel corso del 2023 per garantire un flusso comunicativo continuo sulle iniziative aziendali, sulle opportunità di accedere alle agevolazioni del sistema di Welfare, sulle tutele garantite dalla Certificazione SA8000 e in generale sulle opportunità che devono essere conosciute e diffuse a tutti i lavoratori. La rete degli Ambassador, creata come azione di potenziamento dello Sportello e come supporto ai Consiglieri del territorio nelle attività della zona, è costituita attualmente da 14 soci Camst scelti come portavoce delle iniziative e dei progetti di Camst. L'obiettivo è di promuovere un senso di appartenenza coinvolgendo le persone in assemblee territoriali, attività ricreative e conviviali, mostre, gite e passeggiate condivise. Inoltre, il ruolo degli Ambassador è anche quello di far da ponte tra sede centrale e territori attraverso la loro capacità di dialogo e relazione, rappresentando così un punto di riferimento per i colleghi vicini.



L'analisi di clima

Una corretta percezione del clima interno è essenziale per migliorare la qualità del lavoro dentro un'azienda e lo stato di salute di un'organizzazione si relaziona anche alla sua capacità di promuovere e mantenere condizioni elevate di benessere e qualità della vita, di sviluppare la sicurezza sul lavoro, di migliorare i livelli di collaborazione e di gestire la conflittualità interna, ponendo obiettivi chiari e condivisi, incrementando processi di equità organizzativa e stimolando la crescita professionale individuale e collettiva.

Nel 2022 era stata avviata la prima indagine di clima di Camst che aveva coinvolto un campione di oltre tremila dipendenti per rispondere ad una survey progettata per misurare lo stato di salute e la percezione collettiva del clima aziendale. L'indagine aveva come obiettivo finale e primario quello di favorire la riduzione dello stress e, soprattutto, attuare delle azioni concrete di miglioramento per il benessere organizzativo.

L'analisi aveva evidenziato alcune criticità in particolare rispetto a carichi di lavoro, risorse e comunicazione e all'engagement interno, legato soprattutto a una maggiore necessità di comunicazione e confronto su strategie e obiettivi dalla linea manageriale.

È proprio da queste necessità emerse in tema di comunicazione che è nato il canale degli Ambassador e a cui ha fatto seguito l'istituzione degli Smart meeting aziendali per favorire lo scambio di informazioni e la condivisione degli obiettivi aziendali.



App People

La comunicazione interna si è rafforzata sempre di più con il supporto della digitalizzazione, aprendo gli accessi alla nuova app Camst: people ad uso esclusivo di dipendenti, tirocinanti, soci lavoratori e sovventori. Attraverso l'app è possibile ricevere ed inviare numerose comunicazioni alle diverse aree aziendali ma anche consultare le news, accedere a rubriche dedicate ad aree tematiche specifiche (approfondimenti sull'azienda, sensibilizzazione sulle buone pratiche per un uso sostenibile delle risorse) e scoprire molti altri i servizi a disposizione dei dipendenti.



Parità di genere e DE&I

In virtù dell'ottenimento della certificazione sulla parità di genere e nel rispetto dei valori di integrità, imparzialità, equità e inclusione presenti nel Codice etico di Camst, il Consiglio di Amministrazione ha sottoscritto la Policy per la Parità di Genere mosso dalla volontà di eliminare le barriere di genere nel contesto aziendale come impegno profondo verso la creazione di un ambiente di lavoro accogliente, inclusivo e sostenibile. Per favorire uno scambio più approfondito su queste tematiche, Camst ha predisposto un ulteriore canale (paritadigenere@camst.it) affinché i dipendenti o gli stakeholder esterni possano dare indicazioni, suggerimenti e osservazioni relativi al tema della diversità, equità e inclusione e, in particolare, alla parità di genere in ambito lavorativo.

favorire il benessere lavorativo e personale



Smart working

Nel 2023 Camst ha riconfermato lo smart working per le figure impiegate. L'obiettivo rimane quello di favorire la conciliazione tra la vita professionale e quella privata, la responsabilizzazione, la soddisfazione e la motivazione dei dipendenti, la diffusione di una cultura orientata agli obiettivi ed ai risultati dell'azienda; la sostenibilità ambientale e il benessere collettivo attraverso la riduzione degli spostamenti casa-lavoro.



Il piano welfare

Il piano di welfare aziendale Camst, accessibile attraverso la piattaforma Accanto a Te, offre opportunità di contributi e di servizi stabilmente attivi, a cui si affiancano altre iniziative non continuative che vengono promosse attraverso specifiche campagne. L'accesso alla piattaforma e ai servizi è notevolmente aumentato anche grazie alla crescente adesione dei dipendenti alla App People, la app per i dipendenti Camst in cui vengono evidenziate le singole iniziative.

Fanno parte del Piano di welfare Camst diversi tipi di supporti: convenzioni per gli acquisti, servizi di people care per sé o per i familiari, visite gratuite di prevenzione, bandi per l'erogazione di contributi, oltre il servizio personalizzato fornito dall' Assistente welfare fornito anche attraverso un numero verde.

Le erogazioni dirette di Camst, attraverso bandi per categorie omogenee, per l'anno 2023 hanno visto una piena ripresa delle iniziative che prevedono l'erogazione di credito welfare per il sostegno degli studi universitari sia dei figli dei dipendenti e per i lavoratori-studenti. Complessivamente nel 2023 sono stati erogati rimborsi o premi per un importo pari a €60.762.

Tra i servizi della Piattaforma è importante il contributo di Blu Bonus, start up che ha sviluppato una piattaforma per informare e facilitare l'accesso al welfare pubblico a cui spesso i destinatari non accedono per mancanza di informazione o per la complessità delle pratiche di accesso. Migliaia sono gli ingressi alla piattaforma sia per accedere alla panoramica complessiva dei Bonus Pubblici disponibili (quasi 3.500 nel 2023) sia per approfondire alcune opportunità che vengono individuate di particolare interesse per la popolazione aziendale. Queste attività vengono quindi promosse attraverso comunicazione specifica su App People e valorizzate in piattaforma attraverso percorsi guidati alla valutazione di idoneità al bonus e di istruzioni per aiutare l'accesso al bonus stesso.

Anche quest'anno era disponibile il contributo, pari a 550 euro, per i contratti con sospensione estiva superiore a 2 mensilità. Sono 1.230 le persone che hanno visitato la pagina con la video guida e le istruzioni, e stimiamo di aver contribuito all'accesso ad oltre 25.000 euro di bonus. Ad ottobre 2023 è stata lanciata una nuova survey per la raccolta dei bisogni welfare che ha ricevuto 4.617 questionari compilati. Il Piano di welfare di Camst verrà aggiornato sulla base delle nuove esigenze emerse dalla survey.



salute e sicurezza sul lavoro

La tutela della salute e sicurezza sul luogo di lavoro è un requisito fondamentale. In relazione a tale aspetto, e per andare oltre la mera compliance legale, Camst ha scelto di dotarsi di un sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro secondo la norma internazionale ISO 45001, sia per l'area ristorazione – che comprende le società del Gruppo italiane Bassa Romagna e Ristorazione Futura - che per la divisione facility, con il preciso scopo di perseguire i seguenti risultati:

- **GARANTIRE** condizioni di lavoro rispettose delle persone e ambienti di lavoro sicuri e salubri, nel rispetto della normativa antinfortunistica e di igiene sul lavoro vigente
- **ELIMINARE** o ridurre al minimo tutti i rischi sul luogo di lavoro, sia per i dipendenti che per tutte le persone eventualmente esposte
- **RIDURRE** progressivamente i costi complessivi della salute e sicurezza sul lavoro, in particolare quelli derivati da incidenti, infortuni e malattie professionali
- **CONTRIBUIRE** al miglioramento dei livelli di salute e sicurezza sul lavoro per tutto il personale.
- **PROMUOVERE** la diffusione di una cultura della sicurezza e della consapevolezza dei rischi connessi alle attività lavorative svolte, richiedendo a tutti, ad ogni livello, comportamenti responsabili e rispettosi del sistema di sicurezza predisposto e di tutte le procedure aziendali che ne formano parte integrante

Pertanto, ogni lavoratore, collaboratore e chiunque a vario titolo presti attività lavorative presso le diverse sedi, cucine e cantieri del gruppo è chiamato a concorrere al mantenimento della sicurezza e della qualità dell'ambiente di lavoro in cui opera, attenendosi scrupolosamente al sistema di sicurezza predisposto e alle relative procedure aziendali. I dipendenti coperti dal sistema, ovvero il 100% dei dipendenti della capogruppo Camst e delle controllate italiane certificate, sono pari a 10.732 nel 2023, ovvero il 96% dei lavoratori.



Camst si impegna a garantire:

- **La sicurezza** delle proprie attività al fine di proteggere la salute dei dipendenti e delle comunità in cui opera, nel rispetto della politica aziendale in materia di sicurezza, salute e ambiente.
- **La formazione e informazione** di tutti coloro che prestano la propria attività lavorativa nelle sedi/cucine/cantieri, relativamente ai rischi connessi alla sicurezza, assicurando loro i mezzi e i dispositivi di protezione Individuale richiesti dalla normativa vigente in relazione alla tipologia di attività svolta.
- **Il riesame periodico**, il monitoraggio delle prestazioni e l'efficienza dei presidi posti in essere per prevenire i rischi connessi alla sicurezza, al fine di raggiungere gli obiettivi di miglioramento continuo prefissati in materia di sicurezza, salute e ambiente.



Salute e sicurezza esterni

Il sistema di gestione copre tutti i processi e tutti i dipendenti dell'organizzazione ma al contempo deve valutare e tenere sotto controllo i rischi per la salute e sicurezza anche derivanti dagli appaltatori, dalle loro interferenze e dai loro possibili impatti su altre parti interessate sul luogo di lavoro. La posizione di garanzia riguardo la salute e sicurezza degli appaltatori permane in capo al loro datore di lavoro per legge, ma a loro tutela sono però attuate tutte le previsioni scaturite dalla valutazione dei rischi interferenziali, redatta congiuntamente da Camst e dai loro datori di lavoro. Si rileva peraltro che, nel corso del 2023, così come nei precedenti esercizi rendicontati, non sono state effettuate segnalazioni da parte di tali datori di lavoro al riguardo di incidenti intervenuti nell'ambito delle attività svolte e regolate dai rapporti con Camst.



Responsabili dei sistemi di gestione e RSPP

I responsabili dei sistemi di gestione si occupano di mantenere attivi ed efficaci i sistemi di gestione implementati, compresa l'attività di controllo operativo e di aggiornamento degli stessi, riferendo periodicamente ai Rappresentanti della direzione sulle prestazioni raggiunte e sulle aree di miglioramento. Tali figure si occupano inoltre dei rapporti con i diversi enti ed organismi di controllo e certificazione e si coordinano con le rappresentanze dei lavoratori per la sicurezza e gli amministratori.

Camst, a livello di gruppo in Italia, si avvale di due responsabili del servizio di prevenzione e protezione (RSPP), rispettivamente per l'area ristorazione e per il Facility Management, con uno staff di addetti (ASPP) dislocati nelle diverse aree territoriali. In Camst le figure di RSPP, nominati in applicazione del D.lgs. 81/2008; corrispondono ai responsabili dei sistemi di gestione per la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.



Salute e sicurezza Coinvolgimento e partecipazione dei lavoratori (ristorazione e facility)

Principali figure coinvolte	2023		
	RSPP	RLS	Medici
Numero	2	25	38



Identificazione e valutazione dei rischi

Il D.lgs. 81/08 e la normativa collegata regolano in dettaglio le responsabilità, le attività, le scadenze relative all'identificazione dei pericoli, la valutazione dei rischi e l'investigazione degli incidenti. Oltre a quanto già normato dalla legge, vengono applicate le procedure del sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro atte a:

- identificare i requisiti legali cogenti applicabili nell'organizzazione ed altri requisiti applicabili;
- raccogliere informazioni sul campo (controllo operativo), in ottica di eliminazione dei pericoli e riduzione dei rischi per la salute e sicurezza sul lavoro, di gestione del cambiamento, approvvigionamento e preparazione e risposta alle emergenze;
- misurare e monitorare le prestazioni per attuare misure di miglioramento;
- registrare e trattare le non-conformità (siano esse incidenti, infortuni o quasi-infortuni);
- intraprendere azioni preventive scaturite dall'analisi delle risultanze del controllo operativo e delle non-conformità riscontrate.

In linea con quanto previsto dalle normative vigenti in materia di salute e sicurezza, vengono redatti specifici documenti di valutazione dei Rischi (DVR) per ciascun locale/cantiere/sede, dove sono stati individuati gli specifici fattori di rischio potenziale.



Servizi di medicina del lavoro

Il D.lgs. 81/08 dispone inoltre che venga istituito un servizio di sorveglianza sanitaria con lo scopo di controllare lo stato di salute dei dipendenti e di esprimere il giudizio di idoneità alla mansione specifica cui il dipendente è assegnato. La sorveglianza sanitaria dei dipendenti è espletata dal medico competente, incaricato dal datore di lavoro. La riservatezza delle informazioni relative alla salute dei dipendenti è garantita secondo i requisiti del Gdpr e della normativa di applicazione italiana.



Coinvolgimento e partecipazione dei lavoratori

La consultazione e la partecipazione dei lavoratori riguardo la salute e sicurezza sul lavoro avviene per il tramite dei Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS), che attualmente sono 25 (ristorazione e facility). Essi sono individuati dai lavoratori stessi tra i membri delle rappresentanze sindacali, sono consultati riguardo alla valutazione dei rischi, partecipano alla riunione della sicurezza annuale ed alle altre riunioni indette dal RSPP.

Tutti i dipendenti ricevono inoltre una formazione su salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, in base alla mansione svolta, secondo i requisiti e le scadenze fissate dalla normativa. La pianificazione delle azioni formative è curata dalla direzione risorse umane attraverso la piattaforma e-learning. Sono, inoltre, condotte con cadenza periodica le esercitazioni per la gestione delle emergenze.



Promozione della salute dei lavoratori

I dipendenti di Camst group hanno accesso a servizi di screening preventivi e agevolazioni a prestazioni mediche, tra cui i cicli di visite di prevenzione gratuite con Ant messe a disposizione dei lavoratori o eventuali attività di sensibilizzazione.



Gestione processi e attrezzature

Ai dipendenti di Camst group vengono forniti i dispositivi di protezione individuale secondo necessità, in relazione alle mansioni e ruoli ricoperti.



Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza

Camst richiede ai fornitori di beni e servizi di accettare formalmente il codice etico aziendale quale parte integrante e sostanziale del rapporto e di astenersi da comportamenti ad esso contrari. Inoltre, Camst chiede ai propri fornitori, attraverso i contratti di fornitura, l'impegno al rispetto dei requisiti delle norme sulla tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.



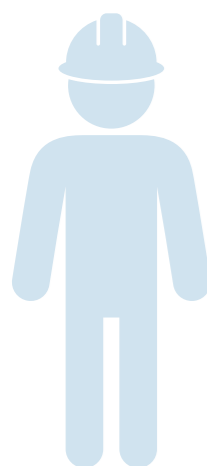
Controlli per sistema di gestione

Nell'ambito dei sistemi di gestione sociale (salute e sicurezza sul lavoro e responsabilità sociale) ogni anno vengono effettuati controlli da terze parti nelle sedi, nei centri produttivi e nei cantieri che rientrano nel perimetro delle diverse certificazioni, come evidenziato dalla tabella seguente che illustra l'andamento dell'ultimo triennio. Nel corso del 2023 gli enti di certificazione hanno ispezionato complessivamente 37 cantieri per i diversi sistemi di gestione, riportando complessivamente 4 non conformità minori puntualmente gestite.

Camst group (Italia)

Controlli effettuati e non conformità per Sistema di Gestione

	2021	2022	2023
Controlli effettuati dall'ente di certificazione ai centri di produzione, alle sedi di Area territoriale e sede centrale per Sistema di Gestione			
Nr. ispezioni per Sistema Sicurezza sul lavoro (ISO 45001) - Food	12	14	13
di cui non conformità	1	-	1
Nr. ispezioni per Sistema Sicurezza sul lavoro (ISO 45001) - Facility	20	13	10
di cui non conformità	1	-	2
Nr. ispezioni per Sistema SAB000 - Food & Facility	9	28	14
di cui non conformità	-	3	1
Totale sedi ispezionate dagli enti di certificazione	52	55	37



andamento infortuni

Per quanto riguarda la ristorazione, l'andamento degli indici complessivi si mantiene nell'ambito di una normale fluttuazione riscontrabile nel settore. In merito, invece, alla business unit del Facility, nel 2023 si è riscontrata una riduzione degli indici di frequenza e di gravità degli infortuni. La riduzione degli indici è presumibilmente attribuibile alle azioni introdotte dall'organizzazione, tra cui:

- il sostanziale incremento del numero di ore di formazione erogate in rapporto all'organico medio (7.960 ore erogate nel 2023);
- l'intensificazione dei controlli operativi effettuati sul campo, unitamente ad una raccolta informatizzata degli esiti di tali controlli che ha permesso alla direzione centrale di intervenire in modo celere sugli aspetti risultati carenti e/o migliorabili.

Camst group – infortuni sul lavoro

	2021	2022	2023
Incidenti sul lavoro (al netto di quelli in itinere) – Nr			
Mortali	-	-	-
Incidenti gravi	2	-	3
Altri incidenti	279	283	298
Totale incidenti registrati	281	283	301
Near misses	-	2	2
Totale ore lavorate – h	10.777.528	11.677.429	12.034.574
Giorni assenza per infortuni – Nr	6.431	7.558	7.649
Indici infortuni			
Indice frequenza infortuni (Nr infortuni/ore lavorate x 1.000.000)			
Mortali	-	-	-
Incidenti gravi	0,19	-	0,25
Altri incidenti	25,89	24,23	24,76
Indice Gravità Infortuni (giorni assenza infortuni / ore lavorate x 1.000)	0,60	0,65	0,64
N° giornate mediamente perse a causa di infortunio ogni 1000 giorni lavorati	4,77	5,18	5,08
Giorni di assenza per tipologia – Nr			
Infortuni	6.431	7.558	7.562
Malattie	155.392	201.171	160.704
Congedi (maternità – parentali)	36.283	34.268	36.786
Altro	-	-	-
Totale	198.106	242.997	205.052

Camst capogruppo – infortuni sul lavoro – ristorazione

	2021	2022	2023
Incidenti sul lavoro (al netto di quelli in itinere) – Nr			
Mortali	-	-	-
Incidenti gravi	1	-	3
Altri incidenti	219	229	257
Totale incidenti registrati	220	229	260
Near misses	-	2	-
Totale ore lavorate – h	8.818.415	9.628.514	9.263.582
Giorni assenza per infortuni – Nr	4.937	5.427	6.316
Indici infortuni			
Indice frequenza infortuni (Nr infortuni/ore lavorate x 1.000.000)			
Mortali	-	-	-
Incidenti gravi	0,11	-	0,31
Altri incidenti	24,83	23,78	26,69
Indice Gravità Infortuni (giorni assenza infortuni / ore lavorate x 1.000)	0,56	0,56	0,68
N° giornate mediamente perse a causa di infortunio ogni 1000 giorni lavorati	4,48	4,51	5,45
Giorni di assenza per tipologia – Nr			
Infortuni	4.937	5.427	6.316
Malattie	131.692	174.053	133.122
Congedi (maternità – parentali)	29.434	27.251	27.895
Altro	-	-	-
Totale	166.063	206.731	167.333

Camst capogruppo – infortuni sul lavoro – facility

	2021	2022	2023
Incidenti sul lavoro (al netto di quelli in itinere) – Nr			
Mortali	-	-	-
Incidenti gravi	1	-	-
Altri incidenti	48	52	43
Totale incidenti registrati	49	52	43
Near misses	-	2	2
Totale ore lavorate – h	1.730.943	1.790.991	1.717.889
Giorni assenza per infortuni – Nr	1.245	2.101	998
Indici infortuni			
Indice frequenza infortuni (Nr infortuni/ore lavorate x 1.000.000)			
Mortali	-	-	-
Incidenti gravi	0,58	-	-
Altri incidenti	27,73	29,03	24,01
Indice Gravità Infortuni (giorni assenza infortuni / ore lavorate x 1.000)	0,72	1,17	0,58
N° giornate mediamente perse a causa di infortunio ogni 1000 giorni lavorati	5,75	9,38	4,65
Giorni di assenza per tipologia – Nr			
Infortuni	1.245	2.101	998
Malattie	20.964	23.473	20.248
Congedi (maternità – parentali)	6.235	6.951	7.042
Altro	-	-	-
Totale	28.444	32.525	28.288

8.4 radicamento nel territorio e relazioni con la comunità

Cosa accomuna la Cineteca di Bologna al Last Minute Market? La Coppa Prima Vela alla Fondazione Toscanini? Il nostro senso di cooperazione che, dall'azienda, si propaga nel territorio in cui operiamo, supportando, promuovendo, sostenendo la comunità attraverso un'“imprenditoria sociale”, a dimostrazione che si può e si deve intervenire in maniera positiva allo sviluppo di progetti che alimentano il patrimonio comune.

Camst group ha un rapporto storico con un territorio, Bologna, e con un Paese, l'Italia, dove è cresciuta negli anni fortificando la propria presenza in particolare nel centro e nel nord. Per questo, le attività sostenute dall'azienda nei vari ambiti riguardano in maniera capillare i vari territori in cui la cooperativa cresce e si sviluppa, alimentando un circolo virtuoso che genera valore per l'azienda e lo distribuisce sul territorio, e stimolando la partecipazione, in maniera attiva, alla vita delle comunità.

Costruire relazioni con il territorio non solo attraverso l'agire d'impresa, ma anche mediante un'azione di “imprenditoria sociale”, dimostra infatti che si può intervenire in maniera positiva allo sviluppo delle comunità in cui si opera. Per una società benefit come la nostra, impegnata a produrre un impatto sociale positivo su società e ambiente, le collaborazioni sul territorio diventano ancora più cruciali e significative perché consentono di avere un impatto più diretto e significativo sulla comunità e di realizzare la missione sociale in modo efficace e sostenibile, integrandosi nella filiera del valore locale e lavorando in sinergia con altri attori per massimizzare l'impatto positivo sull'intera comunità.

L'azienda è convinta che il sostegno al patrimonio comune, anche se con piccoli gesti, possa creare valore per l'impresa, sia nell'orizzonte di breve che in quello di lungo termine. Questo impegno prende forma attraverso il sostegno ad attività e progetti che condividono con l'organizzazione una mission comune, la valorizzazione del benessere e della cura delle persone. Ma non solo, anche attraverso tutti quegli aspetti della cultura (arte visiva, teatro, musica) che costituiscono il collante del vivere comune.

Dalle piccole realtà associative alle amministrazioni comunali, dalle fondazioni culturali e sportive alle organizzazioni sociali, anche un sostegno contenuto può fare la differenza.



Sport

Nel 2023 buona parte dell'impegno di Camst group è stato orientato al supporto delle attività sportive. Tra queste in particolare le due storiche partnership con la squadra di calcio del Bologna FC 1909 e con la squadra di pallavolo Savino del Bene Volley di Scandicci.

Nell'ambito della partnership con il Bologna FC, è stato avviato il progetto KIDS CHEF CLUB - Le ricette dei campioni con l'obiettivo di avvicinarci alla fascia d'età dei bambini delle scuole primarie, nostri fruitori finali nella ristorazione scolastica, per valorizzare l'aspetto creativo e educativo del nostro approccio all'alimentazione per i più piccoli. Nell'ambito del progetto abbiamo proposto la realizzazione di due masterclass dedicate agli iscritti del Kids Club del Bologna FC 1909 guidate dai nostri chef, in collaborazione con Dettagli catering, che li hanno accompagnati ai fornelli nella preparazione di alcune ricette gustose, nutrienti e sostenibili da preparare facilmente anche a casa insieme a tutta la famiglia. I bambini sono diventati cuochi per un giorno, i giocatori della prima squadra hanno assaggiato i piatti in una speciale tavola apparecchiata in una location molto suggestiva, quella del campo da calcio del centro tecnico di Casteldebole.



Inquadra il QR code per vedere il video del progetto Kids Chef Club.

Il 2023 è stato anche l'anno della 38° edizione di una tra le kermesse più importanti del campionato velico. Si tratta della Coppa Primavera e dei Campionati giovanili in singolo organizzate dalla Federazione Italiana Vela con il Circolo Velico Ravennate, l'Adriatico Wind Club e in collaborazione con il Centro Velico Punta Marina. Per l'occasione abbiamo supportato l'organizzazione occupandoci della preparazione e della distribuzione della merenda per i quasi 1000 partecipanti tra i 9 ed i 18 anni che hanno partecipato con grande entusiasmo alle gare.



Cultura

Il sodalizio con la Cineteca di Bologna è di lunga durata: sin dal 2014 siamo sostenitori della rassegna cinematografica "Sotto le stelle del cinema", un appuntamento imperdibile nel panorama dei festival culturali internazionali. Un mese di cinema in una cornice unica come quella di Piazza Maggiore, un regalo prezioso per la città.

Altre partnership sono state riconfermate, tra le principali quella con la Fondazione Gramsci, con la Fondazione Toscanini per il sostegno al Festival delle settimane farnesiane che si sono svolte nei mesi di giugno e luglio a Parma, con Libera Terra per il progetto Liberi dalle mafie e con la Fondazione Barberini per l'evento la Città delle Donne.



Sostenibilità

Nel percorso di sostenibilità intrapreso da anni dall'azienda si colloca la partnership con Asvis (Alleanza italiana per lo sviluppo sostenibile) e con Last Minute Market nella campagna Vivere a Spreco Zero. Quest'ultima in particolare rappresenta una collaborazione storica, in virtù della mission condivisa: la lotta allo spreco alimentare in tutte le sue possibili espressioni e lungo tutta la filiera.



Salute

Per quanto riguarda la ricerca, il nostro principale contributo va alla Fondazione Veronesi con la quale da diversi anni collaboriamo finanziando un progetto di ricerca a favore di giovani risorse impegnate nei vari ambiti delle scienze dell'alimentazione.

Nel 2023 abbiamo avuto la possibilità di finanziare un anno di lavoro della Dott.ssa Giada Amodeo, volta ad indagare il ruolo dell'attività fisica sul microbiota intestinale, per la prevenzione del dolore osteoartrotico durante l'invecchiamento.



Sviluppo e territorio

L'agire socialmente responsabile dell'azienda prevede diverse modalità di sostegno e si estende a tutte quelle associazioni che richiedono anche solo un piccolo contributo per poter continuare nel loro prezioso apporto per creare valore nelle comunità e i territori. Tra queste ci sono realtà piccole che si impegnano per raggiungere grandi obiettivi a scopi solidaristici come l'appuntamento storico di "Insieme è Natale" che si svolge a Bologna a favore delle persone sole e in difficoltà; associazioni e onlus che organizzano fiere ed eventi per il territorio e a sostegno di progetti sociali (Munus Fondazione di Parma Onlus, Fondazione Marcegaglia; Opera di Padre Marella, Tommaso Baciotti Onlus ecc.).

numero attività

totale complessivo
29 attività

48%

Sviluppo del territorio

14 attività

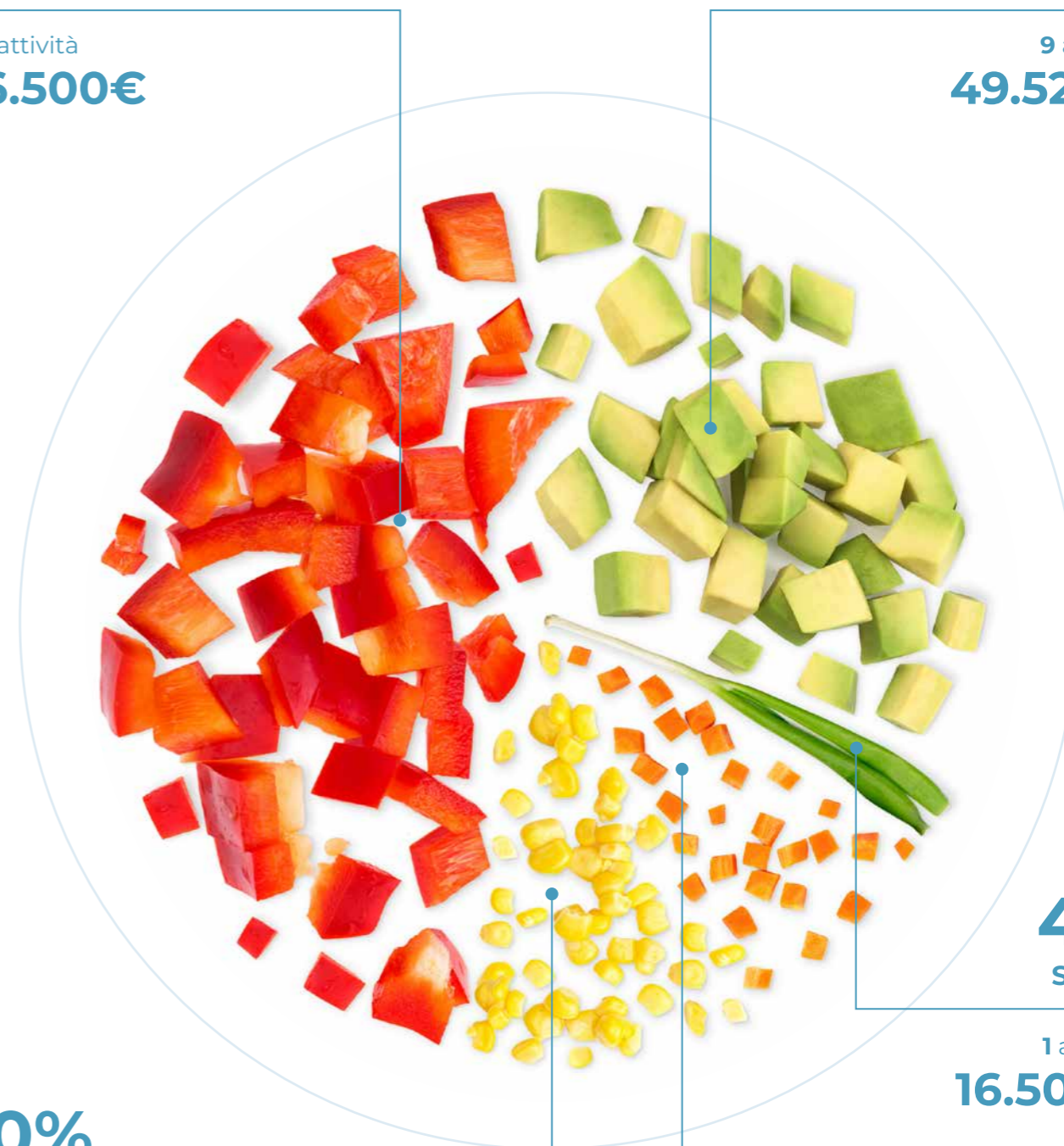
16.500€

31%

Cultura

9 attività

49.528€



4%

Salute

1 attività

16.500€

10%

Sportivo

3 attività

65.000€

7%

Sostenibilità

2 attività

27.500€

le partnership e le membership di Camst

Le partnership e le membership rappresentano due strumenti fondamentali per lo sviluppo e il successo di qualsiasi azienda. In un mondo sempre più interconnesso e competitivo, collaborare con altre organizzazioni ed instaurare relazioni solide offre numerosi vantaggi. Infatti, consentono alle aziende di ampliare il proprio raggio d'azione, accedendo a risorse e competenze nuove. Attraverso collaborazioni strategiche con altre imprese, è possibile condividere rischi, ridurre i costi di produzione e accelerare l'innovazione e mantenere relazioni durature.



Le partnership

Camst group crede fortemente nell'importanza dell'innovazione nel settore della ristorazione e del facility, soprattutto in termini di sostenibilità. È con la prospettiva di dare un forte contributo all'azienda che nascono e si sviluppano le numerose partnership di Camst group. I progetti portati avanti con i vari partner sono raccontati lungo le pagine del Bilancio.

Agrofood Bic

Polo di innovazione multi-azienda per creare nuove opportunità di business.

ART-ER Attrattività

Società Consortile dell'Emilia-Romagna nata per favorire la crescita sostenibile della regione attraverso lo sviluppo dell'innovazione e della conoscenza, l'attrattività e l'internazionalizzazione del territorio. Camst fa parte del mentor board e co-partecipa a progetti di innovazione.

Banco Alimentare

Associazione che promuove politiche a favore della lotta allo spreco alimentare e a sostegno della povertà ed esclusione sociale, collaborando con le istituzioni Ue e nazionali e con le aziende.

Bi-rex Competence Center

Competence center che supporta le imprese e tutti i player coinvolti nei processi di innovazione tecnologica e trasformazione digitale, fornendo gli strumenti utili per l'adozione delle tecnologie abilitanti Industria 4.0 e facilitando le operazioni di trasferimento tecnologico.

BOOM (gruppo CRIF)

Spazio fisico e digitale dove costruire le competenze del domani attraverso l'apprendimento condiviso, l'innovazione agile e la costruzione di nuovi progetti per stimolare crescita e futuri business. Camst è membro del comitato scientifico di Boom.

COREPLA

Consorzio Nazionale per la Raccolta, il Riciclo e il Recupero degli Imballaggi in Plastica è un ente senza scopo di lucro, che raggruppa le imprese della filiera del packaging con la finalità di raggiungere gli obiettivi di riciclo e recupero degli imballaggi in plastica previsti dalla legislazione europea.

Di.Re - Donne in Rete contro la violenza

Gruppo di 87 organizzazioni in Italia che gestisce 106 Centri antiviolenza e più di 60 Case rifugio che opera per contrastare la violenza di genere.

Ecoinnovazione

Spin-off di ricerca di ENEA che lavora nei campi dell'eco-progettazione, delle analisi di sostenibilità, dell'economia circolare con la finalità di costruire con i clienti strategie ambientali vincenti basate sull'analisi degli impatti e l'individuazione di opportunità di mitigazione.

Feelera

Startup di Brescia che ha sviluppato una piattaforma cloud per la tracciabilità dei prodotti.

Fondazione Ant Italia

Organizzazione non profit in Italia per la prevenzione e l'assistenza socio-sanitaria domiciliare gratuita ai pazienti oncologici.

Fondazione Veronesi

Fondazione di promozione della ricerca scientifica di eccellenza e di progetti di prevenzione, educazione alla salute e divulgazione della scienza.

Fratelli Guzzini

Azienda italiana di articoli di design multifunzionali, eco-sostenibili e di qualità, per la tavola, la cucina e l'arredo in materiale plastico pregiato.

Gruppo Hera

Multiutility italiana che, con un approccio multi-business e con forte spinta innovativa soprattutto nel rispetto dell'ambiente, gestisce la fornitura di servizi energetici e ambientali a cittadini e imprese.

Last Minute Market

Realtà che affianca le aziende della GDO e della ristorazione nel recupero delle eccedenze alimentari, permettendo di ridurre costi e impatti di smaltimento e sostenendo al tempo stesso le fasce più deboli.

Mugo

Startup nata con l'obiettivo di creare la prima generazione a impatto zero sul clima. Una piattaforma climate-tech per accelerare la lotta al cambiamento climatico dando a tutti la possibilità di comprendere e ridurre il proprio impatto.

Politecnico di Milano

Istituto universitario italiano di carattere scientifico e tecnologico i cui campi di studio e di ricerca comprendono l'area dell'ingegneria, dell'architettura e del design.

Regusto

Brand della start up Recuperiamo s.r.l., nata con l'obiettivo di proporre soluzioni concrete per prevenire e ridurre lo spreco alimentare, in ambito profit e non-profit, agendo secondo le logiche dell'economia circolare.

Sfridoo

Azienda dell'economia circolare che aiuta le imprese nella transizione verso la circular economy.

Too Good To Go

Network che mette in contatto gli utenti con l'obiettivo di salvare le eccedenze alimentari rimaste nei bar, ristoranti e altri punti vendita aderenti.

UDI Bologna - Unione Donne Italiane

Associazione autonoma di promozione politica, sociale e culturale, senza fini di lucro, che mira ad essere un punto di riferimento per le donne di ogni ceto e cultura.

Università delle scienze gastronomiche di Pollenzo

Istituto che è punto di riferimento per individuare percorsi comuni di promozione dell'alimentazione sana, equilibrata e sicura, per un cibo sempre più sostenibile, di qualità, rispettoso delle persone e dei territori.

Università degli studi di Bologna (Unibo)

Istituto che è punto di riferimento per sviluppare progetti a grande impatto scientifico nei settori del foodservice, della bioeconomia e del facility management. Tra le aree di intervento vi sono i nuovi modelli di consumo e di stili di vita nella ristorazione, le innovazioni tecniche e tecnologiche nel facility management, il risparmio energetico, l'economia circolare e le nuove soluzioni di riciclo.

Valore D

Prima associazione di imprese in Italia che da dieci anni si impegna per l'equilibrio di genere e per una cultura inclusiva nelle organizzazioni e nel nostro Paese.

Www (Work Wide Women)

Progetto di innovazione sociale che supporta le donne e le aziende fornendo soluzioni in ambito di diversity management & inclusion, in modo da aumentare la spinta innovativa e la produttività economica delle aziende e del Paese.



Le membership

Al pari delle partnership, per Camst la collaborazione e l'interazione continua nell'ambito delle membership sono fondamentali per lo scambio di conoscenze e di competenze specializzate. L'ambiente stimolante e ispiratore in cui condividere idee e affrontare sfide comuni supporta la promozione di un clima di innovazione e creatività anche all'interno dell'organizzazione.

AIDP (Associazione italiana per la direzione del personale)

Network di 19.000 membri, oltre 3.000 Soci attivi, 16 gruppi regionali e una rete internazionale che promuove lo sviluppo serio e responsabile della cultura manageriale in ambito risorse umane.

Animaimpresa

Rete di imprese che collabora per valorizzare ed implementare best practices di sostenibilità, accompagnandole con percorsi formativi, tool innovativi, partnership locali e nazionali.

ASCCA

Associazione per lo studio e il controllo della contaminazione ambientale focalizzata sull'aggiornamento e il progresso scientifico, tecnologico e normativo del controllo della contaminazione dei processi produttivi e di cura della salute.

Centro italiano di documentazione sulla cooperazione e l'economia sociale

Associazione promossa da Legacoop che si occupa della conservazione della documentazione inerente alla realtà associativa nazionale, caratterizzandosi quale luogo ufficiale di raccolta, tutela e ordinamento delle fonti documentarie relative al movimento cooperativo italiano.

Confindustria Emilia-Romagna, Confindustria Udine, Confindustria Friuli Venezia-Giulia, Unione parmense industriali

Associazioni di categoria rappresentative delle imprese manifatturiere e di servizi italiane.

Consorzio Il biologico Soc. Coop

Società cooperativa di cui fanno parte aziende operanti nei settori della produzione, della trasformazione e della distribuzione di prodotti agricoli e alimentari ottenuti con il metodo dell'agricoltura biologica, con lo scopo di fornire le migliori garanzie ai consumatori e al mercato.

Coopfond

Società che gestisce il Fondo mutualistico per la promozione cooperativa, alimentato dal 3% degli utili annuali di tutte le cooperative aderenti a Legacoop e dai patrimoni residui di quelle poste in liquidazione.

Future Food Institute

Impresa sociale che si pone come catalizzatore per accendere una trasformazione nel modo in cui le persone pensano e si relazionano al cibo.

Gender Community Network

Rete che collabora con le aziende sensibili nei confronti delle problematiche connesse al tema del lavoro femminile, delle pari opportunità di genere e per tutti e del benessere organizzativo.

IFMA

Organismo italiano dell'International Facility Management Association, associazione no-profit fondata nel 1980 negli Stati Uniti allo scopo di promuovere e sviluppare il Facility Management.

Impronta Etica

Associazione senza scopo di lucro per la promozione e lo sviluppo della sostenibilità e della responsabilità sociale d'impresa (Rsi) in Italia e in Europa.

Legacoop

Associazione che riunisce oltre 10 mila imprese cooperative, attive in tutte le regioni e in tutti i settori per creare sviluppo.

Oricon

Osservatorio creato dalle principali aziende del settore per promuovere il confronto su ristorazione collettiva e nutrizione, contribuendo a diffondere una nuova cultura del servizio e una nuova idea di qualità.

Réseau Entreprendre

Rete internazionale di 116 associazioni che contribuisce alla creazione di occupazione e alla nascita di piccole e medie imprese in Italia e all'estero.

Scuola nazionale servizi

Fondazione a supporto delle amministrazioni pubbliche e private e delle imprese di servizi.

Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU)

Società scientifica senza scopo di lucro che riunisce gli studiosi e gli esperti di tutti gli ambiti legati al mondo della nutrizione.

Sustainability Makers

Ente del Terzo Settore che riunisce le professionalità che si dedicano alla definizione e alla realizzazione di strategie e progetti di sostenibilità, nelle imprese e in altre organizzazioni.



9 i temi legati all'ambiente

Siamo quello che mangiamo, ricicliamo, rispettiamo, condividiamo. In altre parole siamo l'ambiente in cui viviamo. Ogni nostra scelta riflette la responsabilità e la consapevolezza di dovere proteggere il pianeta per le generazioni future.

Highlights principali



Prosecuzione analisi LCA di organizzazione per la decarbonizzazione



-12,10 % di energia consumata rispetto al 2022



Siglato il Pledge dell'acqua per migliorare la gestione della risorsa idrica



58.796 litri di biocarburante prodotti a partire dagli OVE e un risparmio di 161,92 ton di CO2eq



60.739 mc di biometano prodotto dallo scarto organico con un risparmio di 107 ton di CO2eq



Più di 35 mila kg di cibo recuperato e donato

SDGs



Stakeholder



Dipendenti



Clienti



Fornitori



Istituzioni



Comunità locali

camstoplanet



9.1 emissioni e cambiamenti climatici

Consapevoli dell'importanza che la decarbonizzazione delle aziende gioca in materia di cambiamenti climatici, in qualità di Società benefit abbiamo avviato l'analisi LCA (Life Cycle Assessment) e quantificato l'impatto delle nostre gestioni della ristorazione per iniziare a costruire il nostro percorso che ci porterà verso la neutralità climatica.

La gestione delle emissioni aziendali e il tema correlato del cambiamento climatico oggi rappresenta una delle sfide più urgenti e rilevanti per le aziende. Non solo la conformità normativa è sempre più stringente in materia ambientale ma affrontare questo tema è anche fondamentale per gestire i rischi associati ai cambiamenti climatici, che possono influenzare la disponibilità di risorse e i costi operativi. Inoltre, affrontare le sfide ambientali può stimolare l'innovazione e creare opportunità di vantaggio competitivo attraverso lo sviluppo di prodotti e servizi sostenibili.

Camst, fin dal 2006, ha implementato un Sistema di Gestione Ambientale in accordo ai requisiti previsti dalla norma UNI EN ISO 14001 e alle specifiche riportate nel regolamento EMAS. Il Sistema di Gestione Ambientale - pienamente integrato con gli schemi di certificazione per la qualità (UNI EN ISO 9001), per la Salute e la Sicurezza sul lavoro (ISO 45001), per la Responsabilità Sociale (SA8000) e dal 2017 anche per l'Energia (ISO 50001) - traduce l'impegno, espresso da Camst nella Politica Integrata (vedi paragrafo 4.4), nei confronti della protezione dell'ambiente attraverso la prevenzione dell'inquinamento, la riduzione dei possibili impatti ambientali ed il miglioramento delle prestazioni ambientali.



Inquadra il QR Code per scoprire le certificazioni ambientali di Camst



Consapevoli di quanto la decarbonizzazione delle aziende giochi un ruolo fondamentale nel contribuire alla battaglia contro i cambiamenti climatici, Camst ha deciso di impegnarsi concretamente facendo un ulteriore passo in avanti, integrando nel proprio statuto, in qualità di Società benefit, un obiettivo di beneficio comune che ci impegna ad attuare un'evoluzione progressiva del nostro modello di business e operativo. Lo scopo è contribuire alla creazione di un sistema economico a zero emissioni di gas climalteranti, in linea con gli obiettivi europei di neutralità climatica e quelli nazionali di transizione ecologica. In linea con questo, nel 2023 Camst ha intrapreso un percorso di misurazione delle proprie emissioni di scopo 1, 2 e 3 lungo l'intera catena del valore attraverso uno studio LCA di organizzazione che ci ha aiutato a quantificare le emissioni rilevanti soprattutto in merito allo scopo 3. Nel 2024 questo lungo percorso va avanti con l'obiettivo di arrivare a definire un piano di mitigazione (vedi box di approfondimento).

Misuriamo per migliorare: il percorso di decarbonizzazione di Camst

Nel corso del 2023 Camst ha avviato, insieme al partner Ecoinnovazione, un percorso di misurazione dei propri impatti ambientali lungo la catena del valore con l'obiettivo di definire un percorso pluriennale di decarbonizzazione. In un contesto come quello europeo di rapida evoluzione normativa in tema di misurazione e riduzione delle emissioni lungo la catena del valore, cresce la valenza di iniziative come la strategia di decarbonizzazione avviata da Camst che mira a strutturare un piano d'azione concreto per la riduzione delle emissioni tramite la combinazione di approcci strategico-manageriali con strumenti analitici basati sul ciclo di vita.

La misurazione, condotta nel 2023 sui dati del 2022, ha riguardato la capogruppo e le società controllate italiane ed è stata effettuata tramite un approccio di analisi del ciclo di vita (LCA) di organizzazione che ci ha permesso di quantificare le emissioni di gas clima alteranti generate direttamente e indirettamente dall'intera catena del valore di Camst.

L'analisi in questa prima fase si è concentrata soprattutto sul mondo della ristorazione e ha identificato 7 categorie ambientali (Cambiamento climatico, Utilizzo delle risorse fossili ed energetiche, Acidificazione, Utilizzo delle risorse minerali e metalli, Scarsità acqua, Formazione del particolato, Eutrofizzazione terrestre) sulle quali ricadono i maggiori impatti del servizio in termini di emissioni di CO₂ generate.

Le emissioni totali di scopo 1, 2 e 3 quantificate ammontano 286 milioni di chili di CO₂e (220 milioni solo di scopo 3) di cui:

- il 42% riconducibile alla produzione delle materie prime alimentari incluso il packaging;
- il 14% riconducibile al processo di trasformazione dei vettori energetici per la produzione dell'energia elettrica acquistata;
- l'8% riconducibile alla produzione di «prodotti finiti» incluso l'imballo;
- il 7% riconducibile alle emissioni da combustione gas naturale per riscaldamento e consumi cucine;
- il 6% riconducibile alle emissioni dai viaggi casa-lavoro dei dipendenti;
- il 5% riconducibile all'estrazione del combustibile utilizzato per la produzione dell'energia elettrica consumata nelle attività dirette.

La misurazione è propedeutica alla definizione di iniziative di mitigazione per la riduzione degli impatti ambientali con l'obiettivo di determinare dei target di riduzione delle emissioni, in base a riferimenti di settore e ad iniziative internazionali.

Per il 2024 porteremo avanti lo studio LCA con l'obiettivo di completare la misurazione allargando il perimetro anche al Facility.



Leggi il comunicato stampa inquadrando il QR Code



Emissioni

Il perimetro relativo ai dati presentati inerenti alle emissioni comprende la capogruppo e le società controllate italiane del Gruppo. Il dato delle emissioni è riportato in tonnellate equivalenti di anidride carbonica ed equivalenti (tCO_{2e}). Le tabelle mostrano i dati relativi alle emissioni dirette (Scope 1 GHG – Greenhouse gas) derivanti dai consumi di metano, carburanti ed altre fonti energetiche, unitamente alle emissioni indirette, associate ai consumi dell'energia elettrica acquistata dalla rete (Scope 2 GHG) ed originate in sede di produzione della stessa.

I dati quantitativi presentati, determinati sulla base di stime, derivano dalla conversione delle quantità consumate delle diverse fonti energetiche. I calcoli sono presentati sia sulla base del metodo market-based secondo cui le emissioni sono calcolate utilizzando i fattori di emissione specifici derivanti dai contratti di acquisto di energia elettrica che un'azienda ha stipulato, incluse le certificazioni di energia rinnovabile; sia sulla base del metodo location-based, che prevede di contabilizzare le emissioni derivanti dal consumo di elettricità, applicando fattori di emissione medi nazionali per i diversi paesi in cui viene acquistata energia elettrica. I parametri per il calcolo delle emissioni a partire dal consumo di carburante si basano su fonti Ispra - ministero Ambiente (www.isprambiente.gov.it, su dgr 967/2015 e dgr 1275/2015).

Nel 2023 vi è stata una riduzione delle emissioni di tonnellate di CO₂ emesse, in particolare delle emissioni legate ai consumi di metano ed energia elettrica. La riduzione è imputabile all'ottimizzazione dei set point, all'utilizzo delle buone pratiche e all'andamento climatico.

Si riportano di seguito gli indici di intensità delle emissioni per il triennio 2021-2023. I parametri di riferimento utilizzati per il calcolo di tali indici sono analoghi a quelli impiegati per gli indici di intensità dell'energia: con le eccezioni evidenziate in nota alla prima tabella, per la ristorazione viene utilizzato quale metrica di riferimento il numero di pasti serviti, mentre per Camst facility il numero di work order, ossia di richieste d'intervento pervenute da clienti.

Camst group (Italia) - emissioni CO_{2e} (tCO_{2e})

Emissioni GHG / CO ₂ - Scope 1 t CO _{2e}	2021	2022	2023
Carburante autoveicoli			
Diesel	2.890	2.956	2.739
Benzina	117	184	202
GPL	1	2	3
Emissioni	3.008	3.143	2.943
Gas naturale (metano) per riscaldamento			
Emissioni	22.006	21.255	18.714
Altre fonti - Teleriscaldamento			
Emissioni	830	763	696
Altre fonti - GPL			
Emissioni	280	361	326
F-Gas	1.783	1.913	2.175
Totale - Emissioni Scope 1	27.908	27.435	24.855

Camst group (Italia) - emissioni CO_{2e} (tCO_{2e})

Emissioni GHG / CO ₂ - Scope 1 + Scope 2 t CO _{2e}	2021	2022	2023
Totale emissioni GHG Scope 1	27.908	27.435	24.855
Totale emissioni GHG Scope 2 Location based	19.421	21.338	18.749
Totale	47.329	48.773	43.604
Emissioni GHG / CO ₂ - Scope 1 + Scope 2 t CO _{2e}	2021	2022	2023
Totale emissioni GHG Scope 1	27.908	27.435	24.855
Totale emissioni GHG Scope 2 Market based	29.117	38.065	33.446
Totale	57.025	65.500	58.301

Camst group (Italia) - intensità emissioni (t)¹

Intensità emissioni - Location based	Unità	2021	2022	2023
Emissioni Scope 1 + Scope 2	t CO _{2e}	43.136	43.696	36.489
Metrica (numero pasti) ²	nr	93.456.641	102.789.997	106.350.065
Indice intensità		0,46	0,43	0,34
Intensità emissioni - Market based	Unità	2021	2022	2023
Emissioni Scope 1 + Scope 2	t CO _{2e}	52.451	59.389	49.922
Metrica (numero pasti) ²	nr	93.456.641	102.789.997	106.350.065
Indice intensità		0,56	0,58	0,47

¹ L'indice di intensità energetica calcolato con la metrica dei pasti include nel perimetro solo Camst capogruppo ristorazione, Bassa Romagna, Gerist Forest e Ristorazione Futura, essendo la metrica utilizzata per il Facility, I Praticelli diversa.

² Ristorazione - Il Sge (sistema energia) calcola il numero di pasti totale comprensivo dei passaggi interni (Pint) che generano in ogni caso consumi energetici. Per quanto riguarda le intensità delle emissioni, l'andamento risulta in trend di miglioramento nei tre anni, se calcolato con il metodo Location Based.



Per quanto riguarda le intensità delle emissioni, l'andamento risulta in trend di miglioramento nei tre anni, se calcolato con il metodo Location Based.

Camst capogruppo Food - intensità emissioni (t)¹

Intensità emissioni - Location based	Unità	2021	2022	2023
Emissioni Scope 1 + Scope 2	t CO ₂ e	40.396	41.219	34.774
Metric (numero workorders)	nr	92.126.070	101.589.715	104.165.763
Indice intensità		0,44	0,41	0,33
Intensità emissioni - Market based	Unità	2021	2022	2023
Emissioni Scope 1 + Scope 2	t CO ₂ e	54.891	56.719	47.406
Metric (numero workorders)	nr	92.126.070	101.589.715	104.165.763
Indice intensità		0,60	0,56	0,46

¹ Nel 2023 è stato scorporato il dato di Ristorazione Futura, fino al 2022 inserito in Camst Capogruppo Food

In merito all'indice di intensità delle emissioni della business unit ristorazione, presenti nelle tabelle Camst capogruppo Food, segnaliamo che per l'anno 2023 vi è stata una variazione del perimetro. Infatti, la nuova società Ristorazione Futura ha preso in gestione il centro distributivo (Ce.Di), le cui emissioni erano conteggiate in Camst Capogruppo Food fino al 2022. Tale variazione non è rilevante, pertanto si conferma il buon andamento dell'indice di intensità. Le intensità di emissioni del Facility risultano in peggioramento, essendo diminuiti i workorder.

Camst capogruppo Facility - intensità emissioni (t)

Intensità emissioni - Location based	Unità	2021	2022	2023
Emissioni Scope 1 + Scope 2	t CO ₂ e	3.332	4.150	4.233
Metric (numero workorders)	nr	60.998	51.218	49.307
Indice intensità		54,63	81,03	85,9
Intensità emissioni - Market based	Unità	2021	2022	2023
Emissioni Scope 1 + Scope 2	t CO ₂ e	3.445	4.893	5.203
Metric (numero workorders)	nr	60.998	51.218	49.307
Indice intensità		0,056	0,095	0,105



9.2 energia ed efficienza energetica

Le risorse energetiche rappresentano un nodo vitale del legame che unisce la nostra crescita economica, lo sviluppo del territorio e la tutela dell'ambiente e per gestire la fase di transizione energetica verso un futuro a basse emissioni e un approvvigionamento energetico più sicuro.

Camst group si impegna a operare secondo logiche e prospettive di tutela ambientale, anche attraverso la prevenzione dell'inquinamento e la riduzione di possibili impatti connessi alle attività condotte e ai servizi prestati, secondo un approccio che considera l'intero ciclo di vita. L'attuazione di tali impegni prevede in particolare:

- **utilizzo responsabile delle risorse naturali e ottimizzazione dei consumi di fonti energetiche;**
- **contenimento e riduzione degli impatti ambientali, con particolare riferimento alla gestione dei rifiuti tramite la raccolta differenziata;**
- **gestione delle acque reflue prodotte in fase di lavorazione;**
- **scelta di attrezzature, prodotti chimici, impianti, processi a basso impatto ambientale.**

Nello specifico ambito energetico, l'impegno di Camst group si traduce nelle seguenti azioni:

- **perseguire soluzioni tecniche a basse emissioni climalteranti, attraverso una gestione efficiente dei consumi energetici in tutti i processi aziendali presso i locali di ristorazione e l'incremento del ricorso a fonti rinnovabili;**
- **implementare sistemi di monitoraggio per gli usi energetici più significativi, quali la cottura e la conservazione degli alimenti, l'illuminazione, la ventilazione, la climatizzazione degli ambienti e l'erogazione e distribuzione dei pasti;**
- **trarre beneficio dalle nuove tecnologie, sia in fase di progettazione che di acquisto, considerando i costi di esercizio e consumi energetici lungo tutto il ciclo di vita.**

Sistema di gestione energia

Camst ha ottenuto la certificazione energetica UNI CEI EN ISO 50001:2018 per l'area ristorazione e persegue una gestione efficiente e sostenibile dei consumi energetici. Per Camst group l'energia è una risorsa strategica ed essenziale per creare valore per i propri clienti, oltre a essere indispensabile per gestire la fase di transizione energetica verso un futuro a basse emissioni e un approvvigionamento energetico più sicuro.

Le risorse energetiche rappresentano un nodo vitale del legame che unisce la crescita economica di Camst group e lo sviluppo del territorio, la tutela dell'ambiente e quella del potenziale d'influenza sulla collettività.

Consumi di energia

Nell'area ristorazione, i consumi di energia elettrica e termica rappresentano processi rilevanti per l'intero contesto produttivo delle cucine, dove vengono preparati i pasti. I consumi riguardano anche le attività legate al trasporto dei pasti e alla mobilità aziendale, oltre che alla climatizzazione degli ambienti di lavoro.

I consumi elettrici e di metano comprendono, oltre a quelli dei centri produttivi per i quali il gestore energetico fattura direttamente a Camst o alle società italiane del Gruppo, anche le stime relative alle utenze intestate non a Camst, ma al cliente. Tali consumi sono stati stimati sulla base di indicatori di produzione omogenei rispetto ai centri con fatturazione diretta.

Nella divisione facility la maggior parte dei consumi derivano dai contratti di global service e gestione calore.

I dati riportati nelle tabelle seguenti, si riferiscono alla capogruppo Camst e alle società controllate italiane Ristorazione Futura, Bassa Romagna, Gerist, Forest e I Praticelli oltre che alla business unit del facility. Non risultano al momento disponibili i dati relativi ai consumi di energia al di fuori dell'organizzazione, in particolare per quanto riguarda la filiera di fornitura e la logistica.

Nel 2023, rispetto al 2022 si segnala che:

- **il consumo di energia elettrica si è ridotto del 12,1%;**
- **il consumo di metano si è ridotto del 11,9%;**
- **il consumo per i carburanti si è ridotto del 5,2%.**



Camst group (Italia) - energia consumata (GigaJoule)

	2021	2022	2023
Energia elettrica			
Energia elettrica acquistata	229.586	300.134	263.719
Energia elettrica acquistata con contratti Garanzia Origine	43.589	-	-
Energia elettrica prodotta da impianto fotovoltaico	3.238	3.045	2.432
Totale	276.412	303.179	266.151
Meno: energia ceduta in rete prodotta da impianto fotovoltaico	355	236	160
Meno: energia elettrica prodotta internamente da impianto diverso da fotovoltaico	-	-	-
Totale	276.058	302.943	265.992
Di cui da fonti rinnovabili	46.472	2.808	2.272
Carburante Autoveicoli			
Diesel	41.344	41.525	39.315
Benzina	1.746	2.761	3.128
Metano	308	540	30
GPL	13	37	40
Totale	43.411	44.864	42.513
Gas naturale (metano) per riscaldamento			
Metano	391.532	376.651	331.625
Totale	391.532	376.651	331.625
Altre fonti			
Unità di misura propria:			
Teleriscaldamento	8.303	7.633	6.964
Totale	8.303	7.633	6.964
Altre fonti			
Unità di misura propria			
Legno	5.069	5.832	4.641
Totale	5.069	5.832	4.641
Altre fonti			
Unità di misura propria			
GPL	4.566	5.879	5.326
Totale	4.566	5.879	5.326
Totale consumo energia - Gj	728.938	743.803	657.062
Di cui da fonti rinnovabili	46.472	2.808	2.272
Incidenza rinnovabili	6,38%	0,39%	0,35%

La riduzione dei consumi di energia elettrica e di gas è imputabile alla diffusione delle buone pratiche (attraverso il corso accendiamo il risparmio), all'ottimizzazione dei set point degli impianti, all'andamento climatico e all'adozione di tecnologie a risparmio energetico. La percentuale di rinnovabili per l'anno 2023 è inferiore rispetto all'anno precedente e al 2021. È in fase di implementazione un piano pluriennale per l'installazione di impianti per la produzione di energia da fonti rinnovabili.

Intensità energetica

Gli indici del consumo di energia per unità di prodotto della capogruppo e delle società controllate italiane sono stati calcolati per le aree ristorazione e facility. Con le eccezioni evidenziate in nota alla prima tabella, per la ristorazione viene utilizzato quale metrica di riferimento il numero di pasti serviti, mentre per Camst facility il numero di work order, ossia di richieste d'intervento pervenute da clienti.

Camst group (Italia) - intensità energetica¹

	Unità	2021	2022	2023
Consumi energia	GJ	658.034	660.671	574.524
Metric (numero pasti) ²	nr	93.456.641	102.789.997	106.350.065
Indice intensità		7,05	6,43	5,40

¹ L'indice di intensità energetica calcolato con la metrica dei pasti include nel perimetro solo Camst capogruppo ristorazione, Ristorazione Futura, Bassa Romagna, Gerist e Forest essendo la metrica utilizzata per il Facility e I Praticelli diversa.

² Ristorazione - Il Sge (sistema energia) calcola il numero di pasti totale comprensivo dei passaggi interni (Pint) che generano in ogni caso consumi energetici.

Per quanto riguarda la ristorazione l'indice GJ/pasti risulta in miglioramento nell'ultimo triennio. Come già accennato per l'energia consumata, le motivazioni vanno ricercate nella diffusione delle buone pratiche, nell'ottimizzazione dei set point degli impianti, nell'andamento climatico e nella progressiva adozione di tecnologie a risparmio energetico.

Camst capogruppo Food - intensità energetica¹

	Unità	2021	2022	2023
Consumi energia	GJ	642.656	651.360	549.142
Metric (numero pasti) ²	nr	92.126.070	101.589.715	104.165.763
Indice intensità		6,98	6,41	5,27

¹ Nel 2023 è stato scorporato il dato di Ristorazione Futura, fino al 2022 inserito in Camst Capogruppo Food

² Ristorazione - Il Sge (sistema energia) calcola il numero di pasti totale comprensivo dei passaggi interni (Pint) che generano in ogni caso consumi energetici.

In merito all'indice di intensità energetica della business unit ristorazione, presenti nella tabella Camst capogruppo Food, segnaliamo che per l'anno 2023 vi è stata una variazione del perimetro. Infatti, la nuova società Ristorazione Futura ha preso in gestione il centro distributivo (Ce.Di), le cui emissioni erano conteggiate in Camst Capogruppo Food fino al 2022. Tale variazione non è rilevante, pertanto si conferma il buon andamento dell'indice di intensità.

Per la divisione facility l'indice risulta in peggioramento in quanto si sono ridotti i work orders e da metà 2022 Camst sta gestendo un grosso appalto che ha innalzato di molto la baseline consumi.

Camst capogruppo Facility - intensità energetica

	Unità	2021	2022	2023
Consumi energia	GJ	56.684	67.538	68.100
Metric (numero work orders)	nr	60.998	51.218	49.307
Indice intensità		929,28	1.314,13	1.381,15

Analisi energetica aziendale – Camst e Ristorazione Futura

Quale parte integrante del processo di una maggiore efficienza nell'utilizzo delle fonti di energia, è stata condotta, un'analisi energetica, elemento essenziale del sistema di gestione dell'energia, per:

- valutare i consumi di tutti i siti che rientrano nei confini d'applicazione del sistema;
- individuare le aree di uso significativo;
- identificare le possibili opportunità di miglioramento.

Novità rispetto agli anni precedenti è l'estensione dell'analisi energetica alla società del Gruppo Ristorazione Futura Srl, società del gruppo Camst specializzata nella logistica e nella commercializzazione di prodotti destinati alla ristorazione. La nuova società gestisce il magazzino centralizzato, sito che costituisce da solo la tipologia F.

Per ogni locale del Gruppo è stata calcolata l'energia primaria¹ consumata, espressa in kilowattora primari, in sigla kWh_{ep}, che rappresenta l'energia complessiva impiegata in ogni singolo sito.

Rientrano nei confini dell'analisi energetica tutti locali in cui Camst ha la gestione diretta dell'energia, mentre sono esclusi i siti che si caratterizzano per:

- consumi energetici che fanno capo a Camst da meno di dieci mesi;
- consumi energetici in cui Camst non ha il controllo e la gestione diretta (ad es. una mensa aziendale);
- gestione di durata complessiva inferiore a un anno.

Nella tabella seguente è riportato il numero dei locali rientranti nel campo di applicazione del sistema di gestione dell'energia, confrontato con le gestioni in cui vengono conteggiati i pasti o l'emissione degli scontrini.

Anno	2021	2022	2023
Consumi energetici diretti espressi in TEP dei Locali rientranti nel campo di applicazione del sistema di gestione dell'energia ¹	9460	9618	8460
Consumi energetici complessivi espressi in TEP dei locali nei quali sono prodotti pasti o emessi scontrini	11546	12143	10474

¹ Non sono considerati i consumi dei trasporti

Anno	2021	2022	2023
Locali rientranti nel campo di applicazione del sistema di gestione dell'energia	142	151	141
Locali complessivi nei quali sono prodotti pasti o emessi scontrini	1.799	1773	1.676

¹ Con il termine "primaria" si identifica una fonte di energia presente in natura, che può essere rinnovabile (energia solare, eolica, idroelettrica, ecc.) o esauribile (come petrolio grezzo, gas naturale, carbone). Altre, come l'energia elettrica o il teleriscaldamento, sono fonti invece secondarie, perché prodotte dalla trasformazione di una primaria. Per sommare fonti tra loro non omogenee e calcolare i consumi complessivi dei locali del Gruppo serve una conversione in energia primaria.

Data la natura multisito dell'azienda, l'analisi energetica viene elaborata coerentemente con la gamma dei servizi erogati, individuando 7 tipologie di sito (come descritto successivamente) secondo il seguente approccio:

- si raccolgono i dati derivanti da contabilizzazione;
- si confrontano i dati appartenenti alle stesse tipologie;
- si fanno confluire le informazioni ottenute in indicatori di prestazione che permettono di decidere azioni di miglioramento.

Indicatori di prestazione

L'indice serve a descrivere la prestazione energetica di ogni singolo locale, in modo da consentire un confronto con gli esercizi della stessa categoria.

Gli indici di prestazione di ciascun locale sono calcolati in base alle tipologie d'appartenenza, come segue:

- A, B, C, C COM: si divide il consumo espresso in energia primaria per il numero dei pasti prodotti; questo indice rappresenta il consumo di energia per produrre ogni singolo pasto;
- D (uffici): si divide il consumo espresso in energia primaria per la superficie totale dell'immobile; questo indice rappresenta il consumo specifico di energia per metro quadro;
- E (bar): si divide il consumo espresso in energia primaria per il numero di scontrini emessi; questo indice rappresenta il consumo specifico di energia per scontrino;
- F (Ristorazione Futura, magazzino centralizzato): si rapporta tramite algoritmo il consumo espresso in energia primaria alle tonnellate di merce movimentata e alla temperatura media esterna; questo indice rappresenta l'efficienza energetica nello stoccaggio e movimentazione delle merci nel magazzino centralizzato.

Nella tabella sono riportati i risultati complessivi dell'analisi energetica 2023, messi a confronto con la nuova baseline, pari ai risultati raggiunti nel periodo 2017-2020. Il consumo totale è calcolato sommando l'energia primaria di tutti i siti che rientrano nell'analisi energetica (A, B, C, C COM, D, E, F). Il numero di pasti prodotti è determinato sommando la produzione dei locali appartenenti alle tipologie A, B, C e C COM. Il consumo specifico di energia primaria per singolo pasto è ottenuto dividendo l'energia primaria complessiva per il numero di pasti prodotti e rappresenta l'energia primaria media per produrre un singolo pasto.

Dati complessivi (locali Camst e Ristorazione Futura rientranti nell'analisi)

	Nuova baseline 2017-2020	2023
Consumo energia primaria (kWh _{ep})	518.492.291 (cumulato)	96.316.532
Numero di pasti prodotti	169.716.459 (cumulato)	41.541.971
Indice di prestazione		
Consumo energia primaria / numero di pasti (kWh_{ep}/pasti)	3,055	2,319
Variazione indice di prestazione rispetto anno precedente (%)		-24,11%

Obiettivi e risultati

Vengono di seguito riportati, per ogni singola tipologia, i risultati dell'analisi energetica aziendale. La variazione percentuale dell'indice di prestazione è calcolata per l'indice complessivo e per la tipologia F, in coerenza con gli obiettivi fissati per il quinquennio 2021-2025. Le variazioni sono calcolate rispetto ai valori medi del periodo 2017-2020, che risulta essere la nuova baseline di riferimento.

Tipologia	Indice	Vecchia baseline 2016	Nuova baseline quadriennio 2017-2020	2023
A	kWh/pst	2,375*	2,565	2,012
	Var (%)		7,98%	
B	kWh/pst	1,735	1,818	1,502
	Var (%)		4,70%	
C	kWh/pst	6,313	6,474	5,286
	Var (%)		2,54%	
C COM	kWh/pst	9,112	9,629	13,902
	Var (%)		5,68%	
D	kWh/m2	339,02*	279,142	232,584
	Var (%)		-17,71%	
E	kWh/scn	0,822	0,867	1,611
	Var (%)		5,42%	
F (Ristorazione Futura)	kWh/ton**	6,797	6,480	7,253
	Var (%)		-4,66%	11,92%
Complessivo	kWh/pst	3,130	3,055	2,319
	Var (%)		-2,41%	-24,11%

* rettifica valore rispetto al bilancio pubblicato nel 2016

** aggiornamento indice di prestazione normalizzato in funzione della merce movimentata e della temperatura esterna

Per il 2023 l'indice complessivo ha evidenziato una riduzione del 24,11% rispetto alla nuova baseline 2017-2020. Invece l'indice della tipologia F (Ristorazione Futura) evidenzia un peggioramento di quasi il 11,9% (in miglioramento però rispetto al 2021), dovuto alla riduzione della merce movimentata.

Non sono stati calcolati scostamenti degli indici riguardanti le tipologie A, B, C, C COM e E, poiché non vi sono obiettivi specifici.

Per il quinquennio 2021-2025 sono gli obiettivi riportati nel prospetto.

Gli obiettivi 2021-2025

Tipologia	Indice	Baseline 2017-2020	Obiettivi 2021-2025
A	kWh/pst	2,565	Suddivisione dei consumi e progressivo inserimento delle singole attività all'interno delle categorie di riferimento (B, C e D)
	Var (%)		
F (Ristorazione Futura)	kWh/ton**	6,480	6,350
	Var (%)		-2,00%
Complessivo	kWh/pst	3,055	2,994
	Var (%)		-2,00%

Interventi di efficientamento energetico

Nel 2023, sono stati realizzati 5 interventi di efficienza energetica che hanno comportato la riduzione di quasi 188.124 kWh primari di energia. Gli investimenti hanno interessato in particolare le seguenti azioni:

- sostituzione corpi illuminanti con nuovi dotati di tecnologia Led;
- sostituzione caldaie;
- sostituzione pompe di calore;
- sostituzione produttori di acqua calda sanitaria.

Inoltre, al fine di ridurre gli sprechi, dalla collaborazione tra l'ufficio gestione energia e l'ufficio formazione è nato il progetto "Accendiamo il risparmio... energetico".

Camst ha deciso di affrontare questa sfida attraverso la realizzazione di un corso di formazione online che garantisca approccio e modalità innovativi, per un impatto più diretto nella vita quotidiana di ogni dipendente della ristorazione.

Il corso di formazione si caratterizza per essere:

- rapido, chiaro, divertente e raggiungibile da tutte le piattaforme;
- spendibile sia a casa sia a lavoro;
- tracciabile.

Questi invece gli obiettivi relativi al sistema di gestione dell'energia:

- rafforzamento nell'applicazione delle buone pratiche per la riduzione degli sprechi;
- diffusione delle informazioni di base del sistema di gestione dell'energia certificato ISO 50001.

controlli per sistemi di gestione

Nell'ambito dei sistemi di gestione ambientali, ogni anno vengono effettuati controlli da terze parti nelle sedi e nei centri produttivi e nei cantieri che rientrano nel perimetro delle diverse certificazioni, come evidenziato dalla tabella seguente che illustra l'andamento dell'ultimo triennio. Nel corso del 2023 gli enti di certificazione hanno ispezionato complessivamente 34 cantieri per i diversi sistemi di gestione, riportando complessivamente 3 non conformità minori puntualmente gestite.



Camst group (Italia) – Controlli effettuati e non conformità per Sistemi di Gestione

Controlli effettuati dall'ente di certificazione ai centri di produzione, alle sedi di Area territoriale e sede centrale per Sistema di Gestione

Nr. ispezioni per Sistema ambiente (ISO 14001) - Food	12	15	12
di cui non conformità	7	6	1
Nr. ispezioni per Sistema ambiente (ISO 14001) – Facility ¹	20	13	10
di cui non conformità	1	-	1
Nr. ispezioni per EMAS - Food	1	1	1
di cui non conformità	-	-	-
Nr. ispezioni per Sistema energia (ISO 50001) - Food	11	10	10
di cui non conformità	-	-	1
Nr. ispezioni per ECOLABEL- Facility	-	-	-
di cui non conformità	-	-	-
Nr. ispezioni per UNI CEI 11352 - Facility	-	1	1
di cui non conformità	-	-	-
Totale verifiche degli enti di certificazione	44	40	34

¹ Il totale delle ispezioni del triennio riportate per la ISO 14000 del facility combacia con il totale delle verifiche effettuate nel triennio per la ISO 45001 e ISO 9001 essendo le verifiche integrate per questi sistemi di gestione.



9.3 uso sostenibile della risorsa idrica

L'acqua è uno dei beni più preziosi e purtroppo anche una delle risorse più colpite dalla crisi climatica. Per preservarla, abbiamo aderito al Patto per l'acqua, in collaborazione con Impronta Etica. Insieme ad altre imprese, ci siamo assunti l'impegno a migliorarne la gestione, promuovendo in azienda e nella comunità un utilizzo più sostenibile e responsabile.

Secondo lo Special Report 2023 di Italy for Climate dal titolo "Troppa o troppo poca: l'acqua in Italia in un clima che cambia", stiamo vivendo una fase di "anormalità climatica permanente". Questo nuovo scenario è caratterizzato da temperature in costante aumento che hanno già alterato il ciclo idrico. Di conseguenza, stiamo assistendo a un aumento nella frequenza e nell'intensità di eventi meteorologici che in passato sarebbero stati considerati eccezionali, ma che ora sono diventati la norma. Il rapporto evidenzia che il nostro rapporto con l'acqua, la risorsa più colpita dalla crisi climatica, sta diventando sempre più complesso, con periodi di estrema carenza alternati a episodi di eccessiva precipitazione. È importante sottolineare il legame tra la crisi climatica e il ciclo dell'acqua, un aspetto ancora poco compreso ma fondamentale per sviluppare una consapevolezza diffusa e affrontare la nuova realtà in cui ci troviamo, nonché per limitare i danni causati da questa situazione.

Il riscaldamento globale in corso non impatta allo stesso modo tutte le regioni del mondo. L'area del bacino del Mediterraneo, ad esempio, viene classificata come un hotspot climatico, in quanto più esposta agli effetti della crisi climatica, e in Italia la crescita delle temperature viaggia al doppio della velocità rispetto alla media del pianeta.

Inoltre, sempre secondo il Report, a livello europeo, l'Italia si conferma di gran lunga il Paese con i maggiori prelievi in assoluto: quasi 40 miliardi di m³, superando nettamente Spagna, Francia e Germania.

La risorsa idrica disponibile su un territorio deve alimentare il funzionamento di tutti gli ecosistemi che quel territorio compongono. Per valutare se si sta prelevando troppa acqua, si utilizza l'Indice di stress idrico, che misura la percentuale di acqua prelevata dall'uomo rispetto alla disponibilità totale: valori superiori al 20% sono indicativi di una situazione di stress della risorsa. Attualmente, in Italia, le attività antropiche consumano circa il 30% della risorsa disponibile annua, posizionando il Paese ai vertici europei per stress idrico. Alcune regioni del centro-sud e delle isole, secondo il World Resources Institute, potrebbero superare addirittura l'80% della disponibilità idrica rinnovabile.



Le sedi operative e i locali di Camst group a livello italiano sono ubicate in tutto il territorio nazionale, che presenta per la maggior parte aree a stress idrico alto¹. Per i processi di produzione dell'area ristorazione l'acqua è un elemento fondamentale, ma rappresenta anche una risorsa indispensabile per le altre attività e per i servizi offerti nel facility management, in particolare all'area soft. Si evidenzia però, che in sede di rilevazioni dei dati, le utenze e i relativi consumi dei locali della divisione facility non sono diretti, ma prevalentemente gestiti dai clienti. Camst opera con piena consapevolezza dell'importanza strategica che la risorsa acqua riveste e dello stress idrico che caratterizza una parte significativa del territorio italiano, quindi, anche di tante aree in cui opera il Gruppo. L'acqua utilizzata da Camst viene interamente prelevata dalla rete di distribuzione idrica locale (acquedotto). I consumi sono originati dai processi di produzione caratteristici delle cucine e sono stati stimati sulla base di una rilevazione puntuale degli scarichi idrici presso un campione rappresentativo di unità produttive.

Per prelievo idrico si intende la quantità totale di acqua estratta da qualsiasi fonte per uso aziendale. Questo include l'acqua prelevata da fonti superficiali (fiumi, laghi, bacini idrici, ecc.), sotterranee (falda acquifera), municipali (reti idriche urbane) e altre fonti (acqua piovana raccolta, acqua desalinizzata, ecc.). Il consumo idrico invece rappresenta la quantità di acqua utilizzata da un'organizzazione che non viene restituita alla fonte da cui è stata prelevata. Questo include l'acqua incorporata nei prodotti, l'acqua che evapora durante i processi di produzione e quella che viene dispersa in altre modalità. Essenzialmente, il consumo idrico è la parte del prelievo che non ritorna all'ambiente locale, riducendo così la disponibilità di acqua per altri usi. Infine, lo scarico idrico si riferisce alla quantità totale di acqua rilasciata nuovamente nell'ambiente da un'organizzazione dopo l'uso. Questo include l'acqua scaricata in corpi idrici superficiali, nelle reti fognarie municipali, o attraverso altre vie di smaltimento. Lo scarico idrico include l'acqua che potrebbe essere stata trattata o non trattata prima del rilascio.

Le tabelle seguenti includono i dati relativamente a Camst capogruppo Ristorazione e Facility, Ristorazione Futura, Bassa Romagna, Gerist, Forest e I Praticelli.

¹ Per la valutazione delle aree a stress idrico si fa riferimento all'Aqueduct water risk atlas del World Resources Institute.

Camst group (Italia) - prelievi idrici (megalitri)

	2021	2022	2023
Risorse idriche di terze parti (acquedotto)			
Acqua dolce ($\leq 1,000$ mg/L totale solidi disciolti)	909,127	1.026,92	922,76
Altre tipologie di acqua ($> 1,000$ mg/L totale solidi disciolti)	-	-	-
Totale	909,127	1.026,92	922,76

Camst group (Italia) - scarico di acqua (megalitri)

	2021	2022	2023
Risorse idriche di terze parti (acquedotto)			
Acqua dolce ($\leq 1,000$ mg/L Totale solidi disciolti)	564,888	712,124	748,45
Altre tipologie di acqua ($> 1,000$ mg/L totale solidi disciolti)	-	-	-
Totale	564,888	712,124	748,45

Ai sensi delle norme e della regolazione vigente, nella rete fognaria pubblica del territorio confluiscono gli scarichi delle acque reflue di tutti i processi produttivi. La divergenza tra il dato dei litri di acqua prelevati e quello dei litri scaricati è imputabile principalmente al processo di evaporazione e di incorporazione dell'acqua nel prodotto finito.

Camst group (Italia) - consumi idrici (megalitri)

Totale consumi di acqua



Camst group (Italia) - indice di efficienza¹

		2021	2022	2023
Consumo di acqua	ML	340	315	175
Pasti	nr	92.126.070	101.589.715	104.165.763
Indice intensità	mc	0,004	0,003	0,002

¹ Dalla tabella sopra sono esclusi I Praticelli e il Facility, che utilizzano metriche diverse dai pasti.



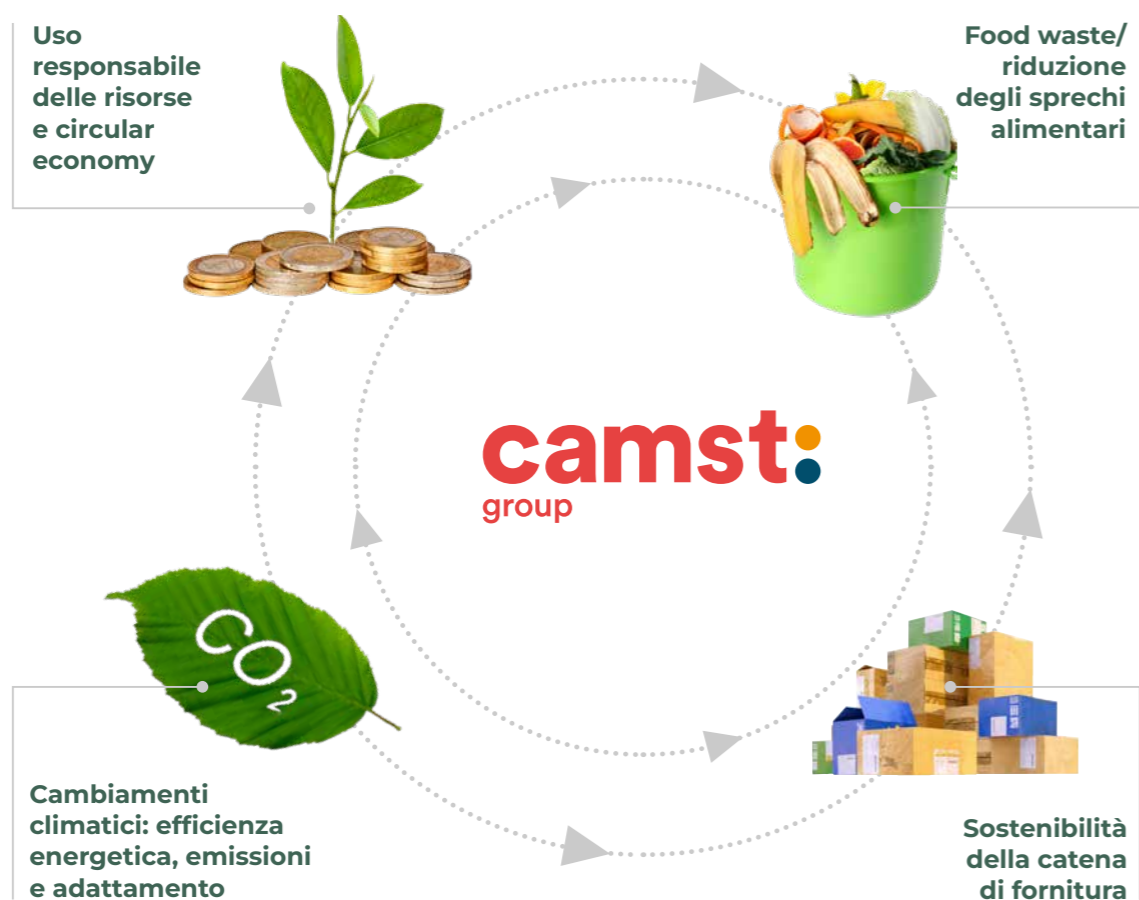
Il Patto per l'acqua con Impronta Etica

A partire da settembre 2023, Camst ha iniziato a collaborare con Impronta Etica e altre imprese socie ad un percorso per intraprendere azioni concrete destinate ad una migliore gestione dell'acqua. Con il percorso «Acqua – impegni delle imprese socie verso la gestione sostenibile della risorsa idrica», Camst si è quindi assunta l'impegno a migliorare la gestione dell'acqua per un utilizzo più sostenibile e responsabile della risorsa. Gli ambiti di attività vanno dall'ottimizzazione di consumi e prelievi idrici fino alla gestione dei rischi. Con l'adesione al Patto, Camst si impegna a sviluppare strategie per ottimizzare le risorse idriche e ridurre gli sprechi, creare partnership con altre realtà del territorio per iniziative comuni, coinvolgendo anche le scuole, sostenere la creazione di un network di aziende capaci di incentivare la regolazione delle risorse idriche, sensibilizzare sul tema.

9.4 gestione dei rifiuti, food waste ed economia circolare

La corretta gestione dei rifiuti va di pari passo con la loro permanenza nell'ambiente, l'aumento progressivo della quantità e l'eterogeneità dei materiali. Per questo è importante svolgere un'azione preventiva sulla loro produzione, coadiuvata da raccolta differenziata, riciclo dei materiali, con recupero energetico di quelli non valorizzabili con altre modalità.

La politica ambientale di Camst group si basa sull'adozione di strumenti e assetti organizzativo-gestionali volti a ridurre l'impatto delle attività sull'ecosistema, secondo una strategia orientata alla sostenibilità ambientale del modello di business. Per il Gruppo la sostenibilità viene declinata nei seguenti ambiti specifici (tematiche materiali):



la gestione dei rifiuti

La corretta gestione dei rifiuti è strettamente connessa alla loro persistenza nell'ambiente, alla loro quantità in progressivo aumento, all'eterogeneità dei materiali e all'eventuale presenza di sostanze pericolose. Per questo motivo la prevenzione nella produzione dei rifiuti deve essere affiancata ad attività di raccolta differenziata, riciclo dei materiali e recupero energetico di quelli non valorizzabili con altre modalità.

I rifiuti urbani sono gestiti attraverso le società alle quale i comuni hanno affidato, in via esclusiva, la gestione del servizio pubblico di igiene ambientale comprensivo di tutte le attività di raccolta e gestione dei rifiuti solidi urbani compresi gli imballaggi primari e secondari. In genere le principali tipologie di rifiuti considerate urbani per quantità e/o qualità sono le seguenti: rifiuti indifferenziati, rifiuti organici, plastica, carta/cartone, vetro. Questa tipologia di rifiuto non rientra nell'ambito dell'indicatore di prestazione relativo alla gestione dei rifiuti. Infatti, non si ritiene applicabile definire un indicatore per i rifiuti gestiti come RSU in quanto non possibile quantificare e pesare in maniera affidabile presso i singoli siti produttivi e gli stessi gestori locali non garantiscono la fornitura del dato.

I rifiuti speciali sono invece conferiti a ditte private autorizzate per il servizio di raccolta trasporto e smaltimento. Le operazioni di smaltimento e recupero avvengono in accordo a quanto previsto da D.Lgs. 152/06 e s.m. ed al recente DLgs. 116/20 e le loro registrazioni vengono effettuate in accordo al D.M. 148/98 ed alla circolare del Ministro dell'Ambiente del 4 agosto 1998.

Al fine di ridurre la produzione di rifiuti, l'organizzazione adotta:

- una politica di riduzione imballi ove possibile, alla fonte, attraverso il coinvolgimento dei fornitori in progetti e interessi comuni;
- specificatamente per la ristorazione, una politica di applicazione ove possibile della Legge 166/2016, la cosiddetta "Legge Gadda" che consiste nel recuperare gli esuberanti di alimenti ad alta deperibilità, eccedenti l'ordinaria produzione e distribuirli ai bisognosi.

Le attività di Camst group non generano un impatto particolarmente significativo in termini di inquinamento del suolo, perché la gestione dei processi risulta sotto controllo attraverso l'applicazione di corrette procedure operative.

Per quanto riguarda la Ristorazione, il valore percentuale delle quantità di rifiuti avviati a smaltimento si mantiene mediamente alto (con particolare riferimento al dato del 2021 e del 2022) alla luce del fatto che il contributo prevalente in termini di peso al valore in questione è dato da fanghi delle fosse biologiche.

I dati di seguito rappresentati comprendono il perimetro delle attività di Camst e delle società italiane del Gruppo.

Per facilitare la lettura delle tabelle si è scelto dapprima di suddividere i rifiuti in pericolosi e non pericolosi; quindi, per i pericolosi, di raggrupparli in macrocategorie, seppure provenienti da codici CER¹ diversi. Queste ultime racchiudono i materiali di risulta, derivanti non solo direttamente dalle attività di cucina, ma anche dalle operazioni di manutenzione, opere di ristrutturazione, di dismissione di attrezzature e/o impianti oppure prodotti da servizi amministrativi e di trasporto a supporto.

Camst group (Italia) - ristorazione - rifiuti per categoria (t)

	2021			2022			2023		
	Recupero	Smaltimento	Totale	Recupero	Smaltimento	Totale	Recupero	Smaltimento	Totale
Rifiuti pericolosi									
Apparecchiature fuori uso, toner e rifiuti delle stampanti, in-chiostri ecc.	0,4	-	0,4	6,1	-	6,1	2,6	-	2,6
Rifiuti urbani o assimilabili agli urbani e imballaggi	0,1	-	0,1	0,1	-	0,1	0,1	-	0,1
Rifiuti generati dalla manutenzione di attrezzature e impianti	0,3	0,5	0,8	0,4	0,9	1,3	0,8	0,9	1,7
Totale Rifiuti pericolosi	0,8	0,5	1,3	6,6	0,9	7,5	3,5	0,9	4,4
Rifiuti non pericolosi									
Totale Rifiuti non pericolosi	1.134,0	1.717,4	2.851,4	1.165,2	1.765,1	2.930,3	942,0	1.310,1	2.251,2
Rifiuti generati									
Totale Rifiuti generati	1.134,8	1.717,9	2.852,7	1.171,8	1.766,0	2.937,8	945,5	1.310,1	2.255,6
Rifiuti speciali pericolosi / rifiuti speciali totali (%)			0,05%			0,26%			0,20%
Rifiuti avviati a recupero / totale (%)	39,7%			39,7%			41,9%		

¹ CER è l'acronimo di Catalogo Europeo dei Rifiuti. Il Catalogo europeo dei rifiuti è l'elenco dei codici di classificazione dei Rifiuti composti da 3 coppie numeriche, secondo la direttiva comunitaria 75/442/CE.

Camst group (Italia) - ristorazione - recupero rifiuti (t)

	2021			2022			2023		
	In loco	Sito esterno	Totale	In loco	Sito esterno	Totale	In loco	Sito esterno	Totale
Rifiuti pericolosi									
Altre operazioni di recupero									
Apparecchiature fuori uso, toner e rifiuti delle stampanti, inchiostri ecc.	-	0,4	0,4	-	6,1	6,1	0,7	1,9	2,6
Rifiuti urbani o assimilabili agli urbani e imballaggi	-	0,1	0,1	-	0,1	0,1	0,1	-	0,1
Rifiuti generati dalla manutenzione di attrezzature e impianti	-	0,4	0,4	-	0,4	0,4	0,1	0,7	0,8
Totale Altre operazioni di recupero	-	0,9	0,9	-	6,6	6,6	0,9	2,6	3,5
Totale Rifiuti pericolosi	-	0,9	0,9	-	6,6	6,6	0,9	2,6	3,5
Rifiuti non pericolosi									
Preparazione per il riutilizzo									
Totale Preparazione per il riutilizzo	-	41,6	41,6	1,1	58,5	59,6	1,8	34,1	35,9
Riciclaggio									
Totale Riciclaggio	-	341,7	341,7	-	401,2	401,2	-	279,7	279,7
Altre operazioni di recupero									
Totale Altre operazioni di recupero	-	752,3	752,3	-	704,0	704,0	138,2	488,2	626,4
Totale Rifiuti non pericolosi	-	1.135,5	1.135,5	1,1	1.163,7	1.164,8	140,0	802,0	942,0
Rifiuti generati									
Totale Rifiuti generati	-	1.136,4	1.136,4	1,1	1.170,3	1.171,4	140,9	804,6	945,5

Camst group (Italia) - ristorazione - smaltimento rifiuti (t)

	2021			2022			2023		
	In loco	Sito esterno	Totale	In loco	Sito esterno	Totale	In loco	Sito esterno	Totale
Rifiuti pericolosi									
Altre operazioni di smaltimento									
Rifiuti generati dalla manutenzione di attrezzature e impianti	-	0,5	0,5	-	0,9	0,9	0,5	0,4	0,9
Totale Altre operazioni di smaltimento	-	0,5	0,5	-	0,9	0,9	0,5	0,4	0,9
Totale rifiuti pericolosi	-	0,5	0,5	-	0,9	0,9	0,5	0,4	0,9
Rifiuti non pericolosi									
Altre operazioni di smaltimento									
Totale Altre operazioni di smaltimento	-	1.717,4	1.717,4	-	1.765,1	1.765,1	-	1.309,2	1.309,2
Totale Rifiuti non pericolosi	-	1.717,4	1.717,4	-	1.765,1	1.765,1	-	1.309,2	1.309,2
Rifiuti generati									
Totale Rifiuti generati	-	1.717,8	1.717,8	-	1.765,9	1.765,9	0,5	1.309,6	1.310,1

Di seguito vengono riportati i rifiuti della divisione Facility. Seguendo l'esempio delle tabelle relative ai rifiuti della ristorazione, si è proceduto a suddividere i rifiuti in pericolosi e non pericolosi, e per quanto concerne i pericolosi sono stati accorpate in macrocategorie – sebbene classificati con CER diversi – per snellire l'elenco di rifiuti. La tipicità di questa business unit è che il core business si concentra in attività manutentive e di conduzione impianti; di conseguenza le attività che generano i rifiuti sotto rendicontati sono riconducibili a processi circoscritti.

Camst capogruppo - facility - rifiuti per categoria (t)

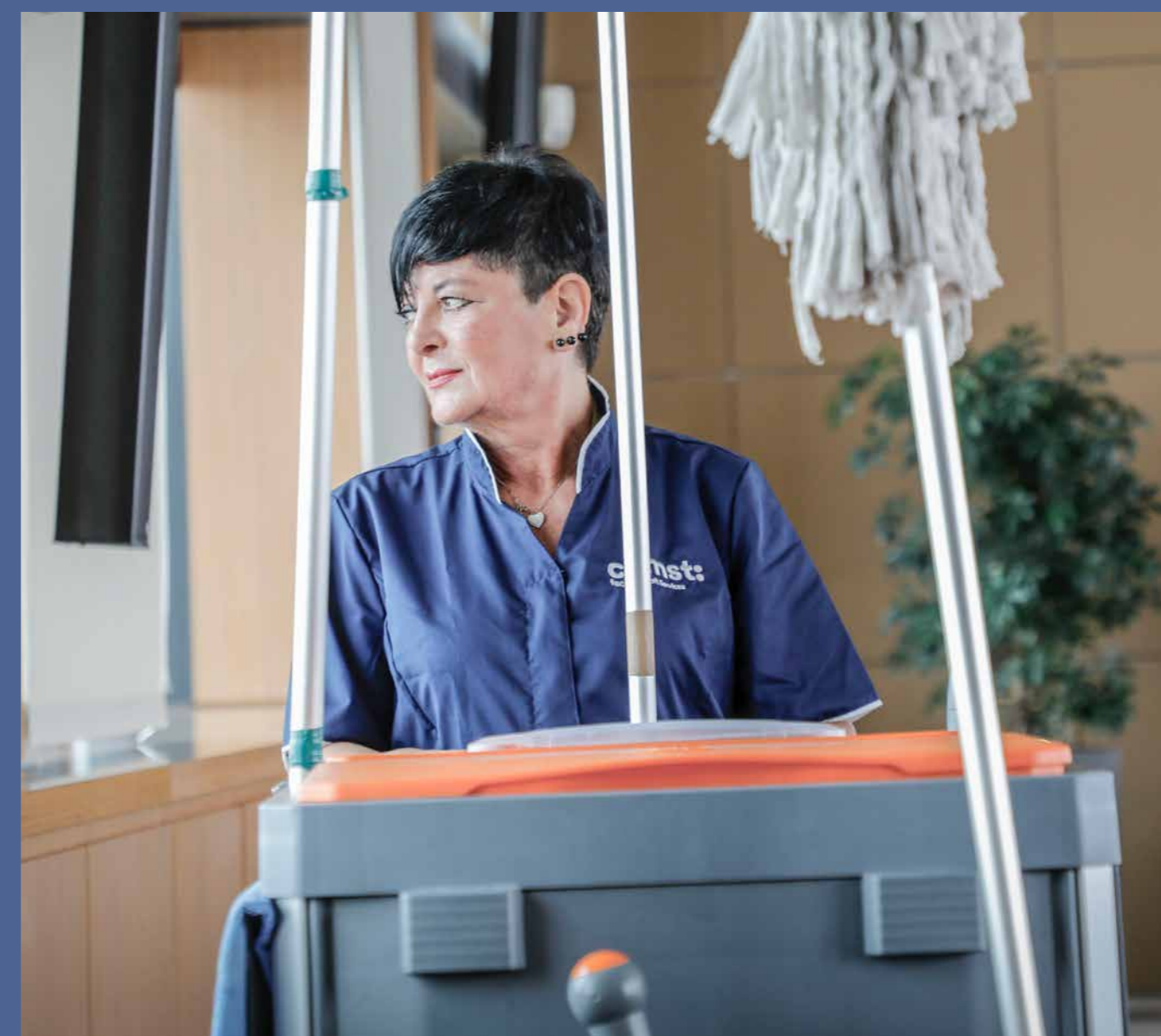
	2021			2022			2023		
	Recupero	Smaltimento	Totale	Recupero	Smaltimento	Totale	Recupero	Smaltimento	Totale
Rifiuti pericolosi									
Rifiuti urbani o assimilabili agli urbani e imballaggi	0,9	-	0,9	0,4	-	0,4	0,4	-	0,4
Rifiuti derivanti da demolizioni o ristrutturazioni	-	-	-	-	-	-	0,3	-	0,3
Apparecchiature fuori uso, toner e rifiuti delle stampanti, inchiostri ecc.	0,7	-	0,7	1,2	-	1,2	3,5	-	3,5
Rifiuti generati dalla manutenzione di attrezzature e impianti	12,9	1,2	14,1	2,2	0,35	2,5	8,0	0,9	8,9
Totale Rifiuti pericolosi	14,5	1,2	15,6	3,8	0,4	4,1	12,2	0,9	13,1
Rifiuti non pericolosi									
Totale Rifiuti non pericolosi	478,5	6,7	485,2	249,4	41,2	290,7	299,9	31,2	331,1
Rifiuti generati									
Totale Rifiuti generati	492,9	7,9	500,8	253,2	41,6	294,8	312,1	32,1	344,2
Rifiuti speciali pericolosi / rifiuti speciali totali (%)			3,1%			1,4%			3,8%
Rifiuti avviati a recupero / totale (%)	98,4%			85,9%			90,6%		

Camst capogruppo - facility - recupero rifiuti (t)

	2021			2022			2023		
	In loco	Sito esterno	Totale	In loco	Sito esterno	Totale	In loco	Sito esterno	Totale
Rifiuti pericolosi									
Altre operazioni di recupero									
Rifiuti urbani o assimilabili agli urbani e imballaggi	-	0,9	0,9	-	0,4	0,4	-	0,4	0,4
Rifiuti derivanti da demolizioni o ristrutturazioni	-	-	-	-	-	-	-	0,3	0,3
Apparecchiature fuori uso, toner e rifiuti delle stampanti, inchiostri ecc.	-	0,7	0,7	-	1,2	1,2	-	2,1	2,1
Rifiuti generati dalla manutenzione di attrezzature e impianti	-	12,9	12,9	-	2,2	2,2	-	9,4	9,4
Totale altre operazioni di recupero	-	14,5	14,5	-	3,8	3,8	-	12,2	12,2
Totale Rifiuti pericolosi	0,0	14,5	14,5	0,0	3,8	3,8	-	12,2	12,2
Rifiuti non pericolosi									
Riciclaggio	0,0	69,2	69,2	22,8	4,7	27,5	0,0	13,0	13,0
Altre operazioni di recupero	-	409,2	409,2	-	221,9	221,9	-	287,0	287,0
Totale Rifiuti non pericolosi	-	478,5	409,2	22,8	226,6	249,4	-	299,9	299,9
Rifiuti generati									
Totale Rifiuti generati	0,0	492,9	409,2	22,8	230,4	253,2	0,0	312,1	312,1

Camst capogruppo - facility - smaltimento rifiuti (t)

	2021			2022			2023		
	In loco	Sito esterno	Totale	In loco	Sito esterno	Totale	In loco	Sito esterno	Totale
Rifiuti pericolosi									
Altre operazioni di smaltimento									
Rifiuti urbani o assimilabili agli urbani e imballaggi	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rifiuti generati dalla manutenzione di attrezzature e impianti	-	1,2	1,2	-	-	0,4	-	0,9	0,9
Totale Altre operazioni di smaltimento	-	1,2	1,2	-	-	0,4	-	0,9	0,9
Totale Rifiuti pericolosi	-	1,2	1,2	-	0,35	0,4	-	0,9	0,9
Rifiuti non pericolosi									
Totale Altre operazioni di smaltimento	0,0	6,7	6,7	0,0	0,4	41,2	0,0	31,2	31,2
Totale rifiuti Non pericolosi	0,0	6,7	6,7	0,0	41,2	41,2	0,0	31,2	31,2
Rifiuti generati									
Totale Rifiuti generati	0,0	7,9	7,9	0,0	41,6	41,6	0,0	32,1	32,1



food waste e soluzioni di economia circolare

Lo spreco alimentare ha un impatto negativo sia sull'ambiente che sulla società, poiché comporta non solo lo spreco del cibo, ma anche delle risorse idriche ed energetiche utilizzate per produrre, trasportare e conservare il cibo che poi viene buttato. Di conseguenza ha anche un impatto rilevante sui cambiamenti climatici che minacciano l'Europa e il mondo. Per affrontare queste sfide l'Ue ha adottato una nuova strategia di crescita sostenibile e inclusiva, per stimolare l'economia, migliorare la salute e la qualità della vita delle persone e prendersi cura dell'ambiente. Nel mese di dicembre 2019, la Commissione Europea ha lanciato il Green Deal europeo, un piano d'azione che ha l'obiettivo di trasformare le questioni climatiche e le sfide ambientali in opportunità e rendere la transizione ecologica equa e inclusiva per tutti. Tra le principali linee d'azione anche la strategia "Dal produttore al consumatore", per promuovere un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente, che ponga l'attenzione sulla necessità di agire per modificare i modelli di consumo e contenere gli sprechi alimentari. Secondo stime dell'Unione Europea, infatti, solo sul continente vengono generati ogni anno quasi 59 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari (131 kg/abitante), con un valore di mercato associato stimato a 132 miliardi di euro (Eurostat, 2022). Allo stesso tempo, circa 32,6 milioni di persone non possono permettersi un pasto di qualità ogni due giorni (Eurostat, 2021). A livello globale, circa un terzo di tutto il cibo prodotto per il consumo umano viene perso o sprecato. Secondo i dati del report "Il caso Italia" del gennaio 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability (iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dell'Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos) vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo solo nelle case degli italiani. I dati dicono che, nonostante una riduzione del 12% rispetto al 2022 che risulta, perlopiù, la risposta dei cittadini all'inflazione, gettiamo in media 524,1 grammi pro capite a settimana, ovvero circa 75 grammi di cibo al giorno e 27,253 kg annui. Ma c'è un dato ulteriore da aggiungere, ed è quello relativo allo spreco di filiera, fra perdite in campo e sprechi nella catena dell'industria e della distribuzione del cibo nel 2022 sono andate sprecate nella filiera italiana oltre 4 milioni di tonnellate di cibo per un valore complessivo nella filiera italiana del cibo di 9,3 miliardi di euro. Lo spreco del cibo di filiera pesa al 26% in agricoltura, al 28% nell'industria e all'8% nella distribuzione.

Contrasto allo spreco alimentare, ma anche tutela dell'ambiente e gestione responsabile delle risorse, sono alcune delle direttrici che guidano l'azione di Camst, attore consapevole di una filiera che sconta un impatto ambientale rilevante e proprio per questo deve assumere impegni concreti.

Il tema dello spreco alimentare in Camst è affrontato in sinergia con le iniziative di economia circolare e la gestione dei rifiuti. Questa integrazione permette di sviluppare strategie più efficaci, mirate a ridurre l'impatto ambientale e a ottimizzare l'uso delle risorse. Di seguito vengono illustrate alcune azioni di prevenzione allo spreco e di recupero dei rifiuti in ottica di economia circolare.

Le azioni di contenimento delle eccedenze alimentari agiscono in particolare su alcune aree di impatto, indicate in tabella.

Aree di impatto	Azioni Camst
A monte della produzione dei pasti	- Innovazione e ottimizzazione dei processi produttivi
Programmazione della produzione e prenotazione dei pasti	- Software gestionale per l'organizzazione della produzione - App e web app per la prenotazione dei pasti
A valle della produzione	- Recupero di cibo e donazioni - Collaborazioni con startup innovative - Utilizzo di no spreco bag - Progetti pilota di economia circolare per il riutilizzo di sottoprodotti
Promozione di attività formative e informative per i clienti	- Educazione alimentare - Monitoraggio degli sprechi - Sviluppo di app e web app per i clienti aziendali



Too Good To Go e Last Minute Market

Uno degli strumenti di cui Camst si avvale per il recupero del cibo invenduto è il network Too Good To Go, di cui fa parte dal 2019. L'iniziativa permette a bar, ristoranti, forni, pasticcerie, supermercati e hotel di vendere a un prezzo scontato del 70% confezioni di cibo rimasto invenduto attraverso magic box alimentari.

Dall'inizio della collaborazione con il network, i 7 locali Camst partecipanti hanno permesso di raggiungere i risultati della tabella sotto:



11.208
pasti salvati



30,26
tCO₂ risparmiata

Oltre al recupero di cibo tramite l'adesione al network, la partnership con Last Minute Market, spin off dell'Università di Bologna che si occupa di economia circolare, permette a Camst, da tanti anni, di sviluppare campagne contro il food waste e percorsi educativi per i diversi servizi di ristorazione. L'educazione alimentare inizia sui banchi di scuola e svolge un ruolo fondamentale nel prevenire gli sprechi di cibo. Per questo in tutti i servizi di refezione scolastica di molte scuole primarie e secondarie di primo grado, tra cui quelle del Comune di Bologna, Camst realizza attività che mirano a ridurre lo spreco.

È proprio nell'ambito di questa partnership che nel 2023 è nato il nuovo progetto di misurazione dello spreco nella refezione scolastica, lo Sprecometro, con l'obiettivo di sensibilizzare i bambini all'uso sostenibile delle risorse naturali e, appunto, alla prevenzione dello spreco alimentare.

Parte integrante dell'approccio di Camst all'educazione alimentare è anche l'utilizzo di un packaging specifico con cui i bambini possono recuperare alcune tipologie di cibo quali pane, frutta e merende confezionate, condividendo con le famiglie l'importanza di questi piccoli grandi gesti. L'utilizzo delle bag salvaspreco è stato accolto in maniera favorevole da molti dei Comuni dove Camst opera ed allargato anche ad altri servizi di ristorazione, tra cui quella aziendale.

Arriva lo Sprecometro nelle scuole con la Campagna Spreco Zero

Lo Sprecometro è l'app creata da Last Minute Market con l'Università di Bologna che permette di monitorare e misurare lo spreco di cibo e l'impatto ambientale collegato: Nell'ambito della ristorazione scolastica l'obiettivo è di sensibilizzare i bambini all'uso sostenibile delle risorse naturali e, appunto, alla prevenzione dello spreco alimentare. Per farlo è stato avviato un progetto educativo esclusivo promosso e organizzato da Camst con la Campagna pubblica Spreco Zero, l'unica campagna permanente di sensibilizzazione in Italia sul tema dello spreco alimentare, promossa da Last Minute Market con cui Camst ha rinnovato la partnership anche per quest'anno. Agli istituti scolastici viene fornita l'app con una sezione dedicata, curata dal team di progettazione di Sprecometro, in cui gli insegnanti potranno iscriverne le proprie classi e iniziare così il monitoraggio alimentare. Saranno misurati automaticamente, in grammi, gli sprechi attuati dalle singole classi, e ne verrà valutato l'impatto, in termini di impronta idrica e carbonica, sull'ambiente. In base ai risultati ottenuti, agli insegnanti saranno poi forniti materiali informativi – video, schede e quiz – che potranno utilizzare per sensibilizzare i bambini sul tema per prevenire gli sprechi e potenziare le buone pratiche di educazione alimentare.

A questo si aggiunge l'aggiornamento del database Camst di alimenti con la stima degli impatti ambientali – in termini di anidride carbonica e acqua – dei piatti proposti nelle mense delle scuole. Questo servirà ad abituare anche i più piccoli a compiere scelte alimentari consapevoli e far loro comprendere la portata dell'impatto ambientale che un atto quasi inconsapevole, come quello di gettare via il cibo, può provocare.



Donazioni

Camst sente una forte responsabilità nella lotta contro lo spreco alimentare: per tale motivo – grazie alla legge Gadda – da quindici anni collabora con associazioni attive sul territorio nazionale per distribuire gratuitamente prodotti alimentari a chi ne ha bisogno. Vengono così recuperati gli esuberanti di alimenti ad alta deperibilità che eccedono l'ordinaria produzione, da destinare a persone e famiglie individuate in collaborazione con le pubbliche amministrazioni. Tale attività viene svolta da Camst mediante appositi accordi con onlus che si fanno carico del ritiro delle derrate alimentari presso i diversi siti.

Nel corso degli anni si sono consolidate numerose collaborazioni, sia attraverso contatti diretti con associazioni locali che tramite organizzazioni che operano a livello nazionale, come la già citata Last Minute Market o Banco Alimentare.

Donazioni di prodotti alimentari dai locali Camst (kg)	2021	2022	2023
Primi	3.616,80	2.334,90	1.985,40
Secondi	1.259,30	554,88	444,90
Contorni	4.162,64	1.223,73	810,88
Dessert-ortofrutta	1,90	632,04	594,64
Pane	1.657,40	958,86	791,64
Altri prodotti alimentari	0	1.456,50	1.956,56
Totale	10.698	8.171	6.584

2023



Totale: 6.584 (kg)

Enti beneficiari ¹	Ente
Alto Piemonte e Valle d'Aosta	Associazione Banco Alimentare
Friuli-Venezia Giulia	Associazione Amici dell'oasi dei Quadris Associazione Banco Alimentare F.V.G Onlus
Emilia Centro	Pensa Solidale Società Coop.Soc
Romagna	Associazione di volontariato
Lazio e Sardegna	Banco Alimentare del Lazio ODV Banco Alimentare della Sardegna ODV

¹ Sono qui presenti alcuni degli enti beneficiari delle donazioni 2023

Da tempo è attivo anche un progetto di razionalizzazione del rac (zona del magazzino dove vengono stoccati in modo controllato i prodotti non conformi) e di riduzione dei costi annuali di smaltimento, che consente di cedere le derrate alimentari a enti non profit attivi sul territorio della provincia di Bologna. Negli ultimi anni, in seguito a disposizioni più restrittive in ambito di sicurezza alimentare, non vengono più donate merci con imballo primario non integro. Tale modifica normativa ha condotto a una riduzione delle quantità.

Anno	Enti beneficiari	Donazioni di prodotti secchi, freschi e surgelati dal Centro Distributivo (in kg)
2021		20.634
2022	Pubblica assistenza	24.050
2023		29.330

Attraverso le donazioni alle onlus del territorio e grazie alla collaborazione con Last Minute Market, il Gruppo è riuscito nel tempo a costruire un metodo consolidato per avviare in maniera progressiva le donazioni / ritiri, verificando sia gli aspetti strettamente connessi con l'igiene e la sicurezza del prodotto, sia quelli logistici e fiscali. L'organizzazione logistica assicura il recupero di tutte le tipologie di prodotti, inclusi quelli che rientrano nelle categorie dei "freschi" e "freschissimi", in totale sicurezza in tutte le fasi del processo. Last Minute Market, pertanto, facilita l'incontro diretto tra la domanda e l'offerta. Per avere un riscontro più concreto di quanto impatta l'impegno contro lo spreco alimentare, Camst, con l'aiuto di LMM, da anni calcola l'impronta delle donazioni fatte agli enti beneficiari.



	Carbon footprint (kg di CO ₂ equivalente)	Water footprint (m ³ di acqua)
Totale 2023	115.900 (eq. a 897 viaggi in auto Milano-Napoli)	75.570 (eq. a 23 piscine Olimpiche)
Totale 2022	103.249 (eq. a 800 viaggi in auto Milano-Napoli)	55.000 (eq. a 17 piscine Olimpiche)
Totale 2021	104.301 (eq. a 807 viaggi in auto Milano-Napoli)	53.139 (eq. a 17 piscine olimpioniche)

Nello specifico, viene misurato l'impatto ambientale attraverso tre indicatori del consumo di risorse naturali e delle emissioni di gas serra, associate al ciclo di vita del prodotto non sprecato preso in esame:

- impronta di carbonio - misura la quantità totale di gas a effetto serra immessi in atmosfera lungo l'intero ciclo di vita del prodotto o servizio;
- impronta idrica - corrisponde al volume totale di acqua utilizzata per la produzione di un determinato bene;
- impronta ecologica - misura le superfici di mare e di terra necessarie per rigenerare le risorse consumate durante il ciclo di vita del prodotto.

Le metodologie utilizzate nel calcolo degli impatti ambientali presentano dei limiti, costituiti dalla scarsità di dati presenti in letteratura scientifica e, nel caso della ristorazione collettiva, dall'ampia varietà di prodotti serviti. È stato quindi necessario semplificare, adottando un campione di prodotti rappresentativi.

Valorizzare i rifiuti: Waste2Value

Con l'inaugurazione della compostiera a marzo 2023 presso il centro commerciale Centronova di Castenaso (Bologna) è finalmente partito il progetto di economia circolare Waste2Value, nato nel 2020 per generare valore dagli scarti alimentari trasformandoli in una risorsa utile, grazie ai finanziamenti legati a un bando del Comune di Castenaso. Il progetto ha previsto modalità di collaborazione congiunta tra i vari partner: IGD Siiq, Coop Alleanza 3.0 e il Comune di Castenaso con la supervisione di Impronta Etica e il supporto di ATERSIR. L'obiettivo di Waste2Value è quello di creare un innovativo modello di economia circolare per il recupero degli scarti alimentari attraverso la loro conversione in "nuovi prodotti": si tratta delle bucce d'arancia e dei fondi di caffè avanzati a fine giornata nei punti ristoro Camst e in quelli di Coop Alleanza 3.0 all'interno del centro commerciale. Questi scarti alimentari vengono trasferiti, grazie al contributo della Cooperativa La Fraternità, in una compostiera all'esterno del centro. Qui vengono trasformati in ammendante, un fertilizzante naturale utilizzato per la manutenzione delle aree verdi del centro e di alcuni orti gestiti da comunità locali per migliorare le caratteristiche fisiche del terreno, e favorire l'assorbimento di acqua e nutrienti.



Hera: la produzione di risorse nuove a partire dal rifiuto

A fine 2022 era stato siglato senza scadenza temporale il rinnovo della partnership, avviata nel 2020, con il Gruppo Hera sulla realizzazione di progetti di economia circolare, mobilità sostenibile e potenziamento della raccolta differenziata.

Uno dei progetti portati avanti è quello della raccolta degli oli esausti (OVE) prodotti nelle cucine del Gruppo presenti su tutto il territorio nazionale, convertiti in biocarburante attraverso un processo virtuoso di economia circolare. Infatti, la sostituzione del gasolio di origine fossile con biocarburante consente un risparmio di materie prime non rinnovabili e una riduzione delle emissioni di CO₂ andando a generare numerosi benefici in termini ambientali. Il processo prevede:

1. Raccolta degli OVE nelle 282 cucine aderenti al progetto
2. Trasferimento dell'olio all'impianto di prima lavorazione affinché possa raggiungere determinate caratteristiche chimico fisiche
3. L'invio dell'olio lavorato presso la bioraffineria Eni di Porto Marghera per essere trasformato in biocarburante HVO (Hidrotreated Vegetable Oil)
4. Il biocarburante viene reso disponibile presso le pompe della rete di distribuzione ENI (carburanti ENI Diesel+ e ENI HVOlution)

Nel 2023 le 57 tonnellate di olio raccolto sui locali coinvolti (38 tonnellate in più rispetto al 2021) hanno contribuito alla produzione di 58.796 litri di biocarburante. Questo ha permesso:

- un risparmio di 161,92 tonnellate di CO₂eq grazie alla produzione di biocarburante rispetto alla produzione di carburante di origine fossile.
 - un risparmio di 49 tonnellate equivalenti di petrolio grazie all'impegno di biocarburante al posto del carburante di origine fossile
- Questi risparmi corrispondono a:
- 1.175.926 Km percorsi da un'auto di media cilindrata alimentata con il biocarburante prodotto*
 - 1.619 alberi a medio fusto che sarebbero necessari per assorbire il corrispettivo di CO₂ evitata**

Il progetto di recupero dei rifiuti organici invece contribuisce alla produzione di biometano, un combustibile green rinnovabile al 100%, con la stessa qualità e lo stesso contributo energetico del metano di origine fossile, ma rispetto a quest'ultimo ha minori impatti ambientali. Si realizza così un circuito virtuoso, che parte dagli scarti delle cucine e della consumazione dei pasti e che ritorna al territorio, grazie all'immissione in rete del gas prodotto, utilizzato per alimentare mezzi pubblici e privati o per usi domestici per cucinare e riscaldarsi. Nel 2023, considerando le 789,95 tonnellate di rifiuto raccolto dai 19 punti che rientrano nel progetto, sono stati prodotti 60.739 mc di biometano con un risparmio di 46 tonnellate equivalenti di petrolio e di 107 ton di CO₂eq grazie alla produzione di biometano rispetto alla produzione di carburante di origine fossile, pari all'assorbimento generato da circa 1.065 alberi di medio fusto.

*Considerando che un'auto di media cilindrata percorre circa 20km con 1 litro di gasolio (DEFRA UK, 2020)

**Considerando che un albero di medie dimensioni assorbe in media circa 100kg di CO₂ all'anno (CNR, 2012)

10 i temi legati alla catena del valore

Una catena è formata da tanti, indispensabili anelli collegati l'uno all'altro, a crearne non solo la dimensione, ma anche la solidità. A colpo d'occhio sembrano tutti uguali: li accomuna la struttura di un impegno a realizzarli e a renderli elementi unici, e allo tempo stesso capaci di evolversi verso gli obiettivi che la catena lega a sé.

Highlights principali



Il 75% dell'acquistato proviene da fornitori certificati



43% è l'incidenza di fornitori locali sul totale dei fornitori



Il 31% sul totale dell'acquistato è relativo a prodotti BIO, MSC, DOP, IGP, EPD, Equo solidale



71% è l'incidenza dell'acquistato di prodotti relativi alla "food diversity" sul totale dell'acquistato food



Obiettivo raggiunto al 2023 del 100% di uova da galline allevate a terra



Più di 4 milioni di pasti free beverage e 90.195 piatti sostenibili per la Green Food Week

SDGs



Stakeholder



Fornitori



Clienti



Istituzioni



Comunità locali

camstovaluechain



10.1 gestione sostenibile della catena di fornitura

Favorire l'economia del territorio e le aziende che adottano pratiche agricole sostenibili, preservare la fiducia e la sicurezza dei consumatori, promuovere condizioni di lavoro sicure e dignitose, supportare le economie locali, qualificare i fornitori e l'intero processo di approvvigionamento. Queste alcune delle azioni che rendono sempre più sostenibile la nostra catena di fornitura.

La gestione sostenibile della catena di approvvigionamento rappresenta un pilastro imprescindibile nelle strategie di sostenibilità aziendale, poiché mira a ridurre l'impatto ambientale dell'intero ciclo produttivo mediante un'attenta e responsabile gestione delle risorse. In Camst questo si declina ad esempio privilegiando l'approvvigionamento locale per favorire l'economia dei territori e limitare l'impatto ambientale o prediligendo l'uso di materie prime provenienti da pratiche agricole sostenibili, che minimizzano l'uso di pesticidi e fertilizzanti chimici. Inoltre, la gestione sostenibile della catena di approvvigionamento è essenziale per Camst per garantire la sicurezza alimentare, e quindi mantenere alta la qualità e l'integrità delle materie prime lungo tutta la catena di approvvigionamento, riducendo al minimo il rischio di contaminazioni e incidenti sanitari per preservare la fiducia e la sicurezza dei consumatori.

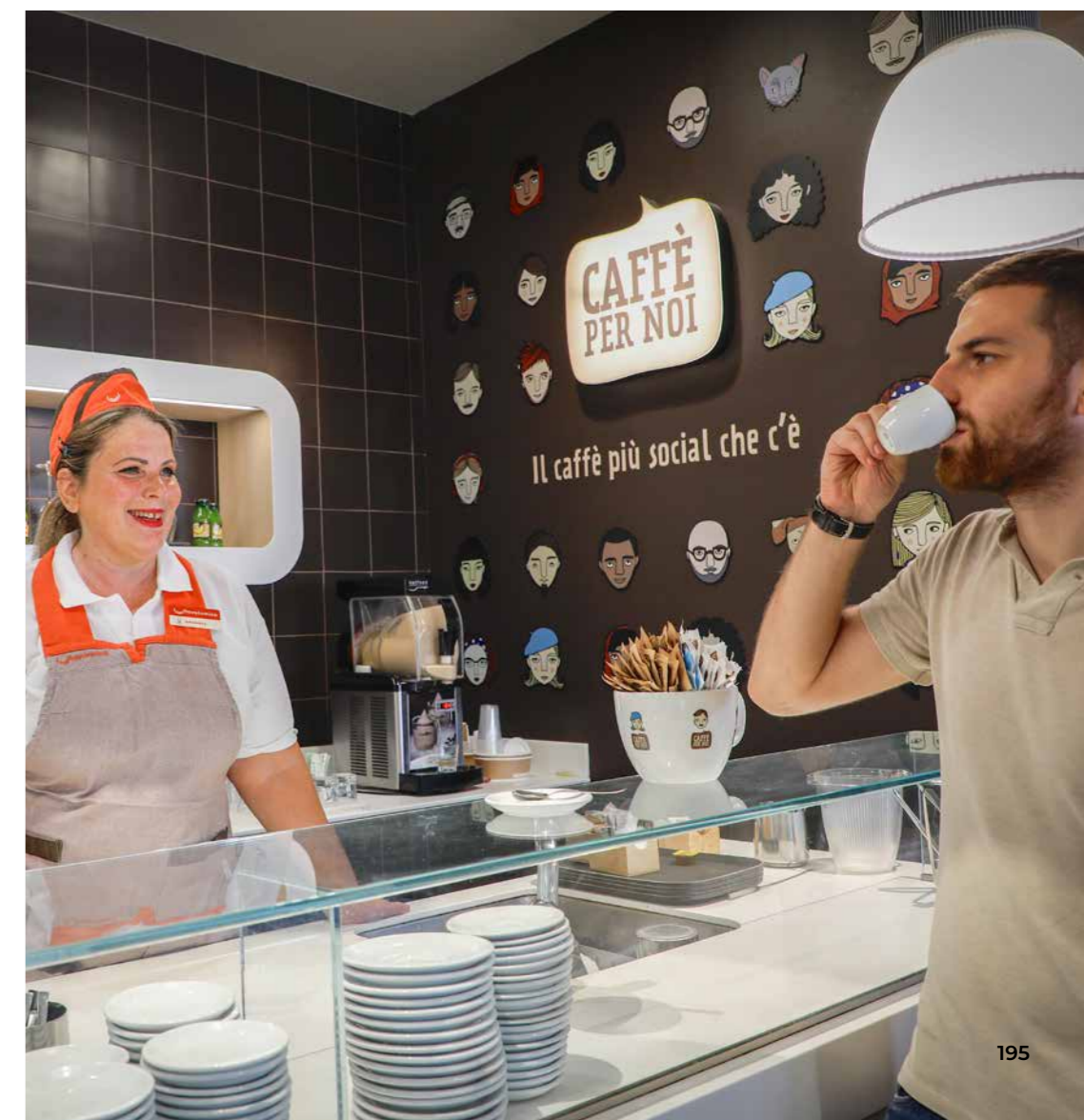
Infine, una catena di fornitura sostenibile implica anche una responsabilità sociale nei confronti delle comunità locali e dei lavoratori coinvolti nel processo produttivo. Ciò si traduce nel rispetto dei diritti umani, nella promozione di condizioni di lavoro sicure e dignitose, e nel supporto alle economie locali. In linea con quanto definito nel proprio Codice etico e nel Codice di Condotta Fornitori, Camst si impegna affinché i propri fornitori operino in un quadro di assoluta legalità e nella piena tutela dell'ambiente e dei diritti umani.

A livello di Gruppo, e in particolare per la Ristorazione, le politiche di acquisto seguono un approccio basato sulla salvaguardia degli aspetti ambientali che si riflette nella scelta di prodotti biologici, da commercio equo solidale, da pesca sostenibile (prodotti certificati MSC – Marine Stewardship Council), EPD (Environmental Product Declaration) e sull'approvvigionamento di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a filiera corta territoriale. Inoltre, Camst utilizza detergenti a marchio Ecolabel e accessori monouso compostabili.

Nella Ristorazione collettiva, la selezione delle materie prime deve aderire rigorosamente ai capitolati di gara, specialmente per quanto riguarda il settore pubblico. La gestione della catena di approvvi-

gionamento è quindi organizzata per rispondere alle esigenze della clientela, assicurando che i prodotti soddisfino i requisiti dei criteri minimi ambientali e delle specifiche per i prodotti biologici, DOP, IGP e km zero. Questo approccio promuove il rispetto della varietà e della diversità dei territori, garantendo nel contempo elevati standard di qualità e sostenibilità.

Nell'area della Ristorazione, gli acquisti sono gestiti mediante l'approvvigionamento diretto dai fornitori e principali distributori nazionali oppure tramite il centro distributivo (Ce.Di), una piattaforma tecnologica situata presso l'Interporto di Bologna, progettata per ottimizzare la logistica dei prodotti alimentari, consentendo di ridurre l'impatto ambientale relativo alle attività di stoccaggio, distribuzione e trasporto. Dalla fine del 2022, il Ce.Di è parte della società interamente controllata Camst Ristorazione Futura, costituita a dicembre 2022 e che gestisce per Camst gli acquisti per l'area della Ristorazione.



la qualifica dei fornitori e il processo di approvvigionamento

Camst ha definito specifici criteri e modalità di qualificazione e valutazione della catena di fornitura che consentono l'inserimento nell'elenco dei fornitori qualificati.

I processi di approvvigionamento si basano su rapporti precontrattuali e contrattuali orientati al pieno rispetto della trasparenza e legalità, monitorando attraverso questionari di qualifica e audit il rispetto delle normative vigenti e delle direttive aziendali inerenti alla qualità, la tutela dei lavoratori e gli standard ambientali. Il processo di qualifica dei fornitori si basa sulla valutazione dei requisiti tecnico-professionali e comprende l'analisi di aspetti relativi alla qualità, all'ambiente e al sociale tramite questionari specifici e prevede l'accettazione del Codice Etico e del Codice di Condotta Fornitori, come stabilito nei contratti di fornitura.

Dal 2023, l'intero processo di qualifica e monitoraggio dei fornitori nel settore della Ristorazione avviene tramite il nuovo Portale Fornitori (<https://supplier.camstgroup.com/>). Attualmente, oltre 475 fornitori si sono registrati con l'obiettivo di trasferire l'intero elenco dei fornitori sulla piattaforma entro il 2025. Il Portale punta a migliorare la gestione della qualifica dei fornitori secondo i requisiti e i criteri stabiliti da Camst group.

Nel 2023, quasi il 91% del volume totale degli acquisti nel settore della Ristorazione di Camst è stato effettuato attraverso fornitori qualificati secondo i rigorosi requisiti aziendali. Di questi, quasi il 75% del volume d'acquisto proviene da fornitori certificati secondo standard volontari di sicurezza alimentare (come BRC, IFS, ISO 22000), ambientale (come ISO 14001, EMAS) e sociale (come SA8000).

La business unit del Facility ha adottato una distinta piattaforma di qualifica fornitori chiamata KATI, attualmente in fase di avvio e prevista per essere pienamente operativa entro la fine del 2024. Questo portale sarà utilizzato per gestire la qualifica dei fornitori, condurre la verifica ITP preliminare prima della firma dei contratti e monitorare continuamente il mantenimento dei requisiti da parte di tutti i fornitori del Facility.



Per visualizzare
il Codice di Condotta
fornitori inquadra
il QR Code

Camst group (Italia) - fornitori Ristorazione, qualifiche e certificazioni

	2021	2022	2023			
Volume acquisti totale (euro) ¹	142.667.985	172.214.603	183.259.561			
Incidenza acquisti da fornitori qualificati	90,4%	90,0%	90,9%			
Incidenza acquisti da fornitori certificati	74,7%	71,7%	74,6%			
	2021	2022	2023			
	Fornitori (unità)	Importo acquisti (euro)	Fornitori (unità)	Importo acquisti (euro)	Fornitori (unità)	Importo acquisti (euro)
Fornitori Ristorazione	1.339	142.667.985	1.395	172.214.603	1.312	183.259.561
Fornitori food	1.075	128.107.200	1.134	155.148.944	1.069	168.847.532
Fornitori non food	264	14.560.785	261	17.065.659	243	14.412.029
Fornitori qualificati di cui con certificazioni	468	128.941.715	510	154.995.750	473	166.607.295
BIO, BRC, IFS, ISO 22000, ISO 22005, ISO 9001, ISO 14001, EMAS, SA8000	305	106.634.326	288	123.465.695	278	136.724.132
Incidenza fornitori con certificazioni sui qualificati	65%	83%	56%	80%	59%	82%

¹ Il volume dell'acquistato qui include il mondo food e no food della Ristorazione.



il legame con il territorio

Camst group pone al centro delle sue politiche di acquisto il sostegno al sistema produttivo e all'economia locale, con un'impronta sia ambientale che sociale. Il Gruppo partecipa attivamente a numerosi programmi locali in Italia e nei paesi in cui opera, promuovendo l'acquisto e l'uso di prodotti sostenibili.

Libera Terra

Tra i vari progetti in corso, la capogruppo partecipa attivamente a "Cooperare con Libera Terra", un'iniziativa volta a supportare lo sviluppo delle cooperative che operano sulle terre confiscate alla mafia, seguendo i principi dell'associazione Libera. Camst sostiene questo progetto utilizzando prodotti alimentari a marchio Libera Terra anche durante eventi aziendali, dove vengono offerti come omaggi ai dipendenti.



La quasi totalità dei fornitori delle società del Gruppo operanti in Italia è di origine italiana. Questa scelta è motivata da politiche che favoriscono gli acquisti diretti dai produttori, contribuendo così a stimolare e sostenere l'economia locale e regionale.

Camst group (Italia) - fornitori

Incidenza acquisti da fornitori italiani



Inoltre, il Gruppo privilegia l'utilizzo di numerosi prodotti locali, soprattutto nella Ristorazione scolastica, per valorizzare la filiera corta. Tra i fornitori situati nel territorio nazionale, il 16,4% del fatturato proviene da fornitori definiti locali, cioè che operano esclusivamente a livello regionale. Nel 2023, la percentuale di questi fornitori sul totale è stata del 42,6%.

Camst group (Italia) – fornitori locali e non

Fatturato da fornitori "locali" sul fatturato totale dell'acquistato	2021	2022	2023
Fornitori locali ¹	14,3%	17,0%	16,4%
Altri fornitori	85,7%	83,0%	83,6%
% di fornitori "locali" sul numero totale dei fornitori	2021	2022	2023
Fornitori locali ¹	52,7%	49,0%	42,6%
Altri fornitori	47,3%	51,0%	57,4%

¹ I dati del 2021 e del 2022 differiscono rispetto a quanto pubblicato nei due anni precedenti perché sono stati rivalutati i criteri con cui vengono identificati i fornitori locali, come specificato nel testo.

Camst group (Italia) - fornitori per area geografica di provenienza

	2021	2022	2023
Nord Italia	925	935	954
Centro Italia	254	345	252
Sud e Isole	86	110	101
Esteri (provenienza Europa)	24	19	15

L'approccio di Camst nelle relazioni con i propri fornitori è orientato alla partnership per creare sinergie e generare innovazione. Fra le varie categorie di fornitori nell'ambito della Ristorazione, quelli del Ce.Di rivestono un ruolo cruciale sia per le materie prime sia per i prodotti necessari per i nostri servizi (come packaging e detergenti). Questi fornitori sono considerati strategici e il rapporto con loro è caratterizzato da partnership di lungo periodo. Parallelamente, vi sono anche fornitori di materie prime, la cui collaborazione spesso si limita alla durata dei singoli appalti, specialmente per quanto riguarda la fornitura di prodotti a Km 0.

Il Centro Distributivo (Ce.Di)

Il Ce.Di, parte integrante di Ristorazione Futura, ospita oltre 3.000 referenze di prodotti alimentari, focalizzandosi in particolare su prodotti italiani al 100%, dalla provenienza delle materie prime alla fase di trasformazione e confezionamento. Tra le principali categorie di prodotti gestiti troviamo:

- Carne avicola
- Carne di suino
- Farina di frumento e semola biologica / Farina di mais biologica
- Latte fresco biologico
- Prodotti trasformati del pomodoro
- Olio extravergine d'oliva biologico
- Pangrattato biologico
- Pasta all'uovo biologica secca
- Pasta di farro biologica
- Uova in guscio



Lo sviluppo di relazioni di lungo periodo con i fornitori è un aspetto che caratterizza anche i rapporti con i fornitori di attrezzature (forni, celle frigorifere, abbattitori, ecc.) e di servizi (manutenzioni, disinfezzazioni, ecc.), in particolare con quelli in grado di operare su tutto il territorio nazionale, che ci supportano anche nelle fasi di progettazione/ristrutturazione dei locali.

Nella Divisione Facility, in particolare nell'area Tech, vengono utilizzati in prevalenza fornitori di servizi per l'impiantistica (elettricisti, manutentori, idraulici, ecc.) ubicati nei diversi territori in cui Camst opera. Per l'approvvigionamento dei materiali utilizzati in questa area, come generatori e impianti di refrigerazione, si affida invece a grandi fornitori nazionali. L'area del Facility Soft utilizza prevalentemente fornitori di prodotti per le pulizie, sia produttori che distributori a livello nazionale, con i quali vi è un rapporto consolidato negli anni. In particolare, molti di questi fornitori sono anche partner del Ce.Di per l'area della Ristorazione, rafforzando così la collaborazione tra le diverse divisioni di Camst.



10.2 gestione sostenibile delle materie prime

Come si opera per assicurare tanto la qualità del prodotto e del servizio finale, quanto un impatto positivo sulla società e sull'ambiente? Scegliendo materie prime che privilegiano esse stesse il rispetto dell'ambiente riducendo l'uso dei pesticidi e dei fertilizzanti chimici. Abbattendo l'impatto della logistica. Riducendo le distanze e i tempi di trasporto. Contribuendo allo sviluppo del territorio.

La gestione delle materie prime rappresenta un elemento cruciale per un'azienda che aspira a operare in maniera sostenibile e a rispettare i diritti dei lavoratori lungo tutta la catena del valore. Questo approccio non solo assicura la qualità del prodotto e del servizio finale, ma genera anche un impatto positivo sulla società e sull'ambiente. La scelta di materie prime sostenibili implica, ad esempio, la selezione di ingredienti prodotti con metodi che riducono l'uso di pesticidi e fertilizzanti chimici. Optare per prodotti biologici o coltivati secondo i principi dell'agricoltura rigenerativa contribuisce a migliorare la salute del suolo e a combattere il cambiamento climatico. Inoltre, preferire fornitori locali riduce le distanze di trasporto, abbattendo l'impatto della logistica e promuovendo lo sviluppo del territorio.

Le scelte di acquisto di Camst group riflettono l'impegno dell'azienda nel valorizzare la filiera agricola e le eccellenze locali, sottolineando l'importanza dell'origine dei prodotti e delle materie prime. Al contempo, esprimono quanto sia rilevante per il Gruppo il rispetto del lavoro delle persone, dell'ambiente e della diversità a tavola. Le materie prime più rappresentative per il settore della Ristorazione, classificabili come rinnovabili in quanto prodotti alimentari, sono indicate nella tabella successiva.



Camst group (Italia) - acquisti Ristorazione per materia prima

Acquistato materie prime (Kg/Lt)	2021	2022	2023
Verdura fresca e surgelata	13.108.465	14.407.961	14.129.285
Frutta fresca	8.804.706	10.002.370	10.037.581
Pane e prodotti da forno	7.287.472	8.775.320	7.954.159
Pasta e riso	5.795.305	5.423.409	5.419.137
Carne	4.016.510	4.315.185	4.324.674
Latte e derivati	3.386.060	3.540.067	3.492.299
Salumi e formaggi	2.758.287	2.998.416	2.946.151
Trasformati del pomodoro	2.583.149	2.602.424	2.543.964
Ittico	1.782.127	2.009.214	1.938.201
Uova e ovoprodotti	707.500	924.463	934.272
Spezie ed erbe aromatiche	853.078	1.051.224	791.060
Olio extravergine d'oliva	675.290	784.474	756.606
Succhi di frutta	648.604	716.152	713.834
Legumi e cereali	346.486	425.892	458.205
Caffè, the e zucchero, cioccolata	279.372	412.725	399.045
Farine	330.555	324.601	303.767
Vini	249.165	277.947	264.223
Prodotti per diete	142.458	181.119	164.622
Prodotti base soia	27.678	53.223	69.084
Olio di semi di soia	46.048	47.915	22.821

Camst group (Italia) - acquisti Ristorazione per tipologia di prodotto e volume

Acquisti prodotti certificati (euro)	2021	2022	2023
Dop	5.893.147	6.308.486	7.646.976
Igp	1.113.539	1.261.635	1.301.493
Bio	26.004.945	35.114.756	37.325.049
Equo solidale	929.817	1.297.061	828.809
Msc	4.304.703	5.118.684	6.177.983
Libera Terra	4.999	31.796	26.581
Epd	148.578	2.577	248.459
Totale	38.399.728	49.134.995	53.555.350
Totale volume acquisti food¹	130.216.775	159.542.672	173.198.394
Incidenza Dop, Igp, Bio, Equo solidale, Msc, Libera Terra, Epd	29,5%	30,8%	30,9%

¹ Il totale "volume acquisti" esclude l'acquistato no-food del mondo Ristorazione.



La diversity anche a tavola

Le materie prime selezionate e acquistate da Camst rispondono alle esigenze dei consumatori non solo dal punto di vista nutrizionale, ma anche etico e religioso. Le categorie di prodotto sotto rendicontate (vegan, vegetariano, halal, kosher) rappresentano l'impegno dell'azienda nel garantire un'offerta alimentare inclusiva.

Camst group (Italia) – acquisti per tipologia di prodotto “food diversity”

Acquisti della food diversity (euro)	2021	2022	2023
Vegetariano	19.182.151	34.319.919	34.229.056
Vegano	26.481.872	74.627.658	85.533.125
Halal	1.207.204	2.078.401	1.677.443
Kosher	694.192	827.894	862.417
Totale acquisti prodotti food diversity	47.565.420	111.853.871	122.302.041
Totale volume acquisti food ¹	130.216.775	159.542.672	173.198.394
Food diversity products %	36,53%	70,11%	70,61%

¹ Il totale “volume acquisti” esclude l'acquistato no-food del mondo Ristorazione.

L'intera estrazione degli acquisti in Camst viene effettuata tramite il sistema dBtender, dove tutti gli alimenti sono mappati con caratteristiche vincolanti per Camst. Questo approccio consente di categorizzare una stessa materia prima in base a diversi stili di vita, associandola a più attributi: ad esempio, un prodotto vegano può essere classificato anche come vegetariano, e un alimento Halal potrebbe rientrare anche nella categoria kosher. Rispetto al bilancio precedente, la tabella è stata riproposta così da presentare in maniera più comprensibile il totale dell'acquistato che rientra nella cosiddetta “food diversity”.



La Green food week

Nel 2023, Camst ha continuato la sua partecipazione alla Green Food Week organizzata da Foodinsider, attraverso i Comuni clienti della refezione scolastica. Durante questa settimana, le mense italiane si impegnano a servire piatti a basso impatto ambientale, preparati con alimenti vegetali, legumi, ingredienti a filiera corta, biologici e verdure di stagione. Nei 94 Comuni coinvolti, Camst ha servito 90.195 piatti sostenibili. La Green Food Week non solo promuove l'inclusione di piatti più sostenibili nei menù delle mense, ma crea anche una comunità di persone, Comuni e aziende che condividono conoscenze sul rispetto ambientale attraverso il cibo. Per l'edizione 2023, Camst ha messo a disposizione gratuitamente materiale informativo e podcast scientifico-nutrizionali su temi come la spesa a km 0, la conservazione del cibo per evitare sprechi e il recupero del cibo cotto non consumato, coinvolgendo attivamente bambini, insegnanti e lavoratori nel cambiamento.



il benessere animale

Il rispetto delle condizioni che contribuiscono al benessere animale è parte integrante dei principi di sostenibilità di Camst, che si impegna affinché tali politiche siano condivise anche dai fornitori. L'azienda ha aggiornato la propria policy in materia di Animal Welfare, basandosi sul rispetto delle Cinque Libertà, utilizzate per definire le condizioni di benessere degli animali.

Da diversi anni sono nate filiere in cui le galline vengono allevate a terra, in spazi in cui sono libere di muoversi ed esprimere i propri comportamenti di specie. Camst ha scelto di contrastare il confinamento costringente degli animali in questa filiera, collaborando con CIWF (Compassion in World Farming) dal 2015. In quell'anno, Camst ha avviato un percorso per eliminare l'uso di uova e ovoprodotti provenienti da galline allevate in gabbia, fissando come obiettivi rispettivamente il 2023 e il 2025.

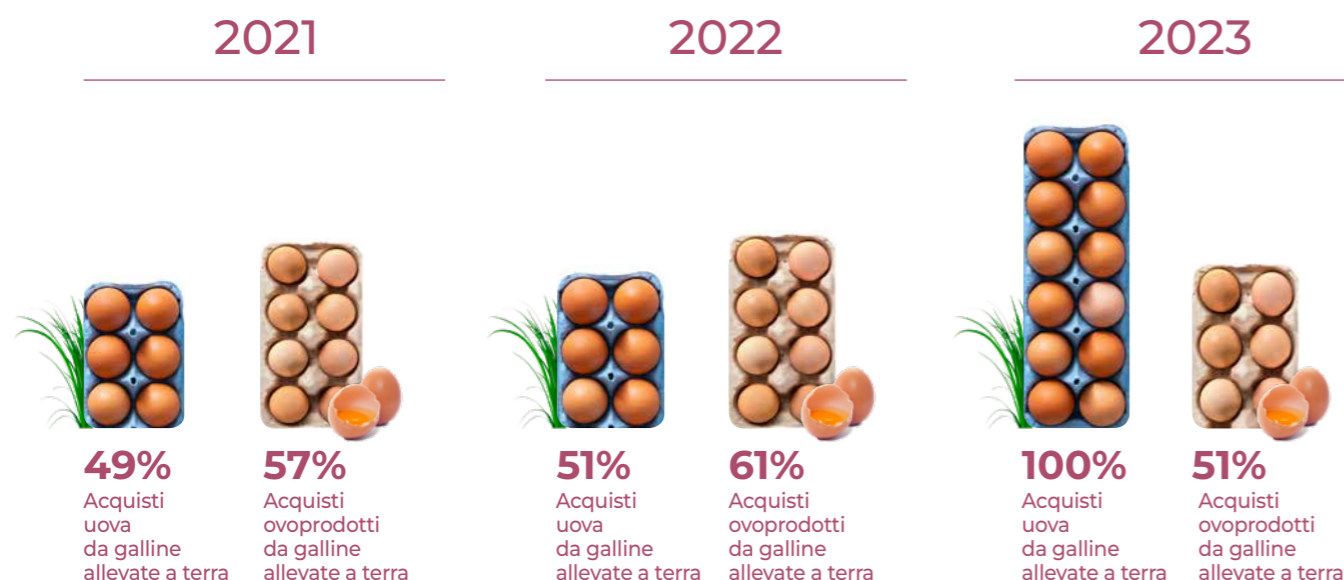
Nel 2023, Camst ha raggiunto il 100% di acquisti di uova da galline allevate a terra, grazie alla conversione dei prodotti acquistati da diversi fornitori su tutto il territorio nazionale. Questo risultato è stato ottenuto a dicembre, rispettando l'obiettivo dichiarato per tutte le uova a guscio.

Per quanto riguarda le uova pastorizzate, che rappresentano una quota importante degli ovoprodotti, Camst avvierà nel 2024 un graduale processo di conversione presso i principali fornitori. Questo approccio consentirà di attenuare l'impatto economico, con l'obiettivo di completare la transizione entro la fine del 2025.



Scopri la Policy
Camst sull'Animal
Welfare

Camst group (Italia) - acquisti di uova e ovoprodotti



Sempre per quanto concerne le proteine di origine animale, aumentano gli acquisti di carni bio e antibiotic free. I prodotti biologici, ottenuti senza far ricorso a sostanze chimiche, sintetiche e organismi geneticamente modificati, provengono da allevamenti che rispettano il benessere animale.

Camst group (Italia) Acquisti di carne	2021	2022	2023
Convenzionale	89%	82%	81%
Bio e antibiotic free	11%	18%	19%

2023

Bio e antibiotic free
19%

Convenzionale
81%



L'utilizzo di materiali provenienti da riciclo

L'economia circolare promuove un modello di produzione che ricicla materiali e prodotti il più a lungo possibile, prolungandone il ciclo di vita. Questo approccio riduce l'impatto ambientale derivante dall'accumulo e smaltimento dei rifiuti e diminuisce i costi per consumatori e aziende. Sebbene gran parte dei rifiuti sia costituita dal packaging, i materiali utilizzati per gli imballaggi possono essere riciclati per creare nuovi prodotti, principalmente in plastica e carta. Tuttavia, il packaging alimentare presenta criticità, poiché i materiali riciclati devono soddisfare elevati standard di sicurezza. Molte aziende, inclusa Camst, hanno adottato politiche di sostenibilità, utilizzando fornitori di packaging riciclato e avviando progetti per ridurre l'uso di prodotti monouso, come il Better Future Kit.

I materiali rinnovabili sono derivati da risorse che si ricostituiscono rapidamente tramite cicli ecologici o processi agricoli, garantendo la disponibilità continua di tali risorse per le generazioni future. Nonostante la classificazione di molti prodotti come non rinnovabili, la maggior parte degli acquisti è invece recuperabile. La tabella illustra:

- prodotti di plastica monouso: la quantità di plastica non rinnovabile acquistata (Pp, Pet, Hdpe, Ldpe, polistirene) ha una filiera del riciclo performante;
- prodotti in alluminio: sono inclusi i prodotti monouso (vaschette, coperchi e rotoli);
- prodotti di carta: sono ricompresi monouso in cellulosa, etichette, monouso in carta o cartoncino, tovaglie e tovaglioli monouso, sacchetti, pellicole, accessori per confezionamento, contenitori in cellulosa, carta igienica, carta e cartone per imballaggi e rotoli asciugatutto. Camst utilizza nei locali di produzione rotoloni asciugatutto e tovaglioli prodotti da Lucart group e realizzati in Fiberpack, una fibra di cellulosa proveniente dal riciclo dei cartoni per bevande (Tetrapak).



Scopri il progetto
Better Future
inquadrandolo
il QR Code



Camst group (Italia) - acquisti non food area Ristorazione - prodotti finiti (kg)

	2021			2022			2023		
	Non rinnovabili	Rinnovabili	Totale	Non rinnovabili	Rinnovabili	Totale	Non rinnovabili	Rinnovabili	Totale
Prodotti per la pulizia ¹	1.407.352	-	1.407.352	1.416.509	-	1.416.509	1.163.425	-	1.163.425
Prodotti plastica monouso ²	8.008.976	1.150.100	9.159.076	6.194.819	3.174.996	9.369.815	5.636.719	2.890.317	8.527.036
Prodotti alluminio	161.346	-	161.346	134.881	-	134.881	143.406	-	143.406
Prodotti di carta	-	3.251.165	3.251.165	-	5.872.179	5.872.179	-	4.662.759	4.662.759

¹ Sono qui inclusi tutti i materiali per la pulizia dei locali come detersivi e disinfettanti usati per la sanificazione, accessori vari, stracci, materiale assorbente ecc.

² Nella colonna rinnovabile si fa riferimento a prodotti monouso in bioplastica biodegradabile e compostabile (bicchieri, vassoi, coperchi, piatti, posate).

Camst adotta l'uso di materiali provenienti da riciclo, una pratica diffusa nel settore della Ristorazione, soprattutto per il packaging delle bevande. Il Pet (polietilene tereftalato), comunemente impiegato per bottiglie, può essere riciclato per produrre R-Pet, una plastica riciclata. Questa scelta risponde alla direttiva europea 2019/904 (SUP - Single Use Plastics), che impone l'utilizzo di almeno il 25% di plastica riciclata nelle bottiglie in Pet entro il 2025 e il 30% entro il 2030.

Inoltre, Camst contribuisce all'ambiente attraverso il servizio di free beverage, che offre distribuzione self-service di acqua microfiltrata naturale e gassata, succhi e bevande naturali, bibite gassate, bevande equo solidali. Una scelta che consente di contenere l'impatto ambientale delle bevande confezionate e le emissioni di CO2, attraverso la riduzione delle confezioni in plastica per le bottiglie e del loro trasporto su gomma.

Camst - free beverage¹

	2021	2022	2023
Numero totale pasti free beverage	3.118.117	4.379.218	4.861.019
di cui con prodotti Fairtrade	743.911	1.474.223	1.956.024
Prevenzione rifiuti in kg	115.370	161.650	179.435
Prevenzione trasporti in tonnellate	4.677	6.734	7.475
Prevenzione CO2 in tonnellate	124	163	181
Prevenzione consumo petrolio in tonnellate ²	109	154	170

¹ I dati di impatto ambientale si basano su stime del fornitore general beverage.

² Si riferisce al quantitativo di petrolio necessario alla produzione delle bottiglie in Pvc.



RecoPet per la prima volta nella Ristorazione commerciale

Camst ha inaugurato la partnership con COREPLA, il Consorzio Nazionale per la Raccolta, il Riciclo e il Recupero degli Imballaggi in Plastica che ha portato per la prima volta nella Ristorazione commerciale RecoPet, l'ecocompattatore per la raccolta e il riciclo delle bottiglie in PET. Una partnership che rafforza l'impegno nell'ottimizzazione della raccolta differenziata coinvolgendo i clienti in un circolo virtuoso che fa bene al pianeta e alle comunità. Il progetto è partito nel ristorante self-service Tavolamica di Villanova Castenaso (a Bologna) con l'installazione del primo ecocompattatore per il riciclo delle bottiglie ad uso alimentare sviluppato con Interzero. Con RecoPet gli utenti del punto ristoro possono conferire nella macchina le bottiglie in Pet consumate durante la pausa pranzo. Oltre a fare bene all'ambiente, riceveranno in cambio punti e vantaggi attraverso l'app dedicata. Camst sta lavorando per portare RecoPet in altri punti ristoro.



10.3 salute e sicurezza dei clienti

Per noi garantire la salute e la sicurezza dei clienti significa andare oltre la conformità delle norme di salute e sicurezza. Il nostro obiettivo è soddisfare sempre meglio le esigenze nutrizionali con menù diversificati e bilanciati, ma non solo. Promuoviamo una dieta sostenibile e salutare, attenta alla produzione e al consumo di cibo, alle esigenze nutrizionali, alla tutela degli ecosistemi e delle culture.

Per un'azienda della ristorazione è estremamente importante andare oltre la semplice conformità alle norme di salute e sicurezza dei clienti e considerare altri criteri come la stagionalità, il biologico e altri aspetti della sostenibilità nella propria offerta di menù. Infatti, sempre più consumatori sono interessati a una dieta sana e sostenibile e le aziende della ristorazione che offrono queste proposte sono in grado di attirare e soddisfare una clientela sempre più ampia e consapevole. Il cibo è cultura, consapevolezza e legame con il territorio e va oltre il bisogno fisiologico di nutrimento.

L'adozione delle certificazioni ISO 9001, ISO 22000 e ISO 22005 da parte di Camst dimostra un impegno volontario a superare i requisiti minimi di legge, implementando sistemi di gestione della qualità, sicurezza alimentare e tracciabilità. Questo approccio olistico non solo garantisce qualità e sicurezza degli alimenti, ma promuove anche pratiche sostenibili orientate al benessere dei clienti e dell'ambiente.

Il team nutrizione

Per Camst, garantire la salute e la sicurezza dei clienti significa soddisfare le esigenze nutrizionali con menù diversificati e bilanciati. È cruciale che il personale sia adeguatamente formato sulla sicurezza alimentare e sulla corretta manipolazione degli alimenti per mantenere pratiche igieniche ottimali nella preparazione dei piatti. Il rigoroso rispetto delle norme igienico-sanitarie e delle procedure di sicurezza alimentare previene contaminazioni, assicurando la sicurezza degli alimenti serviti. Inoltre, accogliere e considerare i feedback dei clienti permette di adattare l'offerta e migliorare la qualità dei piatti. La collaborazione con esperti di nutrizione e dietisti aiuta a sviluppare menù equilibrati e salutarissimi che rispondano ai più alti standard nutrizionali. Camst è dotata di un tecnico della nutrizione e di un team di oltre 100 dietisti e biologi nutrizionisti, i cui obiettivi principali sono:

- contribuire a promuovere una corretta alimentazione;
- trasferire competenze a chi si occupa di menù convenzionali e dietetici e di verificare l'adeguatezza delle proposte nutrizionali;
- supportare le funzioni del Gruppo in materia di nutrizione, in particolare gli acquisti, l'area commerciale e la direzione dei locali;
- rispondere alle aspettative di un cliente attento e informato;
- intercettare le nuove tendenze nell'ambito dell'alimentazione;
- rendere più omogenee le politiche nutrizionali aziendali.

Il servizio coadiuva l'ufficio Acquisti per la selezione di materie prime con qualità nutrizionali elevate, supporta le strutture produttive per creare il giusto equilibrio tra le richieste dei clienti e le esigenze di ottimizzazione dei processi produttivi, partecipa all'elaborazione dei master di gara, ai progetti nutrizionali e ai programmi formativi specifici. Infine, contribuisce attivamente alla progettazione di percorsi di educazione alimentare.

La piattaforma dBtender, utilizzata per la gestione degli acquisti delle materie prime, monitora circa 100 mila referenze, tracciando origine, metodologia di produzione, tipicità (Dop, Igp), e la presenza di additivi, aromi e allergeni. Questo sistema non solo ottimizza il processo di acquisto, ma assicura anche la salute e la sicurezza dei clienti, rispondendo efficientemente alle loro richieste con prodotti di qualità. Inoltre, Camst ha avviato un progetto per gestire meglio le richieste sempre più attente dei clienti riguardo l'alimentazione. Verrà implementato un nuovo strumento aziendale per gestire centralmente, in collaborazione con i territori, le ricette proposte. Questo strumento conterrà tutte le ricette Camst, suddivise per aree di business, permettendo di adattare alle preferenze dei clienti (come menù vegetariani e vegani) e a diete specifiche (etnico-religiose o legate a patologie).



la sostenibilità a tavola e l'educazione alimentare

Camst si impegna a proporre una dieta sostenibile e salutare, seguendo la definizione di dieta sostenibile della FAO e Biodiversity International, che enfatizza l'interdipendenza tra produzione e consumo di cibo, esigenze nutrizionali, tutela degli ecosistemi e delle culture.



Per la definizione dei menù vengono seguite le linee di indirizzo del Ministero della Salute italiano, le linee guida regionali e le normative previste nei singoli Paesi in cui il Gruppo è presente. Ma la dieta sostenibile, e quindi la promozione dell'idea di un cibo sano per i consumatori e per l'ambiente, è una delle fonti d'ispirazione nella progettazione dei menù proposti da Camst, che ne ha assunto i principi sottesi traducendoli nei sei elementi riportati in grafica.

- Assicurare elevati standard di sicurezza alimentare
- Comunicare ai consumatori i valori nutrizionali dei menù e i loro impatti ambientali
- Sviluppare attività di educazione alimentare e diffusione di corretti stili di vita
- Investire in ricerca e innovazione
- Ascoltare i clienti per proporre soluzioni mirate
- Adottare una filiera sostenibile

Al fine di promuovere una dieta sostenibile è importante fare educazione alimentare ed è soprattutto nella ristorazione scolastica che Camst porta avanti progetti su questo tema attraverso i quali sensibilizzare e informare i bambini, i genitori e gli insegnanti rispetto ad un'alimentazione sostenibile, equilibrata e uno stile di vita sano. Il refettorio scolastico, infatti, è un luogo di scambio bidirezionale per i bambini, uno spazio fisico che rappresenta un crocevia di piccole esperienze, di scoperte condivise attraverso l'assaggio di nuovi cibi e lo scambio di vissuti quotidiani.

Agricoltura, ambiente, rispetto della biodiversità, cultura territoriale, intercultura e inclusione, benessere e sostenibilità sono i valori chiave che Camst porta nelle scuole per dialogare in modo stimolante ed interattivo con gli insegnanti, le famiglie e i ragazzi.

Per portare in maniera efficace e organica questi temi agli stakeholder della ristorazione scolastica, è stato ideato il percorso "Cresciamo insieme per il bene del pianeta", un pacchetto di attività, sia in presenza che a distanza, messo a disposizione delle gestioni scolastiche di Camst. Fra queste attività rientrano gli incontri webinar organizzati con l'aiuto di dietisti e di professionisti esperti destinati a genitori e insegnanti, che esplorano sfide ambientali e suggeriscono soluzioni pratiche per un futuro più sostenibile:

- "Facciamo Luce sui Rifiuti". In questo webinar viene affrontato il cruciale tema del corretto trattamento dei rifiuti. Vengono esplorate le strategie efficaci per ridurre, riutilizzare e riciclare i rifiuti nella nostra vita quotidiana. Dai consigli pratici per ridurre gli sprechi alle soluzioni innovative per gestire correttamente i rifiuti, in una visione più consapevole all'ambiente.
- "A Tutta Buccia". I rifiuti alimentari rappresentano una delle sfide più urgenti per la sostenibilità. In questo webinar, viene esplorato il potenziale nascosto negli scarti alimentari e insegnato come trasformarli in risorse preziose.
- "Finché c'è acqua". L'acqua è una risorsa vitale, ma spesso sottovalutata. Questo webinar mette in luce l'importanza della conservazione delle risorse idriche e fornisce suggerimenti pratici su come ridurre il consumo, preservare la qualità dell'acqua e proteggere gli ecosistemi acquatici.

Altre soluzioni a distanza predisposti da Camst per la scolastica sono i PodCamst, una serie di podcast realizzati in collaborazione con Bio-medfood che esplorano, oltre ai temi strettamente legati all'alimentazione, anche gli ambiti della sostenibilità e della lotta allo spreco. Alcuni titoli che fanno parte del catalogo sono:

- Rispettiamo il mare! Se il pesce mangia plastica noi mangiamo plastica;
- Spesa sostenibile a Km 0;
- Conservare il cibo per non sprecare: utili spunti;
- Mettere il cibo nel giusto ripiano in frigo, aiuta a non sprecare;
- Recuperare il cibo cotto non consumato;
- Eco cucina si può. Un po' di pazienza in cucina aiuta a ridurre lo spreco;
- 2-1-0 spreco: piccoli spunti per evitare lo spreco dalla spesa alla tavola;
- Le diete vegane e vegetariane: miti e verità.

Camst organizza anche momenti di incontro nelle scuole per informare e formare gli utenti con esperti dell'alimentazione, i nostri dietisti. In queste occasioni il personale Camst risponde a dubbi di insegnanti e genitori sui principali temi alimentari e sulle implicazioni delle scelte alimentari sull'ambiente. Da questi incontri scaturiscono consigli pratici per variare l'alimentazione riducendo gli scarti e indicazioni su come ridurre le proteine della carne.



Scopri il sito
Camst dedicato
all'educazione
alimentare

Camst organizza periodicamente menù a tema con focus ambientali per salvaguardare le risorse. Eventi come la giornata mondiale contro lo spreco alimentare e la giornata mondiale dell'alimentazione propongono ricette a basso impatto ecologico. A queste si aggiungono poi le giornate con menù vegetale e la Green food week, evento realizzato in collaborazione con Foodinsider, che ha lo scopo di sensibilizzare sul tema del corretto uso delle risorse del pianeta fornendo cibi e preparazioni più sostenibili (vedi box di approfondimento al paragrafo 10.2). Merita menzione anche il progetto Sprecometro, un'app sviluppata nell'ambito dell'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market. Questo progetto, che entrerà a pieno regime nel 2024, offre alle scuole un'interfaccia dedicata per monitorare i comportamenti alimentari degli studenti. L'app aggiorna un database dei cibi del menù basandosi su una stima degli impatti ambientali, come l'impronta carbonica e idrica dei piatti serviti. Le informazioni generate forniranno spunti utili per attività didattiche volte a prevenire gli sprechi e promuovere pratiche sempre più sostenibili dal punto di vista ambientale.

Un altro progetto è Naturalmente in cucina, pensato per offrire a bambini e famiglie tante idee in cucina all'insegna di una alimentazione sana e rispettosa dell'ambiente. All'interno del sito dedicato al progetto si possono scoprire una serie di video ricette in cui uno chef e due bambini si alternano nella preparazione dei piatti, tutti a base vegetale, con ingredienti come verdure di stagione, legumi e frutta secca. Realizzare piatti a base vegetale per i bambini non è sempre facile, poiché la sfida è creare ricette sane e gustose. L'obiettivo è utilizzare prodotti a filiera corta che siano benefici sia per la salute che per l'ambiente.



Scopri la pagina
Naturalmente
in cucina



Nasce il Kids Chef Club con il Bologna Football Club 1909

Kids Chef Club ed è un progetto di educazione alimentare dedicato ai bambini sviluppato in collaborazione con il Bologna Football Club 1909.

Il progetto nasce dall'incontro tra i giovani tifosi iscritti al Kids Club rossoblù e i nostri cuochi di Dettagli catering che ogni giorno cucinano per i giocatori della prima squadra a Casteldebole. L'obiettivo è educare anche i più piccoli alla varietà e al valore del cibo attraverso momenti di condivisione e apprendimento in cucina! È stata proposta la realizzazione di alcune masterclass in cui i bambini, affiancati dagli chef, preparano le Ricette dei campioni. Si tratta di piatti buoni, sani e nutrienti pensati insieme ai nutrizionisti Camst per conciliare il gusto e la corretta alimentazione, soprattutto per chi fa sport.

Nell'ambito della masterclass, che si è tenuta nella cucina del ristorante self-service Tavolamica di Corticella a Bologna, i bambini coinvolti sono stati divisi in due gruppi: vestiti da veri chef con grembiule e cappello si sono impegnati a preparare quattro gustose ricette: lasagne al ragù di lenticchie, polpette di pesce e patate, rosticciata di verdure e torta di carote e mandorle. Alla fine dell'evento ai piccoli partecipanti è stato anche lasciato un ricettario dei piatti realizzati per poterli replicare a casa insieme alla famiglia.



Oltre ai progetti scolastici rivolti principalmente ai bambini, Camst ritiene fondamentale coinvolgere anche i clienti degli altri servizi di ristorazione sull'importanza dell'impatto ambientale della produzione e del consumo di cibo. Informare i clienti su questi temi può aiutarli a comprendere come le loro scelte alimentari influenzino il pianeta e, nel lungo periodo, promuovere pratiche di ristorazione più sostenibili e innovative.

Il progetto Lile Effige – progetto di eco-innovazione che ha permesso di calcolare l'impatto ambientale di un servizio di ristorazione scolastica di Camst – aveva consentito di ricavare informazioni fondamentali in termini di impatti ambientali generati dalle varie fasi che contraddistinguono un servizio di ristorazione. Il packaging delle materie prime, l'utilizzo del materiale a perdere per l'erogazione di un servizio o il tipo di energia utilizzata da un centro cottura, sono elementi che influenzano significativamente gli impatti generati. Il portale delle attrezzature Riusoo o il Better future kit, ad esempio, sono progetti Camst nati per rispondere a queste criticità. Tuttavia, un aspetto mancante in questi progetti era il coinvolgimento diretto della clientela. È anche in questo contesto che nel 2023 è nato il progetto FooDprint Lunch, ideato per promuovere una pausa pranzo in cui ognuno può scoprire l'impatto climatico delle proprie abitudini alimentari, che è poi proseguito nel 2024 nel segmento scolastico con Impiatta l'Impatto (vedi box di approfondimento in questo paragrafo).

Progetto FooDprint Lunch

Insieme a MUGO, realtà climate tech italiana che grazie alla tecnologia crea esperienze di comprensione e azzeramento dell'impatto climatico, nel 2023 Camst ha condotto uno studio per misurare le emissioni di gas serra associate a determinati piatti elaborati dagli chef di Camst con l'obiettivo di stimare e compensare le emissioni generate durante parte del loro ciclo di vita.

All'avvio del progetto erano stati selezionati 32 piatti del menù Tavolamica di Corticella, con l'obiettivo di offrire ai clienti di questo punto ristoro la possibilità di scegliere questi piatti durante la pausa pranzo e di contribuire insieme a Camst al cambiamento. Infatti, per ogni piatto consumato Camst compensava le emissioni generate attraverso l'acquisto di crediti carbonio con i quali è stato finanziato il progetto "Cookstoves" in Nepal. Il progetto aveva come obiettivo efficientare le stufe a fuoco aperto, unico sistema di riscaldamento e cucina della popolazione nel Tarai centrale, dannoso per l'ambiente e per la salute. Inoltre, il progetto poteva creare occupazione per uomini e donne locali che dovevano essere formati su come installare e costruire le stufe. Attraverso questa attività Camst è stata in grado di informare e sensibilizzare i clienti sul tema della decarbonizzazione e di dare un piccolo contributo al miglioramento delle condizioni di vita di una popolazione.

Attraverso FooDprint Lunch, Camst si impegna ad offrire ai consumatori la possibilità di fare una differenza concreta nel contrastare il cambiamento climatico anche durante la pausa pranzo, dimostrando l'impegno per un futuro più sostenibile.



Progetto Impiatta l'impatto

Il percorso iniziato con FooDprint Lunch nel 2023 si è allargato nel 2024 al segmento scolastico dove il progetto, ora "Impiatta l'impatto", è stato riproposto con la finalità di svolgere una particolare funzione educativa rivolta ai ragazzi. Anche qui, è stato condotto uno studio sulle emissioni di gas serra di alcuni piatti della ristorazione scolastica con l'obiettivo di quantificare e compensare le emissioni di gas serra generate durante l'estrazione delle materie prime, la produzione degli ingredienti, il trasporto, la distribuzione e la ricettazione.

Quando si parla di compensazione delle emissioni dei piatti si fa riferimento all'azione di bilanciare l'impatto dei gas serra emessi in atmosfera attraverso un progetto che riduce la stessa quantità di CO₂. Camst ha deciso di effettuare la compensazione attraverso l'acquisto di crediti di carbonio certificati secondo standard VCS e Gold Standard, le principali certificazioni internazionali riconosciute da ICROA. Per Impiatta l'Impatto sono 4 i progetti che Camst ha deciso di sostenere per compensare l'impronta carbonica dei piatti e puoi scoprirli inquadrando il QR Code sotto.



Per saperne di più
su FooDprint Lunch
inquadra il QR Code



Per saperne di più
su Impiatta l'impatto
inquadra il QR Code



10.4 qualità del prodotto e del servizio

La qualità è frutto di un controllo costante, che noi abbiamo affidato a una specifica struttura interna. Oltre al monitoraggio e al miglioramento continuo di tutto il sistema, gli esperti che la compongono assicurano una consulenza tecnico-scientifica in materia di qualità e igiene degli alimenti a tutte le funzioni aziendali.

L'attenzione alla qualità ha accompagnato Camst fin dalla nascita e segue lo sviluppo del Gruppo. Qualità per l'azienda significa progettare un servizio che risponda alle richieste e alle esigenze del cliente, misurandone il relativo grado di soddisfazione.

Per garantire il monitoraggio e il miglioramento continuo di tutto il sistema Qualità, sicurezza alimentare e tracciabilità (ISO 9001, ISO 22000, ISO 22005) è stata creata una specifica struttura interna, costituita da uno staff di 13 tecnici qualificati, a cui si aggiungono, dal 2023, altri 2 tecnici di Ristorazione Futura.

Tale struttura fornisce consulenza tecnico-scientifica in materia di qualità e igiene degli alimenti a tutte le funzioni aziendali e alle società del Gruppo. Tutti i dati elaborati relativi alle attività di verifica consentono di valutare periodicamente, con cadenza annuale, l'idoneità dei sistemi di gestione (qualità, sicurezza alimentare e tracciabilità) e sono messi a disposizione della direzione aziendale e dell'organismo di certificazione.

Il responsabile Sistemi integrati e Sostenibilità elabora annualmente un piano di verifiche ispettive interne per le attività di sede e di locale e lo sottopone all'approvazione della direzione generale. Il piano è poi condiviso con gli auditor interni che provvedono alla calendarizzazione delle verifiche. Gli audit, come previsto dal sistema di gestione integrato, non sono annunciati, in modo da garantire una maggiore efficacia nella verifica del grado di conoscenza e consapevolezza dei requisiti da parte del personale operativo.

L'ufficio Operation, costituito nell'ambito della Direzione Operativa Collettiva, è deputato ad integrare politiche, obiettivi e comunicazione tra la sede centrale e i locali di produzione. L'obiettivo è giungere al miglioramento del livello operativo e qualitativo dell'offerta nel settore della ristorazione collettiva (materie prime, ricette e menù).

Gli ambiti di intervento si esplicano tramite le seguenti funzioni:

- gestione gare e rapporti con la produzione: rappresenta l'interfaccia nei confronti dei locali per tutto quello che riguarda le materie prime e la loro gestione quotidiana;
- tecnico qualità gare: rappresenta l'interfaccia tecnica per tutto quello che riguarda le caratteristiche delle materie prime, dBtender e consulenza fronte cliente per deroghe e problematiche relative alle caratteristiche merceologiche;
- tecnico della nutrizione: interfaccia tecnica per tutto quello che riguarda menù, linee gastronomiche e sviluppo ricette.

Salute e sicurezza del cliente: le verifiche sui prodotti e servizi

Durante le verifiche ispettive interne possono essere indicate osservazioni o non conformità in relazione al grado di rischio del rilievo riscontrato. L'auditor interno, al termine della verifica ispettiva, trasmette l'esito dell'audit ai responsabili di riferimento per la presa in carico delle non conformità e/o osservazioni rilevate. Sulla base della gravità di tali risultati viene implementata un'azione correttiva per una soluzione della problematica emersa.

Il costante monitoraggio delle attività sul territorio, unito all'esame delle non conformità riscontrate, forniscono a Camst un importante supporto per migliorare le modalità di gestione e la qualità e sicurezza del servizio e dei prodotti.

Di seguito vengono riportate le tabelle che illustrano le verifiche interne e quelle esterne effettuate da enti di certificazione e da enti esterni preposti ai controlli, quali Nas e Asl.

Le non conformità segnalate nel 2023 dagli enti di terza parte relativamente ai sistemi di gestione riguardavano aspetti relativi al prodotto, come il corretto stoccaggio dello stesso a temperatura controllata, eventuali corpi estranei, ecc.; aspetti relativi al capitolato d'appalto o strutturali e riconducibili all'ambiente di lavoro (pavimenti, superfici, attrezzature, ecc.).



Camst group (Italia) - Salute e sicurezza di prodotti e servizi

	2021	2022	2023
Controlli per tipologia¹			
Nr. ispezioni enti esterni (NAS - ASL)	654	622	768
Nr. verifiche ispettive effettuate dagli auditor interni (ai locali e ai fornitori)	153	92	87
di cui ai locali	127	80	70
di cui ai fornitori	26	12	17
Totale verifiche ispettive interne/ esterne	807	714	855
Controlli effettuati dall'ente di certificazione ai centri di produzione, alle sedi di area territoriale e sede centrale per Sistema di Gestione			
Nr. ispezioni (cantieri verificati) per Sistema Qualità, Sicurezza alimentare e Tracciabilità (ISO 9001, 22000, 22005) - Food	43	49	44
Nr. ispezioni (cantieri verificati) per Sistema Qualità (ISO 9001) - Facility	20	13	10
Nr. ispezioni (cantieri verificati) per UNI CEI 13549 - Facility ²	-	-	-
Totale verifiche ispettive effettuate dall'ente di certificazione	63	62	54
Totale ispezioni da enti interni/esterni e di terza parte per Sistema di Gestione	870	776	909

¹ Il numero di audit (interni, di seconda e terza parte) si riferisce sia alla divisione ristorazione che facility.

² L'assenza di dati relativamente a questa certificazione è dovuto al fatto che sia stata adottata lo scorso anno.

Camst group (Italia) - Verifiche ispettive interne ed esterne e non conformità

	2021	2022	2023
Prodotti - servizi			
Enti esterni			
Nr. verbali conformi da NAS/ASL e/o campionamenti	396	366	470
Nr. verbali non conformi da NAS/ASL e/o campionamenti	267	256	298
di cui non conformità	375	309	502
Totale sanzioni - euro	39.655	64.167	86.475
Enti interni			
Audit interni ai locali e ai fornitori	153	92	87
di cui non conformità	1.186	1.091	1.652
Altri audit			
Nr. di sedi verificate da ente di certificazione per Sistema Qualità, Sicurezza alimentare e Tracciabilità (ISO 9001, 22000, 22005) - Food non conformità	43	49	44
Nr. di sedi verificate da ente di certificazione per Sistema Qualità (ISO 9001) - Facility non conformità	20	13	10
Nr. di sedi verificate da ente di certificazione per UNI CEI 13549 - Facility ¹ non conformità	1	-	-
Nr. di sedi verificate da ente di certificazione per UNI CEI 13549 - Facility ¹ non conformità	-	-	-

¹ L'assenza di dati relativamente a questa certificazione è dovuto al fatto che sia stata adottata lo scorso anno.

Condizione essenziale per l'operato di Camst è che la filiera di produzione e i processi produttivi e distributivi siano gestiti e monitorati in modo coerente. A tale riguardo, una delle potenziali criticità del settore è la conformità dei prodotti rispetto alle norme e regolamenti in materia di qualità e sicurezza.

La tabella seguente, che riguarda solo l'area Ristorazione, evidenzia i richiami dei prodotti - sia materie prime che prodotti finiti (Atm) - e le segnalazioni effettuate dai clienti in forma scritta.

Le comunicazioni sono gestite dall'ufficio Qualità e sicurezza alimentare in accordo con la direzione Acquisti.

Le 40 procedure di richiamo disposte nel 2023 sono presentate distintamente per i prodotti consegnati dal centro distributivo (Ce.di) e per quelli consegnati dai fornitori direttamente ai locali (fornitori da consegna diretta).

Si tratta, in particolare, di ritiri effettuati in seguito a comunicazione da parte dei fornitori a valle di verifiche ispettive interne. Le motivazioni di blocco/ritiro hanno riguardato nella maggior parte dei casi non conformità riscontrate in esiti analitici, etichette, caratteristiche merceologiche, alterazioni del prodotto e presenza di infestanti e corpi estranei.

I 186 reclami fanno riferimento a qualunque lamentela che arrivi per iscritto da parte del cliente (reclami per corpo estraneo, ritardo per consegna del pasto, dieta sbagliata etc.).

Camst group (Italia) - Richiami e reclami

	2021	2022	2023
Richiami - Nr			
Materie prime	33	24	19
di cui Cedi	9	9	19
di cui Diretta	24	15	21
Prodotti finiti ¹	-	5	-
Totale	33	29	40
Reclami clienti - Nr	200	107	186
Totale dei pasti²	73.167.301	77.001.204	78.115.627
Reclami su 1 milione di pasti³	2,73	1,39	2,38
Numero di specialisti della nutrizione (dietisti e nutrizionisti) che lavorano per il Gruppo alla fine dell'anno	124	112	107

¹ Applicabile solo ai prodotti in ATM (prodotti finiti)

² Il numero è comprensivo di tutte le società del Gruppo italiane, comprese le società controllate e partecipate che rientrano nel sistema di gestione qualità.

³ L'indicatore è il numero di reclami (non conformità clienti) sul numero dei pasti totali dell'anno per 1 milione.

i controlli della filiera: tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti

Camst persegue il miglioramento continuo del proprio servizio di ristorazione, anche attraverso il controllo della qualità delle materie prime impiegate per la preparazione dei pasti e attraverso la selezione e il monitoraggio della catena di fornitura. Il controllo sulle materie prime è realizzato attraverso verifiche previste al ricevimento merci e durante tutto il processo produttivo. Le attività di monitoraggio si esplicano attraverso il piano di autocontrollo adottato presso i locali Camst e il campionamento sulle materie prime presso i locali di ristorazione e il centro distributivo, oltre che sui prodotti finiti e i tamponi ambientali.

Camst group (Italia) Attività di monitoraggio su processi, produttori e attrezzature

	2021	2022	2023
Indagini microbiologiche su alimenti al consumo	5.102	4.691	4.663
Indagini su materie prime	1.480	1.648	1.634
Tamponi ambientali	5.355	5.689	5.660

2023



Indagini microbiologiche su alimenti al consumo
4.663

Indagini su materie prime
1.634



Tamponi ambientali
5.660

Il rispetto dei requisiti normativi cogenti (Reg. CE 178/2002) e dei requisiti previsti dai sistemi di gestione adottati volontariamente dalla capogruppo Camst (Sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare – ISO 22000 e Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – ISO 22005) permette di mantenere sempre un'elevata attenzione alla sicurezza dei prodotti finiti e dell'intero processo produttivo. Camst si avvale di un programma di qualifica e monitoraggio dei fornitori, basato sulla valutazione delle criticità e relativa analisi del rischio per la sicurezza alimentare, che si articola in:

- questionari di pre-qualifica, che vengono valutati e approvati dai diversi responsabili dei sistemi di gestione (ambiente, salute e sicurezza, qualità e sicurezza alimentare, responsabilità sociale e energia);
- audit di seconda parte;
- valutazioni delle prestazioni dei fornitori in corso di fornitura, mediante analisi statistiche sulle non conformità e reclami;
- verifiche analitiche in seguito alla definizione di specifiche tecniche condivise riguardanti i parametri chimici, microbiologici e sensoriali.



l'efficacia delle politiche di certificazione

Internal audit

Il servizio di internal auditing è una funzione indipendente da quelle operative, finalizzata all'accertamento del rispetto delle procedure nelle aree aziendali a maggiore rischio, così come individuate nella mappatura delle attività sensibili. L'audit riveste particolare importanza in quanto componente del processo interno di miglioramento continuo, oltre che strumento di verifica.

Le procedure di auditing sono affidate a due auditor interni, che operano nell'ambito della direzione generale. Attraverso le attività di verifica, gli auditor valutano la corretta applicazione degli elementi del sistema integrato di Camst, in particolare salute e sicurezza alimentare, ambiente e sicurezza sul lavoro. Effettuano inoltre verifiche presso i fornitori in conformità ai diversi sistemi certificati. Il sistema di internal auditing prevede inoltre un auditor interno 231 e privacy, che risponde alla direzione Affari legali.

Le verifiche effettuate dagli auditor interni – che vengono condotte costantemente e riportate all'organismo di vigilanza – sono fondamentali per tutelare l'organizzazione rispetto agli obblighi normativi dai quali non può prescindere, come le prescrizioni legali, la cui mancata applicazione può fare incorrere l'azienda in sanzioni amministrative o denunce penali.

A fine 2022 i due Auditor interni hanno acquisito anche la qualifica di Auditor SA8000, per poter integrare al meglio gli aspetti di responsabilità sociale nelle verifiche effettuate sia internamente che presso i fornitori.

A fronte dei 70 audit sul sistema integrato (qualità, sicurezza alimentare, ambiente, sicurezza sul lavoro e responsabilità sociale) effettuati nel 2023, le azioni di miglioramento scaturite dalle osservazioni e le azioni correttive attuate in seguito alle non conformità riscontrate sono state puntualmente gestite.

11 nota metodologica

Presentazione del bilancio e criteri di rendicontazione

Il Bilancio di Sostenibilità 2023 di Camst Soc. Coop. a r.l. e delle sue controllate (di seguito Camst group) è redatto su base volontaria con cadenza annuale. Questo documento mira a fornire agli stakeholder un quadro completo degli impatti più significativi di Camst group sull'economia, sull'ambiente e sulle persone, inclusi i diritti umani, delle modalità di gestione di tali impatti.

Le informazioni sui temi ambientali, sociali, economici e di governance presenti nel Bilancio di Sostenibilità consentono una migliore comprensione delle attività di Camst group, del suo andamento, dei risultati ottenuti e dell'impatto prodotto.

Il Bilancio è stato redatto secondo gli standard di rendicontazione "Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards" (GRI Standards), definiti dalla Global Reporting Initiative. È stato adottato l'approccio di rendicontazione "with reference to the GRI Standards", riportando i GRI Standards selezionati o parti del loro contenuto, indicati nei diversi capitoli del bilancio e riepilogati nel GRI Content Index, parte integrante del presente documento, con il supporto metodologico della società di consulenza SCS Consulting.

Per il reporting di sostenibilità sono stati applicati i GRI Standards pubblicati nel 2021, che aggiornano il processo di redazione, l'informativa di carattere generale e il processo di identificazione e valutazione dei temi materiali: GRI 1 Principi fondamentali, GRI 2 Informativa generale e GRI 3 Temi materiali. I contenuti sono stati elaborati conformemente ai principi di accuratezza, equilibrio, chiarezza, comparabilità, completezza, contesto di sostenibilità, tempestività e verificabilità, previsti dal GRI 1: Principi fondamentali 2021.

La redazione di questo documento è un esercizio volontario, poiché Camst group non rientra tra le organizzazioni obbligate a rendicontare le proprie performance non finanziarie ai sensi del Decreto Legislativo n. 254/2016.

Eventuali stime utilizzate per alcune informazioni quantitative sono chiaramente indicate nei diversi paragrafi del presente documento, a commento dei dati presentati. Per garantire coerenza e comparabilità delle informazioni, ove necessario per correggere eventuali errori o per tenere conto delle modifiche nella metodologia di misurazione degli indicatori o nella natura dell'attività, i dati quantitativi relativi ai periodi precedenti possono essere ricalcolati e riesposti (restate-ment) rispetto a quanto pubblicato nel Bilancio di Sostenibilità del precedente esercizio. Le relative indicazioni, i criteri di ricalcolo e gli effetti sono evidenziati nei corrispondenti capitoli e paragrafi.

Il Bilancio di Sostenibilità di Camst group non include l'informativa prevista dall'art. 8 del Regolamento UE 2020/852 relativo alla Tassonomia dell'Unione Europea in materia di attività sostenibili, poiché Camst group non è attualmente obbligato a pubblicare tali informazioni.

Perimetro di rendicontazione

Il perimetro di rendicontazione dei dati e delle informazioni qualitative e quantitative include le performance di Camst Soc. Coop. a r.l. e delle sue società controllate, con sede in Italia e in Danimarca, consolidate integralmente per l'intero esercizio di riferimento, dal 1° gennaio 2023 al 31 dicembre 2023, come indicato di seguito:

Società comprese nel perimetro:

- Camst Soc. Coop. a r.l. (Capogruppo)
- Ristorazione Futura S.r.l. (Controllata)
- Bassa Romagna Catering S.p.A. (Controllata)
- Gerist S.r.l. (Controllata)
- Finrest S.p.A. (Controllata)
- I Praticelli S.p.A. (Controllata)
- Fo.Rest Soc. Cons. a r.l. (Controllata)
- Cheval Blanc Kantiner A/S - Danimarca (Controllata)

Rispetto al perimetro di riferimento del Bilancio di Sostenibilità di Camst group 2022 circoscritto alle società italiane, per il presente documento di disclosure è stata inserita anche la società controllata estera con sede in Danimarca, in linea con l'obiettivo di graduale estensione della rendicontazione a tutte le società del gruppo, estere comprese. Ne consegue l'unica discrepanza di perimetro rispetto al Bilancio consolidato di Camst group al 31 dicembre 2023, è l'esclusione delle società controllate estere con sede in Germania.

Si richiama l'attenzione sulla presenza nel bilancio consolidato di Camst group al 31 dicembre 2023 della società controllata Ristorazione Futura S.r.l., fondata il 22 dicembre 2022 a seguito di un'operazione di verticalizzazione della direzione acquisti e logistica, i cui dati erano compresi in quelli della capogruppo negli esercizi precedenti.

Per garantire una lettura omogenea e coerente dei dati presentati, il perimetro di riferimento è esplicitamente richiamato in ogni singola tabella contenente informazioni quantitative, secondo le seguenti indicazioni:

- **Camst group (Italia): Camst capogruppo e società controllate italiane**
- **Camst capogruppo: Camst cooperativa**

Il periodo di riferimento per la rendicontazione delle informazioni di sostenibilità va dal 1° gennaio 2023 al 31 dicembre 2023. Al fine di permettere il confronto dei dati nel tempo e la valutazione dell'andamento delle attività di Camst group, vengono presentati i dati comparativi relativi ai due esercizi precedenti. In considerazione delle modifiche intervenute nel perimetro di rendicontazione, i dati degli esercizi 2021 e 2022 sono esposti sulla base di un perimetro omogeneo rispetto a quello adottato per il 2023.

Il processo di redazione, approvazione e pubblicazione

Il processo di redazione del Bilancio di Sostenibilità ha coinvolto i responsabili delle diverse funzioni di Camst, coordinati dalla Direzione Sistemi Integrati e Sostenibilità. Il presente documento è stato presentato al Consiglio di Amministrazione, al Comitato di Direzione di Camst Soc. Coop. a r.l., e all'Assemblea dei Soci, e non è stato sottoposto a revisione (assurance).

Il Bilancio di Sostenibilità 2023 è pubblicato e reso disponibile sia sul sito istituzionale al link:

<https://camstgroup.com/sostenibilita/>

che sul sito dedicato alla sostenibilità:

<https://www.sostenibilita.camstgroup.com/>

Per maggiori informazioni è possibile contattare l'azienda al seguente indirizzo e-mail:

sostenibilita@camst.it



camsti
group

12 GRI Content Index

GRI Sustainability Reporting Standard		Riferimenti Capitolo / Paragrafo
GRI 2 - Informative Generali - versione 2021		
L'organizzazione e le sue prassi di rendicontazione		
2.1	Dettagli organizzativi	03 Identità/ Chi siamo
2.2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	Nota Metodologica
2.3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Nota Metodologica
2.4	Revisione delle informazioni	Nota Metodologica
2.5	Assurance esterna	Nota Metodologica
Attività e lavoratori		
2.6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	03 Identità/ Chi siamo 03 Identità/ Il Piano strategico e il contributo allo sviluppo sostenibile 04 Catena del valore, modello di business e di governance/ Aree di business e mercati. I settori in cui opera Camst group
2.7	Dipendenti	08 I temi legati alle Persone/ Opportunità di crescita e di sviluppo personale
2.8	Lavoratori non dipendenti	08 I temi legati alle Persone/ Opportunità di crescita e di sviluppo personale
Governance		
2.9	Struttura e composizione della governance	04 Catena del valore, modello di business e di governance/ Gli organi societari

2.10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	04 Catena del valore, modello di business e di governance/ Gli organi societari
2.11	Presidente del massimo organo di governo	04 Catena del valore, modello di business e di governance/ Gli organi societari
2.12	Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	04 Catena del valore, modello di business e di governance/ Gli organi societari
2.13	Delega di responsabilità per la gestione di impatti	04 Catena del valore, modello di business e di governance/ Gli organi societari
2.16	Comunicazione delle criticità	04 Catena del valore, modello di business e di governance/ Gli organi societari
Strategia, politiche e prassi		
2.22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera agli stakeholder
2.23	Impegno in termini di policy	04 Catena del valore, modello di business e di governance/ Il modello organizzativo e di controllo 07 I temi legati alla Governance /Etica e integrità del business
2.24	Integrazione degli impegni in termini di policy	04 Catena del valore, modello di business e di governance/ Il modello organizzativo e di controllo
2.25	Processi volti a rimediare impatti negativi	04 Catena del valore, modello di business e di governance/ Il modello organizzativo e di controllo
2.26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	04 Catena del valore, modello di business e di governance/ Il modello organizzativo e di controllo
2.27	Conformità a leggi e regolamenti	07 I temi legati alla Governance/ Etica e integrità del business
2.28	Appartenenza ad associazioni	08 I temi legati alle Persone/ Radicamento nel territorio e relazioni con la comunità
Coinvolgimento degli stakeholder		
2.29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	05 Gestione stakeholder e analisi di materialità/ Stakeholder engagement e valutazione dei temi
2.30	Contratti collettivi	08 I temi legati alle Persone/ Opportunità di crescita e di sviluppo personale
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021		
3.1	Processo di determinazione dei temi materiali	05 Gestione stakeholder e analisi di materialità/ Identificazione dei temi e degli impatti potenzialmente materiali di Camst 05 Gestione stakeholder e analisi di materialità/ Stakeholder engagement e valutazione dei temi 05 Gestione stakeholder e analisi di materialità/ Validazione dell'analisi di materialità 05 Gestione stakeholder e analisi di materialità/ I temi materiali
3.2	Elenco di temi materiali	05 Gestione stakeholder e analisi di materialità/ I temi materiali 06 Gestione dei temi materiali/Temi materiali: obiettivi - impegni
3.3	Gestione dei temi materiali	Tutti i temi materiali, così come descritti nel capitolo 06. Gestione dei temi materiali, sono gestiti in coerenza con le indicazioni di questo standard GRI

GRI Standards

Informativa Temi materiali / Indicatori specifici

La tabella riporta il riferimento ai GRI Topic Standards utilizzati per la rendicontazione dei temi materiali.

Si segnala che, ove non diversamente specificato, sono stati utilizzati i GRI Standards pubblicati nel 2016. Per l'informativa sui temi di prelievi idrici e in materia di salute e sicurezza sul lavoro sono stati rispettivamente utilizzati gli standard GRI 301 Acqua e scarichi e GRI 403 Salute e sicurezza sul lavoro, pubblicati nel 2018. Relativamente all'informativa sui rifiuti è stato adottato lo standard GRI 306 Rifiuti, pubblicato nel 2020.

GRI Sustainability Reporting Standard	Riferimenti Capitolo / Paragrafo
GRI 200	TEMI ECONOMICI
201	PERFORMANCE ECONOMICHE
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito 07 I temi legati alla Governance/ La creazione di valore economico
201-2	Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità dovuti al cambiamento climatico 07 I temi legati alla Governance/ La creazione di valore economico climatico
204	PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO
204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali 10 I temi legati alla Catena del valore/ Gestione sostenibile della catena di fornitura
205	ANTICORRUZIONE
205-1	Operazioni valutate per i rischi legati alla corruzione 07 I temi legati alla Governance/ Etica e integrità del business
205-2	Comunicazione e formazione in materia di politiche e procedure anticorruzione 07 I temi legati alla Governance/ Etica e integrità del business
205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese 07 I temi legati alla Governance/ Etica e integrità del business
206	COMPORTEMENTO ANTICONCORRENZIALE
206-1	Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche 07 I temi legati alla Governance/ Etica e integrità del business

GRI 300	TEMI AMBIENTALI	
301	MATERIALI	
301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	10 I temi legati alla Catena del valore/ Gestione sostenibile delle materie prime
301-2	Materiali utilizzati che provengono da riciclo	10 I temi legati alla Catena del valore/ Gestione sostenibile delle materie prime
302	ENERGIA	
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	09 I temi legati all'Ambiente/ Energia ed efficienza energetica
302-3	Intensità energetica	09 I temi legati all'Ambiente/ Energia ed efficienza energetica
302-4	Riduzione del consumo di energia	09 I temi legati all'Ambiente/ Energia ed efficienza energetica
303	ACQUA E SCARICHI IDRICI - 2018	
303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	09 I temi legati all'Ambiente/ Uso sostenibile della risorsa idrica
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	09 I temi legati all'Ambiente/ Uso sostenibile della risorsa idrica
303-3	Prelievo idrico	09 I temi legati all'Ambiente/ Uso sostenibile della risorsa idrica
303-4	Scarico di acqua	09 I temi legati all'Ambiente/ Uso sostenibile della risorsa idrica
303-5	Consumo di acqua	09 I temi legati all'Ambiente/ Uso sostenibile della risorsa idrica
305	EMISSIONI	
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	09 I temi legati all'Ambiente/ Emissioni e cambiamenti climatici
305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	09 I temi legati all'Ambiente/ Emissioni e cambiamenti climatici
305-4	Intensità delle emissioni di GHG	09 I temi legati all'Ambiente/ Emissioni e cambiamenti climatici
306	RIFIUTI	
306-1	Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	09 I temi legati all'Ambiente/ Gestione dei rifiuti, food waste ed economia circolare
306-2	Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	09 I temi legati all'Ambiente/ Gestione dei rifiuti, food waste ed economia circolare
306-3	Rifiuti prodotti	09 I temi legati all'Ambiente/ Gestione dei rifiuti, food waste ed economia circolare
306-4	Rifiuti non destinati a smaltimento	09 I temi legati all'Ambiente/ Gestione dei rifiuti, food waste ed economia circolare
306-5	Rifiuti destinati allo smaltimento	09 I temi legati all'Ambiente/ Gestione dei rifiuti, food waste ed economia circolare
308	VALUTAZIONE AMBIENTALE DEI FORNITORI	
308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	10 I temi legati alla Catena del valore/ Gestione sostenibile della catena di fornitura

GRI 400 TEMI SOCIALI		
401 OCCUPAZIONE		
401-1	Nuove assunzioni e turnover	08 I temi legati alle Persone/ Opportunità di crescita e di sviluppo personale
401-3	Congedo parentale	08 I temi legati alle Persone/ Opportunità di crescita e di sviluppo personale
403 SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO - 2018		
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	08 I temi legati alle Persone/ Tutela e benessere dei dipendenti
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	08 I temi legati alle Persone/ Tutela e benessere dei dipendenti
403-3	Servizi di medicina sul lavoro	08 I temi legati alle Persone/ Tutela e benessere dei dipendenti
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	08 I temi legati alle Persone/ Tutela e benessere dei dipendenti
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	08 I temi legati alle Persone/ Opportunità di crescita e di sviluppo personale 08 I temi legati alle Persone/ Tutela e benessere dei dipendenti
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	08 I temi legati alle Persone/ Tutela e benessere dei dipendenti
403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	08 I temi legati alle Persone/ Tutela e benessere dei dipendenti
403-9	Infortuni sul lavoro	08 I temi legati alle Persone/ Tutela e benessere dei dipendenti
403-10	Malattie professionali	08 I temi legati alle Persone/ Tutela e benessere dei dipendenti
404 FORMAZIONE E ISTRUZIONE		
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	08 I temi legati alle Persone/ Opportunità di crescita e di sviluppo personale
404-2	Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione	08 I temi legati alle Persone/ Opportunità di crescita e di sviluppo personale
405 DIVERSITA' E PARI OPPORTUNITA'		
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	08 I temi legati alle Persone/ Diversità e inclusione
406 NON DISCRIMINAZIONE		
406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	08 I temi legati alle Persone/ Diversità e inclusione
414 VALUTAZIONE SOCIALE DEI FORNITORI		
414-1	Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	10 I temi legati alla Catena del valore/ Gestione sostenibile della catena di fornitura

416 SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI		
416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi.	10 I temi legati alla Catena del valore/ Salute e sicurezza dei clienti 10 I temi legati alla Catena del valore/ Qualità del prodotto e del servizio
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	10 I temi legati alla Catena del valore/ Qualità del prodotto e del servizio
417 MARKETING ED ETICHETTATURA		
417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	10 I temi legati alla Catena del valore/ Qualità del prodotto e del servizio
417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	10 I temi legati alla Catena del valore/ Qualità del prodotto e del servizio
418 PRIVACY DEI CLIENTI		
418-1	Denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti	07 I temi legati alla Governance/ Data privacy e cyber security

