Obiettivo 2020 per Cir Food: 800 milioni di ricavi

header-risorse-umane-lavora-01-24116e80

Dopo aver annunciato una previsione di ricavi 2016 pari a 553 milioni di euro (+3,2% rispetto al 2015), il Gruppo CIR food ha dato il via ad un piano industriale quinquennale che punta non soltanto all'aumento di fatturato, ma anche a rafforzare la propria leadership nel settore con una proposta di rinnovamento dei servizi di ristorazione incentrato sul valore del cibo e sull'innovazione.

L'obiettivo economico fissato entro il 2020 è di raggiungere quota 800 milioni di euro di ricavi, sviluppando 100 milioni dalla ristorazione collettiva e buoni pasto, 60 milioni dalla ristorazione commerciale, 70 milioni dall'internazionalizzazione, 20 milioni dalla diversificazione dei servizi. A tal fine CIR food prevede nell'arco di 5 anni investimenti per 75 milioni di euro, che si aggiungono ai 75 nella gestione ordinaria, una media di 15 milioni di investimenti l'anno in attrezzature, immobili, informatica.

Per raggiungere questi risultati, il Gruppo ha creato lo scorso anno un team di analisi interna per definire le tappe della crescita. Punti di partenza sono l'esperienza trentennale nel mettere a tavola grandi comunità, che ha conferito a CIR Food un'identità riconosciuta nel settore, e lo sviluppo costante degli ultimi 10 anni. Oggi l'impresa è una realtà di primaria importanza nel mercato della ristorazione, in particolare nella collettiva appaltata da cui proviene il 73,6% dei ricavi attuali e dove detiene l'8% di quota di mercato. Si tratta di un comparto pressoché fermo, in cui le prime quattro aziende coprono il 34,2% del mercato e che ha fatto registrare lo scorso anno soltanto l'aumento dei pasti a +1,1% (Dati Cerved-Databank 2015).

Analizzando diversi fattori, fra cui la centralizzazione delle stazioni appaltanti e la contrazione dei costi del servizio, CIR food punta a crescere in questo mercato con innovazioni mirate, come la personalizzazione del servizio e la semplificazione dei processi attraverso la digitalizzazione. Ad esempio il Gruppo, che già dispone di piattaforme online di logistica integrata per la distribuzione delle materie prime e la prenotazione dei pasti, sta mettendo a punto applicazioni web per la ristorazione

scolastica e aziendale, mentre è già in fase avanzata la distribuzione in formato elettronico dei buoni pasto. Non soltanto la tecnologia sarà importante per raggiungere l'obiettivo di crescita al 2020, ma anche la tutela degli standard qualitativi nelle mense pubbliche, dove CIR food punta a rendere accessibile a tutta la comunità il piacere e la qualità della nutrizione, frutto di un lavoro che dia dignità alle persone.

CIR-food-IstituzionaleA fronte della situazione del mercato della collettiva, l'obiettivo di CIR food è di aumentare l'attività nella ristorazione commerciale, oggi pari al 12,2% del fatturato, fino a raddoppiare nel 2020 i ricavi provenienti da questo settore, dove si intravedono maggiori potenzialità per il lancio di nuovi modelli ristorativi, ispirati a quanto sperimentato a Expo 2015. Lo sviluppo riguarderà soprattutto la ristorazione organizzata in aree con flussi importanti, come centri commerciali, ospedali, centri urbani di grandi dimensioni, musei, distretti industriali.

Forte impulso avrà anche lo sviluppo all'estero, dove oggi CIR Food è presente con i propri servizi di ristorazione collettiva e commerciale in Belgio, dove gestisce una rete di asili per 300 bambini figli dei funzionari delle Istituzioni Europee. L'obiettivo al 2020 è di esportare il modello di ristorazione made in Italy in alcuni Paesi europei, a partire dai Paesi Bassi (Olanda e Belgio), Spagna e Austria.

Infine, se gli obiettivi al 2020 sono focalizzati sul core business della ristorazione fuori casa di qualità al giusto prezzo, CIR Food punta nei prossimi 5 anni anche alla diversificazione dei servizi in un'ottica di integrazione rispetto a quelli ristorativi. Alcuni esempi sono il trasporto scolastico, i servizi alla persona per anziani e bambini, la cura delle aree verdi, i servizi di portierato e reception.

http://www.cir-food.it