

buon compleanno camst!

settant'anni di eccellenza tutta italiana

dalla redazione

Lo scorso 16 giugno la Camst (Cooperativa Albergo Mensa Spettacolo Turismo), fondata nel 1945 a Bologna nei giorni della liberazione della città felsinea, ha festeggiato i suoi primi 70 anni. Riviviamo insieme questa bella storia italiana.

Quando i profughi eravamo noi...

Sedici giugno millenovecentoquarantacinque. Il secondo conflitto mondiale era agli sgoccioli e, nel nostro Paese ancora più che altrove, lasciava dietro di sé il consueto strascico di macerie, vittime, drammi e persone senza una casa, senza un posto dove dormire o mangiare. Alla stazione di Bologna bivaccano centinaia di anziani, donne e bambini nella vana attesa di un treno che li riportasse al proprio paese. Senza la minima certezza che quel treno



arrivasse. Persone che stazionavano a Bologna come profughi, e che avevano un gran bisogno di trovare un po' di ristoro.

Offrire futuro, speranza e lavoro: la difficile sfida di Gustavo Trombetti Camst, acronimo che sta per Cooperativa Albergo Mensa Spettacolo Turismo, nasce così, settant'anni fa, su iniziativa di **Gustavo Trombetti**, uomo



carismatico, protagonista della storia italiana di quegli anni e compagno di cella di **Antonio Gramsci** nel carcere di Turi; la sua idea, insieme ad altri pionieri, era quella di offrire nell'immediato dopoguerra futuro, speranza e lavoro, inaugurando una nuova stagione nel settore della ristorazione in Italia. Quella che, ad oggi, è la più longeva azienda di ristorazione italiana, cominciò servendo pasti caldi ai viaggiatori in transito alla stazione dei treni devastata dai bombardamenti. In un vagone abbandonato lungo un binario morto fu allestita una piccola cucina per riscaldare le pietanze e come bicchieri si usavano delle bottiglie di birra vuote tagliate all'uopo.

Un sogno. O forse un'utopia

I pranzi di solidarietà Camst alla Mensa del Popolo continuarono anche negli anni a venire: "Fu guardando quella gente disperata -scriveva Trombetti- che capimmo di avere un compito preciso: assisterli, aiutarli, non farli sentire soli, dargli la nostra solidarietà. La Camst aiutò quella gente. Diede da mangiare anche a chi non aveva la tessera annonaria, la tessera del pane, senza la quale si poteva morire di fame. Era il mio modo, l'unico che conoscevo, per fare la mia parte. Per partecipare a un sogno, forse a un'utopia." Sogno o utopia, chissà: i settant'anni di storia di Camst, una storia di successo economico e umano, potrebbero suggerire la risposta. Co-



maunque la si voglia vedere, il gruppo ha superato la sfida, grazie alle persone e ai valori che, in tutti questi decenni, sono rimasti sempre gli stessi.

Dalle fiere alle fabbriche, Camst sempre vicina alle persone

Leggere la storia di Camst è come immergersi in un paese che riprende fiato, si ricostruisce, si ritrova e ha voglia di “darsi una mano” a rinascere: si rivedono le grandi fiere e Camst è puntuale all'appuntamento. Negli anni '50 inizia la sua attività nella ristorazione fieristica: un'esperienza lunga più di 60 anni che ha permesso all'azienda di perfezionare le sue tecniche di ristorazione e distribuzione dei pasti, per andare incontro alle richieste dei suoi clienti: pasti buoni, sani e veloci. Con gli anni del boom le aziende crescono, e fra gli anni Sessanta e l'inizio dei Settanta, gli anni “caldi” della protesta e dello Statuto dei lavoratori, fra i diritti raggiunti dai dipendenti ci fu anche quello al pasto in fabbrica, attraverso l'allestimento delle mense aziendali. E' qui che Camst ha fatto il “salto di qualità”, imponendosi come operatore di riferimento nel settore. Iniziò così un servizio di ristorazione completamente nuovo, che univa le grandi quantità alla qualità del cibo.

Passo dopo passo, nell'Italia che cresce

Ma Camst non si accontenta: nel 1960, sempre a Bologna, nasce il primo self service italiano, nei primi anni '70, a Villanova di Castenaso, viene creata la prima cucina centralizzata. Ma il decennio decisivo sono gli Ottanta, con l'avvio di attività di produzione pasti rivolte al mondo del lavoro, della scuola e di grandi comunità in genere. Comincia così la fase di espansione che porterà il Gruppo a diventare leader nel mercato della ristorazione.

Camst oggi

Il resto è storia recente: il fatturato Camst cresce senza soluzione di continuità da oltre trent'anni, e gli inve-



stimenti vanno di pari passo: nel 2010 viene realizzato il centro distributivo Camst all'Interporto, la più grande piattaforma di stoccaggio e distribuzione dei prodotti alimentari nel mondo della ristorazione. A rispecchiare l'impegno, la responsabilità e la solidità del gruppo c'è un magazzino ad altissima efficienza di 23mila metri quadrati, ci sono impianti ad energia rinnovabile rispettosi dell'ambiente, ma soprattutto ci sono loro: oltre 12 mila dipendenti, di cui 1.350 cuochi a libro paga; circa 1300 fra punti vendita e gestioni; più di 60 milioni di pasti all'anno.

Le società del gruppo: tante realtà, gli stessi valori

Non solo: il Gruppo Camst partecipa oggi a più di 20 società, per lo più controllate o collegate al gruppo. Tra queste ci sono società che offrono servizi integrati a persone, aziende ed enti pubblici, come ad esempio Day RistoService, produttore di servizi attraverso l'emissione di buoni pasto (ticket restaurant); altre si occupano della gestione di servizi di pulizia o di conduzione di farmacie; altre svolgono attività di tipo complementare, sempre in linea con le strategie della capogruppo, ad esempio la ristorazione nei poli fieristici di Rimini e Firenze, e servizi di banqueting e catering specializzati. Infine, società a partecipazione mista pubblico-privata nate sulla base della collaborazione tra Camst e gli Enti Pubblici che si occupano prevalentemente delle gestioni

E a Milano c'è il nuovo Bar Caveau

Camst non poteva mancare nella Milano dell'Expo, tanto più che si parla di cibo e nutrimento come energia per la vita. E così in largo Cairoli, proprio all'ombra del Castello, è aperto al civico 1 il Bar Caveau, il nuovo bar Camst aperto tutti i giorni dalle 8,00 alle 20,30, ottimo per la colazione, uno spuntino o un aperitivo con un buon calice di vino, una birra o uno spritz, accompagnato da uno sfizioso buffet. Sconti del 30% ai dipendenti Camst.

dirette delle refezioni scolastiche. Tutto questo tenendo fede ai valori di un tempo: principi imprenditoriali e sociali che hanno permesso al gruppo di raggiungere importanti risultati in termini economici e di qualità, rispettando l'ambiente, creando occupazione e dando un contributo significativo all'interno settore della ristorazione italiana. “Italianità, leadership, innovazione, affidabilità, sicurezza e qualità sono i nostri valori”, dicono da Camst. Comprensibile, quindi, l'orgoglio dell'attuale presidente di Camst, **Antonella Pasquariello**, che ha festeggiato la ricorrenza all'Arena del Sole in una festa molto bolognese (Camst è ancora un punto di riferimento anche occupazionale in Emilia-Romagna) ma anche tanto, tanto italiana. Nel segno dell'hashtag #70camst, la festa continua per tutto il 2015: fino a dicembre, infatti, tutta la comunicazione di Camst assume un carattere celebrativo, a partire dal logo “Camst 70”, che sostituirà il logo tradizionale per tutto l'anno in corso. Da non perdere l'album dei ricordi all'indirizzo www.settanta.camst.it

