

Cimas, il menù è sempre più ricco Siglati contratti per altri 32 milioni

L'azienda allarga il servizio mensa al Coni e alle università romane

La Cimas di Urbania è nata nel 1984 ed ha chiuso il 2017 con 17,5 milioni di fatturato. Ha 320 dipendenti a tempo indeterminato ed altri ottanta con contratti a tempo determinato. Lavora, questa impresa, nell'ambito della ristorazione, soprattutto grandi strutture sparse tra Marche, Lazio e Umbria. Per essere presenti nell'ambito di un territorio così ampio e articolato, questa azienda guidata da Maurizio Sansuini, 70 anni, che è anche componente di giunta della Confindustria, ha 40 mezzi che corrono lungo tutto il centro Italia. È in corso anche un rapporto di scuola-lavoro con l'istituto alberghiero di Piobbico: tre-quattro giovani, i più bravi, seguono questa azienda soprattutto nelle manifestazioni internazionali legate al Coni, altro grande cliente

■ **URBANIA** (Pesaro e Urbino)
MAURIZIO Sansuini avete chiuso recentemente due grossi contratti. Quali sono?
«Direi proprio di sì perché abbiamo rinnovato il servizio mensa per l'università di Tor Vergata e la Sapienza di Roma, per i prossimi sei anni, per un importo totale di 23 milioni di euro».
Solo...
«No, perché abbiamo anche rinnovato, sempre su Roma, il contratto per la fornitura dei pasti al Coni e quindi ai suoi centri sportivi. Tanto che in questo momento siamo a Berlino per gli europei di atletica leggera e stiamo iniziando già ad organizzarci per i prossimi mondiali, sempre di atletica, che si svolgeranno in Qatar».
Il tutto per...



A BERLINO Alcuni dipendenti Cimas. A destra, il titolare (a sinistra), Maurizio Sansuini, con Amerigo Varotti, di Confindustria Pesaro

«Tra Coni e università siamo ad un totale di 32 milioni di euro».

Quanti pasti sfornate ogni giorno?

«Tenendo conto che abbiamo anche le università delle Marche e molte mense scolastiche nel fermano, oltre naturalmente l'area del Lazio con i comandi dei vigili del fuoco, ne facciamo intorno ai 18mila al giorno».

Ma come siete organizzati su un territorio così vasto?

«Diciamo che l'organizzazione la seguiamo noi, facendo tre giorni nelle Marche ed altri tre giorni nel Lazio. Ma il personale, naturalmente, è tutto preso nelle aree in cui lavoriamo, dai cuochi ai lavapiatti».

Avete anche un rapporto con le scuole alberghiere: come

funziona?

«È una iniziativa che abbiamo messo in campo già da un paio di anni con l'Alberghiero di Piobbico, perché vogliamo essere vicini alle esigenze del territorio. Prendiamo tre-quattro giovani, i migliori della scuola e li portiamo con noi nelle manifestazioni all'estero. Per esempio ora sono con noi tre giovani ai campionati europei di atletica a Berlino. Noi paghiamo tutto, volo e l'alloggio e con i ragazzi viene con noi anche un insegnante. Un momento di vicinanza al territorio ed anche un momento di crescita per questi giovani che così facendo si fanno una bella esperienza formativa».

Avete altri grossi appalti in cantiere?

«Ce ne sono tre molto importanti



“ Maurizio Sansuini

Facciamo 18mila pasti quotidiani, in questi giorni siamo a Berlino per gli europei di atletica. E stiamo organizzandoci per andare anche in Qatar

che scadono alla fine dell'anno. Ma non voglio dire prima del tempo, perché sono scaramantico».

Nel 2017 avete chiuso con un fatturato di 17,5 milioni. Cosa pensate di fatturare a fine 2018?

«Contiamo di salire quest'anno per arrivare vicino ai venti milioni. Puntiamo nel giro di tre anni di toccare quota 25 milioni».

Dopo che succede?

«Ci stiamo ragionando perché quel punto segna il confine tra un'azienda familiare come la nostra ed una vera e propria industria del settore. Il che presuppone un altro tipo di organizzazione. Comunque i 25 milioni di fatturato è il nostro obiettivo a breve, dopo vedremo...».

Maurizio Gennari
© RIPRODUZIONE RISERVATA