

## Aggiungi un posto in mensa Cimas e dodicimila pasti al giorno

L'azienda pesarese ha l'appalto di ristorazione di numerosi atenei italiani. «L'obiettivo è 20 milioni di fatturato»

URBANIA (Pesaro Urbino)

«Abbiamo partecipato ad un bando per un finanziamento di 22 milioni di euro e con questi soldi andremo ad ingrandirci per linee esterne, perché anche in un campo come il nostro e cioè quello della ristorazione e servizio mense, il problema è quello delle economie di scala», dice Denis Sansuini, 46 anni, che assieme al fratello Iacopo manda ora avanti la Cimas di Urbania, fondata dal padre Maurizio. Una società che sta inanelando il servizio mense universitario un po' come un centometrista: anche la settimana scorsa ha vinto l'appalto per il servizio dell'ateneo di Pisa «dove andiamo a servire una media di 400 pasti al giorno».

**La Cimas ricorda...** Donato Bramante che parte da Urbania per conquistare la capitale: perché



Da sinistra Denis Sansuini, il padre Maurizio e il fratello Iacopo, titolari della Cimas

su Roma questa società serve La Sapienza, Tor Vergata e Colle Oppio come università; quindi Acqua Acetosa del Coni così come il centro di Tirrenia e il Foro Italico. Poi le università di Pescara e Chieti per un totale di 12mila pasti al giorno.

«Entro la fine dell'anno - conti-

nua Denis Ansuini - vogliamo chiudere una importante acquisizione che ci porterà nella scala nazionale tra le prime sette società del settore e contiamo anche di avere un incremento di fatturato superiore al 10 per cento passando dagli attuali 18 milioni a 20 alla fine di questo an-

no».

**Parlava di economie di scala: perché?**

«Sono necessarie per contenere i costi fissi perché solo nel corso dello scorso anno come società abbiamo pagato oltre un milione di euro solo di bollette energetiche, il che equivale a dire che siamo intorno al 6 per cento del fatturato».

**Una società come la vostra che opera nel campo delle mense e quindi della ristorazione, ha problemi nel reperire il personale?**

«Diciamo che per noi il problema è relativo perché quando vinciamo un appalto, come è accaduto a Pisa, andiamo ad assumere il personale che era già in forza alla società precedente. Il problema si pone con chi va in pensione perché è difficile sostituirlo e non è una questione legata allo stipendio, ma la difficoltà nasce dal fatto che non si

STRATEGIA

«Un finanziamento di 22 milioni di euro, ci serve per attuare le economie di scala e contenere i costi delle bollette»

trova personale per questo tipo di attività».

**Voi avete, oltre agli uffici di Roma una piattaforma anche a Senigallia. A cosa serve?**

«Noi serviamo le mense scolastiche comunali di Senigallia ed anche in parte su Ancona ed abbiamo anche stipulato con la Regione una convenzione per il rifornimento di derrate alimentari».

**E sarebbe?**

«Per chi ha già il personale noi forniamo tutto il necessario per le mense, a chilometro zero perché siamo convenzionati con la Coldiretti e la carne che forniamo è quella di Bovinmarche di Jesi. Su Senigallia abbiamo anche un centro di cottura per le scuole da dove partono tutti i giorni i nostri camion perché oltre a 440 dipendenti diretti, ne abbiamo un'altra ottantina di indiretti».

**Maurizio Gennari**

© RIPRODUZIONE RISERVATA