

Camst, la Ristorazione Italiana.

Camst è una cooperativa nata nel 1945 a Bologna che, ogni giorno, porta la qualità della cucina di casa nelle scuole, nelle aziende, negli ospedali, nelle fiere, nei centri commerciali e nelle città, in Italia e all'estero. Unisce al gusto della tradizione culinaria italiana, l'innovazione di una realtà moderna, in continua evoluzione: una realtà che ha radici nel passato, ma guarda sempre al futuro.

Camst è leader nella ristorazione collettiva, la maggiore a capitale interamente italiano, con un fatturato di di 508 milioni di euro, 11.072 mila dipendenti e 88 milioni di pasti (dati bilancio 2016). Il Gruppo Camst, di cui fanno parte 10 società in Italia (tra cui: Bassa Romagna Catering, Matilde Ristorazione, Serimi, Gl, Due Castelli, Finrest, Se.R.A., Summertrade, Gerist, Day Ristoservice), una in Germania (Lohmeier) e una con obiettivi di fatturato all'estero (Creia), fattura 580 milioni di euro, conta circa 13 mila dipendenti e produce 116 milioni di pasti all'anno (dati bilancio 2016).

Camst è specializzata in tutti i settori della ristorazione, dalla collettiva (scolastica, sociosanitaria, aziendale e per militari) alla ristorazione commerciale. Da oltre 70 anni garantisce tradizione, buona cucina, materie prime controllate, sicurezza e qualità certificata.

Nella ristorazione scolastica, Camst è stata la prima impresa in Italia ad entrare nel mercato delle mense scolastiche ed è tra le prime anche in termini di fatturato, con 43 milioni di pasti prodotti all'anno.

Nella ristorazione commerciale con il marchio "Dal 1945 Gustavo Italiano" Camst è presente in modo significativo nei centri storici, nelle gallerie commerciali, nei poli fieristici e nei centri artigianali e industriali. Camst è tra le prime imprese anche nel settore della ristorazione aziendale e interaziendale con il marchio Tavolamica: gestisce le mense aziendali sia interne che esterne per un totale di 27 milioni di pasti all'anno.

Camst gestisce la ristorazione sanitaria in circa 200 strutture sanitarie pubbliche e private: case di cura e di riposo, ospedali, cliniche private, centri di riabilitazione, istituti di assistenza in cui prepara e distribuisce 18 milioni di pasti all'anno.

Camst prepara catering e banchetti per grandi eventi e per occasioni speciali, avvalendosi della professionalità di grandi chef e della loro continua sperimentazione gastronomica. L'azienda produce inoltre pasti in atmosfera protettiva per bar, hotel e grande distribuzione.

Camst inoltre con l'incorporazione di Gesin, si occupa anche di Facility, gestendo una serie di servizi integrati che vanno dalla sanificazione industriale, alla costruzione e la manutenzione degli impianti, dalla gestione del calore al waste management.

I punti di forza dell'azienda sono la risposta puntuale ed efficiente alle esigenze del cliente e alla personalizzazione del servizio, la flessibilità e la presenza nel territorio che consentono di rispondere efficacemente alle richieste particolari di ogni cliente.

Camst possiede una struttura organizzativa, economica e finanziaria estremamente solida che ha fuso in modo innovativo e con successo i suoi radicati principi imprenditoriali e sociali, raggiungendo risultati soddisfacenti in termini sia economici che di qualità del prodotto, e soprattutto nel rispetto del valore più importante dell'azienda: le persone e la tutela del lavoro.

La storia: 70 anni fa nasceva la Camst.

Le tappe più significative della storia dell'azienda cooperativa.

«Da poche settimane Bologna era stata liberata, gli alleati presidiavano la città, la vita riprendeva con ritmi diversi rispetto al recente passato di guerra. Nel clima un po' caotico, ricco di fermenti e di entusiasmi, nasce la Camst, una cooperativa di ristorazione collettiva e tradizionale».

Il 16 giugno 1945, 16 lavoratori del settore alberghiero e ristorazione, guidati da Gustavo Trombetti, figura di rilievo della Resistenza, compagno di cella di Antonio Gramsci, comparivano in Bologna davanti al Notaio Marani per dar vita alla CLAM, prima denominazione sociale assunta da CAMST.

Il nucleo originario della cooperativa venne creato da un gruppo di camerieri per dare un pasto ai viaggiatori di passaggio nell'unico binario in funzione nella stazione di Bologna, allora quasi completamente distrutta.

Nel biennio successivo vengono aperte le gestioni del buffet della stazione di Bologna e del Teatro Comunale, il bar dello Stadio e dell'Ippodromo. Il successo più importante di quel periodo fu l'appalto per la gestione del buffet della stazione, che per un ventennio rappresentò il core business.

Nel 1960 nasce il "self service Ugo Bassi", il primo ristorante self service in Italia. Nel 1965, inoltre, si apre una nuova sfida nel quartiere fieristico di Bologna, con due ristoranti itineranti.

Nel 1970 viene aperta la prima cucina centralizzata in Italia, a Villanova di Castenaso, per realizzare i pasti per le aziende, le scuole e le comunità in generale. Nel 1973, Camst assume il primo incarico per la ristorazione scolastica (Sasso Marconi, BO). Tra la fine degli anni '70 e l'inizio degli'80 comincia l'espansione al di fuori dei confini regionali. Nel 1987 dà vita alla società Ristoservice spa, che con il marchio Day entra nel segmento dei buoni pasto. Negli anni successivi, tramite processi di acquisizione e fusione, Camst si espande in tutto il Centro Nord del Paese.

Negli anni 2000 Camst entra in nuovi mercati, come la produzione di prodotti di gastronomia in atmosfera modificata e le vending machines. Dal 2010 è operativo presso l'Interporto di Bologna il nuovo Centro Distributivo per rifornire i locali di materie prime. Con i suoi 23mila metri quadri, è il più grande centro distributivo di un'azienda di ristorazione nel Paese.

Dal 2017 Camst entra nel settore del facility e dei servizi integrati tramite l'incorporazione di Gesin.

Ufficio Stampa

Valeria Cardone
cell.335 5319173
valeria.cardone@camst.it
www.camst.it