

Festeggiati i 35 anni della Cimas «Mangiare in mensa come a casa»

La ditta di Urbania serve aziende, università, scuole in mezza Italia

■ URBANIA (Pesaro e Urbino)

«**CONTADINO**, lavapiatti, cameriere». Una storia che fa tanto America quella di Maurizio Sansuini, 68 anni, tre figli tutti in azienda, titolare della Cimas (con un socio al 25%, Gianfranco Rossi, tiene a precisare): venti milioni di fatturato e 350 dipendenti. «Senza mai avere un problema sindacale», dice. Cosa fa Sansuini? Lavora in un settore che non passa mai... di moda: mette a tavola nelle sue mense un'infinità di gente. Tantissimi nelle Marche, ma anche a Roma, dove ha l'appalto dell'università La Sapienza: «Li curiamo quattro dei cinque punti ristorazione. Un grosso appalto - racconta Sansuini - perché è di 16 milioni per 4 anni».

E tutto il resto del fatturato?
«Arriva anche dalle scuole. Abbiamo tutta la ristorazione degli alunni del comune di Senigallia, lavoriamo tantissimo anche nell'ascolano. E a Pesaro, naturalmente».

E poi?
«Abbiamo tutte le caserme dei vigili del fuoco del Lazio».



Sansuini (a destra) festeggia con l'ingegner Moretti e Ceriscioli

Università: solo Roma?
«Assolutamente no. Perché nelle nostra regione abbiamo anche le mense degli atenei di Ancona, Macerata, Urbino e Fermo».

Quanti pasti sfornate?
«Nei momenti di punta anche 250mila al mese».

Organizzazione militare...
«Sì, abbiamo un grande magazzino a Senigallia che fra l'altro è sta-



La Cimas, che ha la sua sede a Urbania, fattura 20 milioni di euro ed occupa oltre 350 dipendenti. Ha un grande magazzino certificato Iso9000 a Senigallia.

to certificato Iso9000. Però non trasportiamo il cibo, ma lo facciamo all'impronta. Perché non ho mai creduto nella bontà di un piatto di pasta cucinato tre ore prima».

Tra le mense di prestigio?
«Sicuramente quella del Coni ai Parioli. Un appalto sicuramente di grande visibilità».

Usate prodotti marchigiani?
«Certamente sì. Nella nostra filiera c'è tanto di regionale, anche per quello che riguarda il pesce. Per esempio usiamo la carne di Bovin-

marche ed in tavola, quando ce lo chiedono, serviamo due vini nostrani come Bianchetto e Verdicchio».

Mai pensato di andare all'estero?

«Per il momento no. Dico la verità anche perché mi manca un po' di coraggio. Però...»

Però cosa?
«Nei prossimi giorni abbiamo una delegazione di Cipro in visita alle scuole Montessori di Roma servite da noi. Vediamo come va. Chissà... che non cambi idea».

Primo appalto?
«Il via 35 anni fa con la Cia confezioni di Fossombrone e poi con la Benelli Armi di Urbino. Un appalto, quest'ultimo, che abbiamo voluto festeggiare perché lavoriamo insieme da 35 anni, un bel record, no?».

Oggi fate come Cimas 20 milioni di euro di fatturato: lei vuole arrivare a 30. Ma come?

«Non ci vuole poi molto perché basta prendere un altro appalto come quello della Sapienza di Roma».

Maurizio Gennari