Indice

Shopping danese per Camst nell'aziendale 3
ristorando.eu - 07/02/2018

http://www.start-franchising.it - Camst: nuove acquisizioni in Danimarca 6
Documenti interni - 01/02/2018

retailinstitute.it - Camst sbarca in Danimarca e sfida le grandi catene del "food" 7
Documenti interni - 30/01/2018

Camst acquisisce 2 aziende danesi 8
largoconsumo.info - 26/01/2018

Camst sbarca anche in Danimarca e sfida le grandi catene del "food" 9
repubblica.it - 30/01/2018

Camst sbarca anche in Danimarca e sfida le grandi catene del "food" 12
La Repubblica Affari e Finanza - 29/01/2018

Camst «mangia» Cheval Blanc in Danimarca 14
Milano Finanza - 27/01/2018

«Nord Europa e Spagna Camst punta l'estero» 15
Corriere di Bologna - 23/01/2018

Camst arriva in Danimarca: Cheval Blanc e Tingstrøm si fondono nel gruppo Camst - 16
247.libero.it - 19/01/2018

Camst arriva in Danimarca: Cheval Blanc e Tingstrøm si fondono nel gruppo Camst 18
https://t.co/NUw76w0Vfx
ParmaDaily.it - 19/01/2018

Camst compra Cheval Blanc e Tingstnam 19
efanews.eu - 18/01/2018

SHOPPING IN DANIMARCA PER CAMST - viaEmilianet https://t.co/Zo1yoejraC 21
Prodottoinrete Group - 18/01/2018

SHOPPING IN DANIMARCA PER CAMST 22
Viaemilianet.it - 18/01/2018

COMPRATE DUE AZIENDE Camst fa shopping e sbarca in Danimarca 23
Corriere di Bologna - 18/01/2018

Camst fa shopping in Danimarca 24
Il Sole 24 Ore - 18/01/2018

Camst acquista due società di ristorazione in Danimarca 25
foodcommunity.it - 17/01/2018

Ristorando

NEWS DAL MONDO

Shopping danese per Camst nell'aziendale

RISTORANDO - 7 FEBBRAIO 2018

0 0 0 VIEWS

0
SHARES

Il gruppo **Camst** ha acquisito due aziende specializzate nella **ristorazione aziendale di qualità danesi: Claus Tingstrøm** e **Cheval Blanc.** Con un fatturato che aggregato vale circa **37 milioni di euro** (dati 2016), le sue imprese possono contare su **350 dipendenti, tra cuochi, addetti mense e impiegati.**

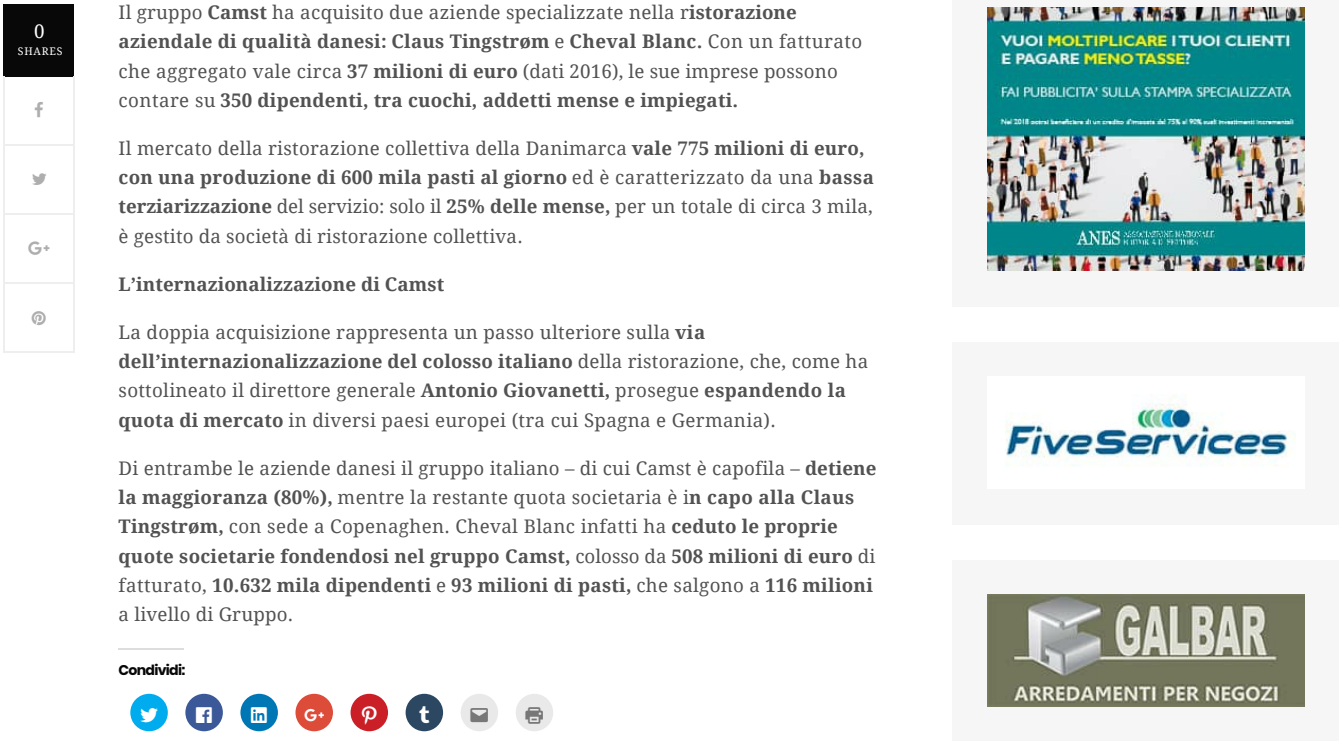
Il mercato della ristorazione collettiva della Danimarca **vale 775 milioni di euro, con una produzione di 600 mila pasti al giorno** ed è caratterizzato da una **bassa terziarizzazione** del servizio: solo il **25% delle mense,** per un totale di circa 3 mila, è gestito da società di ristorazione collettiva.

L'internazionalizzazione di Camst

La doppia acquisizione rappresenta un passo ulteriore sulla **via dell'internazionalizzazione del colosso italiano** della ristorazione, che, come ha sottolineato il direttore generale **Antonio Giovanetti,** prosegue **espandendo la quota di mercato** in diversi paesi europei (tra cui Spagna e Germania).

Di entrambe le aziende danesi il gruppo italiano – di cui Camst è capofila – **detiene la maggioranza (80%),** mentre la restante quota societaria è **in capo alla Claus Tingstrøm,** con sede a Copenaghen. Cheval Blanc infatti ha **ceduto le proprie quote societarie fondendosi nel gruppo Camst,** colosso da **508 milioni di euro** di fatturato, **10.632 mila dipendenti** e **93 milioni di pasti,** che salgono a **116 milioni** a livello di Gruppo.

Condividi:



TAGS ANTONIO GIOVANETTI CAMST CHEVAL BLANC CLAUS TINGSTRØM RISTORAZIONE AZIENDALE

SHARE THIS

PREVIOUS ARTICLE
Eataly Stoccolma mette in tavola il meglio del made in Italy

NO NEWER ARTICLES

COMMENTS (0)

POLIBOX ONLY BY SDS

Residenza d'Epoca RELAIS I MIRACOLI

La Croissanterie TRE MARIE

Sélectionner une lan
Fourni par Google Traduction

RISTORANDO È ISCRITTA:
ANES DIGITAL
Ristorando è iscritta

Triadiviaggi S.r.l.
L'agenzia di fiducia di
Ristorando

Latest News

NEWS DAL MONDO

Eataly Stoccolma mette in tavola il meglio del made in Italy

BILANCI

Spontini fa rotta verso Oriente all'insegna della milanesità

FIERE ED ESPOSIZIONI

Tutto pronto per la terza edizione milanese del Salon du Chocolat

RISTORAZIONE COLLETTIVA

A Bologna il 46° monomarca Lindt

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Catania, il pasto degli universitari in un'App

NEWS DAL MONDO

Il 27° negozio Cova apre a Dubai

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Markas inaugura la mensa universitaria al Cravino (PV)

RISTORAZIONE COMMERCIALE

Doppio Malto apre il nono locale

© Edifis Spa Viale Coni Zugna 71 20144 Milano – Italy +39 02 3451230 – www.edifis.it – P.iva 04794670150

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie. OK COOKIE POLICY Translate »

Camst: nuove acquisizioni in Danimarca

start-franchising.it/news-start/camst-nuove-acquisizioni-danimarca/

Elvira Vigliano

BOLOGNA – **Camst**, la nota azienda italiana di **ristorazione**, acquisisce la **Claus Tingstrøm** e la **Cheval Blanc**, rispettivamente quinta e sesta tra le società danesi del settore. Due gli obiettivi chiave del piano industriale Camst: **diversificazione** e **internazionalizzazione**. L'acquisizione danese, infatti, si somma alle presenze estere del gruppo in **Germania**, con la Lohmeir&Deimel acquisita nel 2003, e in **Spagna** con la Arcasa, nel 2017.

Camst e il network di imprese

Camst, l'azienda leader nell'ambito della **ristorazione collettiva**, con un fatturato di 508 milioni di euro, 10.632 mila dipendenti, sigla dunque un accordo con le due aziende danesi, i cui dati di fatturazione di circa 37 milioni di euro si vanno a sommare ai dati consolidati del gruppo. L'azienda italiana punta alla creazione di un network di imprese che condividono gli stessi valori aziendali, contribuendo alla valorizzazione della **cultura alimentare** italiana all'estero. Il portafoglio estero del brand italiano giunge così a 150 milioni di euro, con oltre 2.500 dipendenti, non solo nella ristorazione collettiva, ma anche in quella commerciale, con il brand "**Dal 1945 Gustavo Italiano**". Camst si diversifica anche grazie alla fusione con il gruppo Gesin di Parma che opera nel facility management.

"Dopo il nostro investimento in Claus Tingstrøm eravamo desiderosi di investire anche in Cheval Blanc. Si tratta di aziende solide e con personale altamente qualificato, sono certo che potenzieremo la crescita locale di queste aziende grazie alla nostre competenze, alla nostra lunga esperienza nel settore e alle nostre risorse, contribuendo allo stesso tempo a valorizzare la cultura alimentare italiana all'estero" – commenta il responsabile del processo di internazionalizzazione della società, **Roberto Limentani**, nel comunicato stampa dell'azienda.

Le recenti operazioni sul mercato danese corrispondono al **programma strategico** dell'azienda, con la creazione di un "**brand ombrello**", tramite il quale sviluppare insegne per diverse tipologie di servizi di ristorazione al pubblico.

Camst sbarca in Danimarca e sfida le grandi catene del “food”

retailinstitute.it/news/camst-sbarca-in-danimarca-e-sfida-le-grandi-catene-del-food-

Due acquisizioni in Danimarca a cavallo del nuovo anno e il **gruppo Camst** mette a segno due obiettivi chiave del suo piano industriale: diversificazione e internazionalizzazione. E pone anche le basi per consolidare il terzo dei pilastri sui cui Antonio Giovanetti, il direttore generale del gruppo emiliano, a tutti gli effetti una cooperativa, ha basato il suo programma strategico varato nel 2016: la creazione di un proprio “brand ombrello” sotto cui sviluppare insegne per diverse tipologie di servizi di ristorazione al pubblico.

Camst tra dicembre e i primi giorni di gennaio ha acquisito due marchi danese, **Cheval Blanc e Tingstrøm**, rispettivamente quinta e sesta tra le società danesi del settore, mettendo assieme attività per 37 milioni di fatturato e 350 dipendenti che si vanno a sommare ai dati consolidati del gruppo, che fattura sui 700 milioni (di cui 150 all’estero) e dà lavoro ad oltre l15 mila dipendenti, di cui 13 mila in Italia. L’acquisizione danese si somma alle presenze estere del gruppo in Germania (**Lohmeir&Deimel** acquisita nel lontano 2003) e in Spagna (la **Arcasa**, presa nel 2017). E non resteranno casi isolati. Anche se per le prossime mosse estere di Camst bisognerà forse attendere il prossimo anno.

Tratto da repubblica.it

Food Grocery

Camst acquisisce 2 aziende danesi

largoconsumo.info/dettaglio_notizia

26/01/2018

Largo Consumo 01/2018 - Notizia breve - Pubblicato on line - Redazione di Largo Consumo

Ristorazione aziendale

Il gruppo **Camst** acquisisce 2 aziende di riferimento sul mercato danese: **Claus Tingstrøm** e **Cheval Blanc**, specializzate nella ristorazione aziendale di qualità. In un totale le 2 società hanno un fatturato (dati 2016) di circa 37 milioni di euro e possono contare su 350 dipendenti, tra cuochi, addetti mense e impiegati.

Di entrambe il gruppo detiene la maggioranza (80%), mentre la restante quota societaria è in capo alla Claus Tingstrøm con sede a Copenaghen.

In linea con la strategia di internazionalizzazione, Camst sta espandendo la quota di mercato in alcuni Paesi europei. La Danimarca è uno di questi, insieme alla Spagna e alla Germania, in cui il gruppo è presente per ora con altre 2 aziende. L'obiettivo è di creare un network di imprese che condividono gli stessi valori.

Ristorazione collettiva, valore del mercato danese (in mln €)	
valore	775 mln €
produzione	600.000 pasti al giorno
mense terziarizzate	26% (3.000)
Fonte: elaborazione di *Largo Consumo* su dati Camst	

Registrati per leggere il contenuto

Tag argomenti: Ristorazione Merger e Acquisition Internazionalizzazione Tag citati: Camst, Cheval Blanc, Claus Tingstrøm

URL :http://www.repubblica.it/
PAESE :Italia
TYPE :Web International

► 30 gennaio 2018 - 07:31

> Versione online

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi clicca qui. Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie OK

Camst sbarca anche in Danimarca e sfida le grandi catene del "food"

29 Gennaio 2018

0

<p>INTERNAZIONALIZZAZIONE E DIVERSIFICAZIONE PER IL GRUPPO EMILIANO FINORA TROPPO CONCENTRATO IN ITALIA E SULLA RISTORAZIONE COLLETTIVA NEL SETTORE PUBBLICO. ORA ALLE MENSE SI AFFIANCANO NUOVE INSEGNE DI RISTORANTI E BAR. LE SINERGIE NELLA LOGISTICA Stefano Carli Roma D ue acquisizioni in Danimarca a cavallo del nuovo anno e il gruppo Camst mette a segno due obiettivi chiave del suo piano industriale: diversificazione e internazionalizzazione. E pone anche le basi per consolidare il terzo dei pilastri sui cui Antonio Giovanetti, il direttore generale del gruppo emiliano, a tutti gli effetti una cooperativa, ha basato il suo programma strategico varato nel 2016: la creazione di un proprio "brand ombrello" sotto cui sviluppare insegne per diverse tipologie di servizi di ristorazione al pubblico. La notizia: Camst tra dicembre e i primi giorni di gennaio ha acquisito due marchi danese, Cheval Blanc e Tingstrøm, rispettivamente quinta e sesta tra le società danesi del settore, mettendo assieme attività per 37 milioni di fatturato e 350 dipendenti che si vanno a sommare ai dati consolidati del gruppo, che fattura sui 700 milioni (di cui 150 all'estero) e dà lavoro ad oltre l15 mila dipendenti, di cui 13 mila in Italia. L'acquisizione danese si somma alle presenze estere del gruppo in Germania (Lohmeir&Deimel acquisita nel lontano 2003). e in Spagna (la Arcasa, presa nel 2017). E non resteranno casi isolati. Anche se per le prossime mosse estere di Camst bisognerà forse attendere il prossimo anno. «In questo 2018, in cui si chiude il piano triennale varato nel 2016 - spiega il dg Giovanetti - punteremo soprattutto a consolidare quanto fatto finora. Che non è poco perché si è trattato in questi ultimi anni, di imprimere una svolta rilevante al gruppo». Giovanetti si riferisce al fatto che dal 2012 Camst ha attraversato anni difficili. Il gruppo nato sulla ristorazione collettiva, ossia gestione di mense e pasti per strutture pubbliche e private, ha subito gli strappi imposti dalla lunga crisi economica. E mentre tagli alla spesa pubblica e risparmi sui bilanci aziendali pesavano sui ricavi, i margini si assottigliavano sempre più. Ancora ad oggi la ristorazione collettiva produce il 65% dei suoi ricavi da scuole, Asl, ospedali e caserme, mentre dalle mense aziendali viene il restante 35%. «La strada decisa nel 2016 - spiega Giovanetti - è stata dunque di fare tre cose: diversificare, andare all'estero, creare un nostro brand. Quest'ultimo obiettivo è effetto dei primi due, perché soprattutto la diversificazione significa per un gruppo come il nostro entrare con forza nel settore della ristorazione commerciale». Camst ha così creato un suo marchio "ombrello": Dal 1945 Gustavo Italiano. Sotto, verranno

0

L'EDITORIALE

Se Berlino impartisce lezioni a Trump
di FABIO BOGO

RAPPORTI E GUIDE

FOCUS
Beni culturali Creatività e patrimonio: un'industria da 90 miliardi

IMPRESA ITALIA
Fondi comuni, più soldi nei portafogli. Ora ci si affida ai professionisti

RAPPORTI
Efficienza e materiali: verso la casa a consumo zero

DOSSIER
Qualità e Finanza Felici del servizio: gli italiani e lo shopping

Tweet di @RepubblicaAF

Repubblica A&F
@RepubblicaAF

#obiettivocapitale Didier Bouvignies (Rothschild Asset Management): "Ciclici e finanziari i settori su cui puntare" @MarianoMangia @PaolaJadeluca @martano_germana @maurizio_bufi @anasfCF repubblica.it/economia/rappo…

Incorpora Visualizza su Twitter

declinate le singole tipologie: Il Buon Caffè per i bar, Sano & Delizioso per la ristorazione salutistica, La Trattoria, per i ristoranti con servizio al tavolo, Il mio Panino e LaPizza di Casa Mia per gli snack veloci. È evidente che tutto questo significa entrare dritti sul mercato delle grandi catene di ristorazione e competere con nomi come Mc-Donald's, Roadhouse, OldWildWest, Chef Express sui pasti e come McCafè, Starbuck's tra i bar, più tutte le insegne legate ai marchi itailani, da Illy e Lavazza e poi via via tutti gli altri. Un settore quindi ben affollato. Ma dove Camst punta a far valere le sue sinergie di filiera. «Anche per bar e ristoranti varrà infatti il nostro sistema di acquisto centralizzato, l'asse portante della nostra catena logistica. Abbiamo infatti un unico centro distributivo da 23 mila metri quadri che acquista tutto ciò che serve all'intera attività delle nostre cucine per la ristorazione collettiva - spiega Giovanetti - Il centro distributivo alimenta il fabbisogno dell 46 "cucine centralizzate" sparse su tutto il territorio nazionale, di diversa capacità, in grado di fornire da 2 mila fino anche ad oltre 7 pasti al giorno ciascuna. A questa ossatura che ha finora servito essenzialmente la ristorazione collettiva, a cui fornisce il 70% della materia prima trattata, comprata direttamente dai produttori, si appoggeranno anche per le rispettive necessità anche i nuovi locali della ristorazione commerciale. che per la ristorazione commerciale, che avranno però anche spazio per valorizzare prodotti locali e a chilometro zero. Stessa strategia per bar e ristoranti anche per quanto riguarda il modello organizzativo: saranno in maggioranza locali di proprietà e gestiti direttamente da noi attraverso i nostri dipendenti. Non riteniamo di far ricorso a formule come il franchising». Al momento ci sono solo 14 locali con l'insegna Gustavo. Altri 12 sono in via di restyling e altre aperture sono in programma, anche nelle aree dove finora Camst è stata meno presente, come il Sud («Stiamo valutando aperture in Puglia», conferma Giovanetti). Questo appena iniziato sarà dunque un anno di consolidamento per far decollare il marchio in modo da poterlo portare anche all'estero sfruttando la presenza nei mercati dove per ora Camst è presente soprattutto nella ristorazione collettiva: scuole e aziende private in Germania; sanità - pubblica e privata - in Spagna. Nel disegno, il direttore generale di Camst Antonio Giovanetti visto da Massimo Jatosti </p>

© Riproduzione riservata 29 Gennaio 2018

URL :http://www.repubblica.it/
PAESE :Italia
TYPE :Web International

► 30 gennaio 2018 - 07:31

> Versione online

Repubblica Affari e

PAESE : Italia
PAGINE :20
SUPERFICIE :36 %
PERIODICITÀ : Settimanale

AUTORE : Stefano Carli

► **29 gennaio 2018 - N°4**

Camst sbarca anche in Danimarca e sfida le grandi catene del "food"

INTERNAZIONALIZZAZIONE E DIVERSIFICAZIONE PER IL GRUPPO EMILIANO FINORA TROPPO CONCENTRATO IN ITALIA E SULLA RISTORAZIONE COLLETTIVA NEL SETTORE PUBBLICO. ORA ALLE MENSE SI AFFIANCANO NUOVE INSEGNE DI RISTORANTI E BAR. LE SINERGIE NELLA LOGISTICA

Stefano Carli

Roma

Due acquisizioni in Danimarca a cavallo del nuovo anno e il gruppo Camst mette a segno due obiettivi chiave del suo piano industriale: diversificazione e internazionalizzazione. E pone anche le basi per consolidare il terzo dei pilastri sui cui Antonio Giovanetti, il direttore generale del gruppo emiliano, a tutti gli effetti una cooperativa, ha basato il suo programma strategico varato nel 2016: la creazione di un proprio "brand ombrello" sotto cui sviluppare insegne per diverse tipologie di servizi di ristorazione al pubblico.

La notizia: Camst tra dicembre e i primi giorni di gennaio ha acquisito due marchi danese, Cheval Blanc e Tingstrøm, rispettivamente quinta e sesta tra le società danesi del settore, mettendo assieme attività per 37 milioni di fatturato e 350 dipendenti che si vanno a sommare ai dati consolidati del gruppo, che fattura sui 700 milioni (di cui 150 all'estero) e dà lavoro ad oltre 115 mila dipendenti, di cui 13 mila in Italia. L'acquisizione danese si somma alle presenze estere del gruppo in Germania (Lohmeir&Deimel acquisita nel lontano 2003). e in Spagna (la Arcasa, presa nel 2017). E non resteranno casi isolati. Anche se per le prossime mosse estere di Camst bisognerà forse attendere il prossimo anno. «In questo 2018, in cui si chiude il piano triennale varato nel 2016 - spiega il dg Giovanetti - punteremo soprattutto a consolidare quanto fatto finora. Che non è poco perché si è trattato in questi ultimi anni, di imprimere una svolta rilevante al gruppo». Giovanetti si riferisce al fatto che dal 2012 Camst ha attraversato anni difficili. Il gruppo nato sulla ristorazione collettiva, ossia gestione di mense e pasti per strutture pubbliche e private, ha subito gli strappi imposti dalla lunga crisi economica. E mentre tagli alla spesa pubblica e risparmi sui bilanci aziendali pesavano sui ricavi, i margini si assottigliavano sempre più. Ancora ad oggi la ristorazione collettiva produce il 65% dei suoi ricavi da scuole, Asl, ospedali e caserme, mentre dalle mense aziendali viene il restante 35%. «La strada decisa nel 2016 - spiega Giovanetti - è stata dunque di fare tre cose: diversificare, andare all'estero, creare un nostro brand. Quest'ultimo obiettivo è effetto dei primi due, perché soprattutto la diversificazione significa per un gruppo come il nostro entrare con forza nel settore della ristorazione commerciale». Camst ha così creato un suo marchio "ombrello": Dal 1945 Gustavo Italiano. Sotto, verranno declinate le singole tipologie: Il Buon Caffè per i bar, Sano & Delizioso per la ristorazione salutistica, La Trattoria, per i ristoranti con servizio al tavolo, Il mio Panino e LaPizza di Casa Mia per gli snack veloci.

È evidente che tutto questo significa entrare dritti sul mercato delle grandi catene di ristorazione e competere con nomi come McDonald's, Roadhouse, OldWildWest, Chef Express sui pasti e come McCafè, Starbuck's tra i bar, più tutte le insegne legate ai marchi itailani, da Illy e Lavazza e poi via via tutti gli altri. Un settore quindi ben affollato. Ma dove Camst punta a far valere le sue sinergie di filiera. «Anche per bar e ristoranti varrà infatti il nostro sistema di acquisto centralizzato, l'asse portante della nostra catena logistica. Abbiamo infatti un unico centro distributivo da 23 mila metri quadri che acquista tutto ciò che serve all'intera attività delle nostre cucine per la ristorazione collettiva - spiega Giovanetti - Il centro distributivo alimenta il fabbisogno dell 46 "cucine centralizzate" sparse su tutto il territorio nazionale, di diversa capacità, in grado di fornire da 2 mila fino anche ad oltre 7 pasti al giorno ciascuna. A questa ossatura che ha finora servito essenzialmente la ristorazione collettiva, a cui fornisce il 70% della materia prima trattata, comprata direttamente dai produttori, si appoggeranno anche per le rispettive necessità anche i nuovi locali della ristorazione commerciale. che per la ristorazione commerciale, che avranno però anche spazio per valorizzare prodotti locali e a chilometro zero. Stessa strategia per bar e ristoranti anche per quanto riguarda il modello organizzativo: saranno in maggioranza locali di proprietà e gestiti direttamente da noi attraverso i nostri dipendenti. Non riteniamo di far ricorso a formule come il franchising».

Al momento ci sono solo 14 locali con l'insegna Gustavo. Altri 12 sono in via di restyling e altre aperture sono in programma, anche nelle aree dove finora Camst è stata meno presente, come il Sud («Stiamo valutando aperture in Puglia», conferma Giovanetti). Questo appena iniziato sarà dunque un anno di consolidamento per far decollare il marchio in modo da poterlo portare anche all'estero sfruttando la presenza nei mercati dove per ora Camst è presente soprattutto nella ristorazione collettiva: scuole e aziende private in Germania; sanità - pubblica e privata - in Spagna.

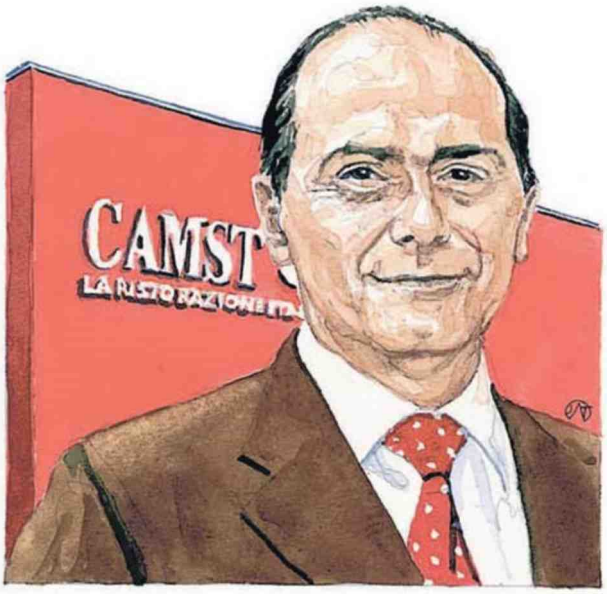
©RIPRODUZIONE RISERVATA

Repubblica Affari e

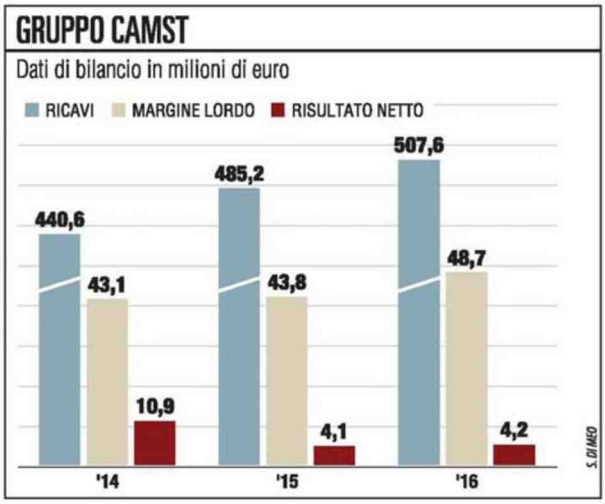
PAESE : Italia
PAGINE :20
SUPERFICIE :36 %
PERIODICITÀ : Settimanale

AUTORE : Stefano Carli

► **29 gennaio 2018 - N°4**



Nel disegno, il direttore generale di Camst
Antonio Giovanetti
visto da **Massimo Jatosti**



MILANO FINANZA

PAESE : Italia
PAGINE :69
SUPERFICIE :7 %
PERIODICITÀ : Settimanale

DIFFUSIONE :(72028)

► **27 gennaio 2018 - N°NC**

Camst «mangia» Cheval Blanc in Danimarca

Il gruppo Camst di Bologna inizia il 2018 consolidando in Europa la posizione di primo player a capitale italiano nella ristorazione collettiva e supera i 700 milioni di euro di fatturato globale grazie all'acquisizione della concorrente danese Cheval Blanc. Uno shopping atteso e importante dopo l'ingresso nei mercati della ristorazione di Germania, Scandinavia e Spagna. Camst ha rilevato l'80% del capitale di Cheval Blanc, società privata di Soborg, sopra Copenhagen. Operazione che segue di qualche mese un altro M&A nella capitale danese: l'acquisizione, sempre all'80%, di Claus Tingstrøm. Camst in Danimarca ora conta 37 milioni di fatturato e 350 dipendenti. Il portafoglio estero arriva così a 150 milioni di euro con oltre 2.500 dipendenti (su 13 mila in Italia) non solo nella ristorazione collettiva ma in quella commerciale, con il brand «Dal 1945 Gustavo Italiano». Camst sotto la guida del direttore generale Antonio Giovanetti cresce e diversifica anche grazie alla fusione con il gruppo Gesin di Parma che opera nel facility management (55 milioni di fatturato).

Corriere di Bologna

PAESE :Italia
PAGINE :1
SUPERFICIE :22 %

► 23 gennaio 2018

LE STRATEGIE

«Nord Europa e Spagna Camst punta l'estero»

«Il mercato italiano della ristorazione collettiva è maturo, vogliamo diversificare», spiega Antonio Giovanetti, dg di Camst, che oggi conta quattro aziende estere in portafoglio.

a pagina 3

Giovanetti, dg Camst

Il gruppo della ristorazione vuole conquistare il Nord «Una sfida nata dalla crisi»

I numeri dei tradizionali «acquisitori seriali» bolognesi sono lontani, ma anche Camst ha iniziato a mettere la testa oltre confine. Oggi, dopo quattro acquisizioni (l'ultima in Danimarca la settimana scorsa), il gruppo della ristorazione bolognese conta 4 aziende straniere: la tedesca Lohmeir&Deimel, la spagnola Arcasa nel 2016 e le danesi Tingstrom e Cheval Blanc. Tra il 2012 e il 2016 il fatturato è salito da 425 a 508 milioni: «Oggi abbiamo un portafoglio di ricavi intorno ai 150 milioni sul versante estero», stima il dg Antonio Giovanetti.

Quando avete iniziato a pensare di internazionalizzarvi?

«Nel 2012 eravamo davanti a un bivio strategico. Era un periodo di crisi: potevamo aspettare che finisse e vedere che succedeva, l'azienda era solida in termini di patrimonio, poteva essere una scelta. Ma abbiamo condiviso il fatto che quella non fosse una crisi, bensì un cambio strategico di mercato, quindi la scelta doveva essere di rinnovamento. Nel 2016 abbiamo lanciato un percorso riposizionando la ristorazione collettiva, integrando una coop di facility e lanciando il nuovo brand della ristorazione commerciale. Ultima e non ultima è arrivata l'internazionalizzazione. Avevamo già una società in Germania, nel 2016 abbiamo acquisito quote in una società spagnola e poi nella danese Tingstrom. La strategia è avere un partner nel Paese in cui andiamo a operare».

Avete in mente altre acquisizioni?

«Nel 2018 abbiamo il consolidamento, anche perché tra il 2012 e il 2016 abbiamo effettuato acquisizioni e fusioni sul mercato italiano. Nel 2017 siamo a un fatturato di 650 milioni, nel 2018 la proiezione è più alta. Abbiamo fatto una crescita importante, oggi vorremmo consolidare le posizioni. Poi vedremo, stiamo ridefinendo il piano 2019-21. In Europa c'è un mercato del made in Italy che per il 70% non è fatto da italiani, quindi con il nostro know-how vorremmo aggredire il mercato estero».

Perché questa necessità?

«Il mercato italiano della ristorazione collettiva è maturo, vogliamo diversificare per garantire continuità e intergenerazionalità».

Cosa si cerca all'estero?

«Il primo obiettivo è cercare soci che condividano i nostri valori. Poi valutiamo attentamente che mercato è. Avendo un hub in Germania abbiamo fatto un asse nordico con la Danimarca, ed essendo in Italia un asse con la Spagna. Per ora posso escludere investimenti fuori Europa».

Quali sono le maggiori difficoltà?

«Purtroppo per le aziende italiane non è facile fare sviluppo all'estero, c'è una sorta di diffidenza. Vogliamo un partner del territorio, ma che condivida nostri valori. Vogliamo tendenzialmente aggredire aziende non molto grandi, fino a 50 milioni di fatturato, con un posizionamento medio-alto».

R. R.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cerchiamo soci con i nostri stessi valori, poi valutiamo davanti a che mercato ci troviamo Avendo un hub in Germania abbiamo fatto un asse nordico con la Danimarca

LIBERO | MAIL | NEWS | MAGAZINE | VIDEO | COMMUNITY | IN CITTÀ | ALTRO

AIUTO | REGISTRATI | ENTRA

LIBERO 24x7

CERCA NOTIZIE

Griglia Timeline Grafo

Prima pagina Lombardia Lazio Campania **Emilia Romagna** Veneto Piemonte Puglia Sicilia Toscana Liguria Altre regioni

Cronaca **Economia** Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia Informazione locale Stampa estera

Camst arriva in Danimarca: Cheval Blanc e Tingstrøm si fondono nel gruppo Camst -

Parmadaily.it | 1 | 2 ore fa

Il mercato della ristorazione collettiva danese vale 775 milioni di euro, con una produzione di 600 mila pasti al giorno. E' caratterizzato da una bassa terziarizzazione del servizio di ristorazione, solo il 25% delle mense, per un totale di circa ...
Leggi la notizia

Persone: roberto limentani
Organizzazioni: camst claus tingstrøm
Luoghi: danimarca copenaghen
Tags: gruppo ristorazione

CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU

Facebook Twitter Google+ Invia RSS

Mi piace Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

Termini e condizioni d'uso - Contattaci

Conosci Libero Mail?

Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

Scopri di più

ALTRE FONTI (13)

Taggia, 'Pranzo di Natale' per gli anziani alla mensa della Scuola Mazzini

...**gruppo** della Protezione Civile comunale, appositamente vestiti da Babbo Natale. Contribuiranno alla riuscita dell'iniziativa, con l'offerta del pranzo a titolo completamente gratuito, la Ditta "**Camst**"...
Riviera24.it - 21-12-2017

Persone: croce verde mario conio
Organizzazioni: srl divisione piemonte ditta
Prodotti: natale feste
Luoghi: taggia scuola mazzini
Tags: mensa anziani

Taggia, Pranzo di Natale per anziani alla scuola Mazzini di Levà

...**Gruppo** di Protezione Civile Comunale, appositamente vestiti da Babbo Natale. Contribuiranno alla riuscita dell'iniziativa, con l'offerta del pranzo a titolo completamente gratuito, la Ditta "**Camst**" ...
RivieraPress - 21-12-2017

Persone: mazzini supporto
Organizzazioni: srl divisione piemonte ditta
Prodotti: natale feste
Luoghi: taggia pranzo
Tags: scuola anziani

Bologna, la solidarietà dei ristoratori per Campi di Norcia

Bologna, 18 novembre 2017 - Da un'idea di **gruppo** di ristoratori di Confcommercio Ascom Bologna è nata l'iniziativa Ristoratori Bolognesi per ... Un altro attore principale di questa giornata sarà **Camst** - ...
Il Resto del Carlino - 18-11-2017

Persone: presidente camst
Organizzazioni: bolognafiere associazione donne
Prodotti: friends vino
Luoghi: bologna norcia
Tags: ristoratori solidarietà

Una delegazione dalla Germania in visita alla scuola comunale dell'Infanzia "S. Allende" di Bibbiano

...compresenza delle insegnanti durante la mattinata che rende possibile il lavoro a piccolo **gruppo**, ... dall'erbazzone al parmigiano reggiano, offerti dalla cooperativa **Camst** che gestisce la cucina ...
Bologna 2000 - 6-11-2017

Persone: salvador allende daniela casoli
Organizzazioni: scuola camst
Luoghi: germania bibbiano
Tags: delegazione visita

Una delegazione dalla Germania in visita alla scuola comunale dell'Infanzia 'S. Allende' di Bibbiano

...compresenza delle insegnanti durante la mattinata che rende possibile il lavoro a piccolo **gruppo**, ... dall'erbazzone al parmigiano reggiano, offerti dalla cooperativa **Camst** che gestisce la cucina ...
Sassuolo 2000 - 6-11-2017

Persone: responsabile andrea pagano
Organizzazioni: scuola camst
Luoghi: germania bibbiano
Tags: delegazione visita

Cooperatori svedesi in visita a Legacoop Romagna, Camst e Deco Industrie

A pranzo il **gruppo** è stato ospite di **Camst** alla trattoria Gustavo del centro commerciale Esp, dove ha potuto incontrare il responsabile commerciale della cooperativa della ristorazione, Rocco Di ...
Ravennanotizie.it - 31-10-2017

Persone: legacoop romagna aiccon
Organizzazioni: coompanion esp
Luoghi: ravenna emilia romagna
Tags: visita responsabile

'Cura la mano e la parola' a Ferrara due giornate di riflessione in occasione del

CITTA'

Milano Palermo Perugia
Roma Firenze Cagliari
Napoli Genova Trento
Bologna Catanzaro Potenza
Venezia Ancona Campobasso
Torino Trieste Aosta
Bari L'Aquila

Altre città

FOTO

Camst arriva in Danimarca: Cheval Blanc e Tingstrøm si fondono nel gruppo Camst -
Parmadaily.it - 6-10-2017

1 di 1

'Caregiver Day 2017'

(**Gruppo** Estense Parkinson) su 'Training autogeno per caregivers'; Paola Rossi presidente A.M.A. (... In chiusura aperitivo a cura di **CAMST**. Il secondo appuntamento, dedicato al tema 'Il Teatro e il ...
EmiliaRomagna News24 - 11-10-2017

Persone: michalis traitsis balamòs teatro
Organizzazioni: centro servizi comune
Prodotti: asp cura
Luoghi: ferrara il teatro
Tags: mano parola

ASSESSORATO ALLA SANITA'/SERVIZI ALLA PERSONA - Il 12 e 19 ottobre. Iniziativa a sostegno di chi si prende cura di non autosufficienti

(**Gruppo** Estense Parkinson) su "Training autogeno per caregivers"; Paola Rossi presidente A.M.A. (... In chiusura aperitivo a cura di **CAMST**. Il secondo appuntamento, dedicato al tema " Il Teatro e il ...
Cronaca Comune - 9-10-2017

Persone: elisabetta guaslmini michalis traitsis
Organizzazioni: iniziativa centro servizi
Prodotti: apertura asp
Luoghi: ferrara emilia romagna
Tags: assessorato assessora

1 2 **Successive**

Gli articoli sono stati selezionati e posizionati in questa pagina in modo automatico. L'ora o la data visualizzate si riferiscono al momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Libero 24x7

italiaonline
il nostro network

LIBERO PAGINE BIANCHE PAGINE GIALLE SUPEREVA TUTTOCITTÀ VIRGILIO

Italiaonline.it Fusione Note legali Privacy Cookie Policy Aiuto Segnala Abuso

© ITALIAONLINE 2018 - P. IVA 03970540963

ParmaDaily.it
ParmaDaily

TWEETS **41395**

FOLLOWERS **17927**

Camst arriva in Danimarca: Cheval Blanc e Tingstrøm si fondono nel gruppo Camst https://t.co/NUw76w0Vfx

Camst compra Cheval Blanc e Tingstrøm

efanews.eu/it/item/1889-camst-compra-cheval-blanc-e-tingstr-m.html

Il gruppo bolognese rileva due società danesi

Bologna, BO, Italia, 18/01/2018 14:24
Il gruppo Camst punta alla ristorazione danese attraverso l'acquisizione di due aziende di riferimento sul mercato: la Claus Tingstrøm e la Cheval Blanc, specializzate nella ristorazione aziendale di qualità. In un totale le due società hanno un fatturato (dati 2016) di circa 37 milioni di euro e possono contare su 350 dipendenti, tra cuochi, addetti mense e impiegati.

Il mercato della ristorazione collettiva danese vale 775 milioni di euro, con una produzione di 600 mila pasti al giorno. E' caratterizzato da una bassa terziarizzazione del servizio di ristorazione, solo il 25% delle mense, per un totale di circa 3 mila, è gestito da società di ristorazione collettiva.

"In linea con la nostra strategia di internazionalizzazione – dichiara il direttore generale di Camst **Antonio Giovanetti** – stiamo espandendo la nostra quota di mercato in alcuni paesi europei. La Danimarca è uno di questi, insieme alla Spagna e alla Germania, in cui siamo presenti per ora con altre due aziende. L'obiettivo è di creare un network di imprese che condividono gli stessi valori aziendali, mettendo in circolo in maniera virtuosa competenze e buone pratiche". Di entrambe le società, il gruppo - di cui Camst è capofila – detiene la maggioranza (80%), mentre la restante quota societaria è in capo alla Claus Tingstrøm con sede a Copenaghen. Cheval Blanc infatti ha ceduto le proprie quote societarie fondendosi nel gruppo Camst per esigenze legate al proprio ricambio generazionale.

Il responsabile del processo di internazionalizzazione di Camst, **Roberto Limentani**, commenta le recenti operazioni sul mercato danese. "Dopo il nostro investimento in Claus Tingstrøm, eravamo desiderosi di investire anche in Cheval Blanc. Si tratta di aziende solide e con personale altamente qualificato, sono certo che potenzieremo la crescita locale di queste aziende grazie alla nostre competenze, alla nostra lunga esperienza nel settore e alle nostre risorse, contribuendo allo stesso tempo a valorizzare la cultura alimentare italiana all'estero".

"Camst rappresenta per noi il partner ideale: professionisti, forti capitali e con valori che condivido – dichiara il fondatore di Cheval Blanc, **Henrik Christensen**. Sono molto soddisfatto di questo nuovo scenario che mi ha consentito di gestire il passaggio generazionale della mia azienda e non vedo l'ora di collaborare con i dipendenti di Claus Tingstrøm e con i partner italiani". Henrik Christensen continuerà a lavorare come direttore della soddisfazione e dello sviluppo del cliente, mentre **Claus Tingstrøm** diventa country director. Secondo lui, l'arrivo di Camst in Danimarca offre l'opportunità di creare più posti di

lavoro e attrarre clienti ancora più fedeli e soddisfatti: "Camst e Claus Tingstrøm sono guidati dagli stessi valori fondamentali: una relazione molto solida con i clienti, professionalità in cucina e in tutti gli aspetti della vita aziendale. Per questa ragione abbiamo accolto favorevolmente l'opportunità di essere guidati da una grande realtà come quella del gruppo Camst".

Camst - la Ristorazione Italiana è una cooperativa nata nel 1945 a Bologna che opera nelle scuole, nelle aziende, negli ospedali, nelle fiere, nei centri commerciali e nelle città, in Italia e all'estero. E' leader nella ristorazione collettiva, la più grande a capitale interamente italiano, con un fatturato di 508 milioni di euro, 10.632 mila dipendenti e 93 milioni di pasti, 116 milioni come Gruppo (dati bilancio 2016).

mtm - 1889
World Food Press Agency

Stampa questa notizia

Prodottoinrete Group
prodottoinrete

TWEETS
5923

FOLLOWERS
287

SHOPPING IN DANIMARCA PER CAMST - viaEmilianet https://t.co/Zo1yoejraC

LIKES
73

SHOPPING IN DANIMARCA PER CAMST

viaemilianet.it/flash/shopping-danimarca-camst/

Stefano Catellani 18 gennaio 2018

E-R Il portale della Regione Emilia-Romagna

BOLOGNA 18 GENNAIO 2018 Il gruppo cooperativo Camst di bologna inizia il 2018 consolidando in Europa la posizione di primo player a capitale italiano nella ristorazione collettiva e supera i 700 milioni di euro di fatturato globale grazie all'acquisizione della concorrente danese Cheval Blanc.

Uno shopping atteso e importante dopo l'ingresso nei mercati della ristorazione di Germania, Scandinavia e Spagna.

Xamst ha rilevato l'80% del capitale di Cheval Blanc, società privata di Soborg, sopra Copenhagen. Operazione che segue di qualche mese un altro M&A nella capitale danese: l'acquisizione, sempre all'80%, di Claus Tingstrøm. Camst in Danimarca ora conta 37 milioni di fatturato e 350 dipendenti.

Il portafoglio estero arriva così a 150 milioni di euro con oltre 2.500 dipendenti (su 13mila in Italia) non solo nella ristorazione collettiva ma in quella commerciale, con il brand "Dal 1945 Gustavo Italiano".

Camst sotto la guida del direttore generale Antonio Giovanetti cresce e diversifica anche grazie alla fusione con il gruppo Gesin di Parma che opera nel facility management (55 milioni di fatturato).

Riproduzione riservata © 2018 viaEmilianet

Corriere di Bologna

PAESE :Italia
PAGINE :9
SUPERFICIE :0 %

AUTORE :N.D.

► 18 gennaio 2018

COMPRATE DUE AZIENDE

Camst fa shopping e sbarca in Danimarca

Dopo Germania e Spagna, Camst arriva in Danimarca. Il colosso bolognese della ristorazione ha acquisito due aziende del Paese scandinavo: Claus Tingstrom e Cheval Blanc, che insieme fatturano 37 milioni in un mercato che ne vale 775. Per le due aziende lavorano 350 tra cuochi, addetti mense e impiegati. Il gruppo detiene la maggioranza di entrambe le società (80%), mentre il resto è in capo alla Claus Tingstrom con sede a Copenaghen. «L'obiettivo è di creare un network di imprese», spiega il dg di Camst Antonio Giovanetti.

Il Sole 24 ORE

PAESE : Italia
PAGINE :12
SUPERFICIE :7 %
PERIODICITÀ : Quotidiano

DIFFUSIONE :(500000)
AUTORE : Ilaria Vesentini

► **18 gennaio 2018 - N°17**

Ristorazione. Ricavi esteri a 150 milioni

Camst fa shopping in Danimarca

Ilaria Vesentini
BOLOGNA

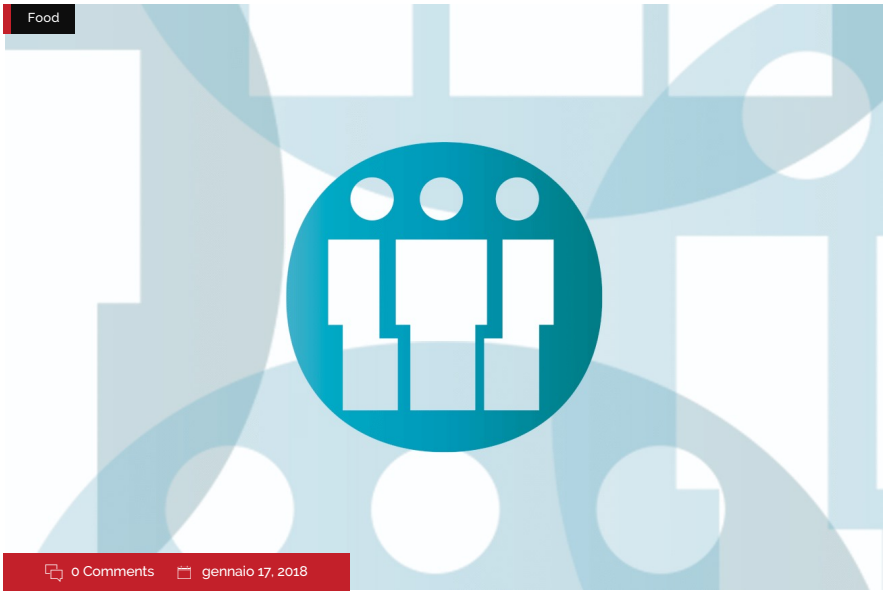
Con l'acquisizione della concorrente danese Cheval Blanc, il gruppo Camst consolida in Europa la posizione di primo player a capitale italiano nella ristorazione collettiva e supera i 700 milioni di euro di fatturato globale. La coop bolognese, dal 2012 impegnata in un piano strategico di internazionalizzazione che l'ha portata dalla Germania alla Spagna fino in Scandinavia, ha infatti annunciato ieri di aver rilevato l'80% del capitale di Cheval Blanc, società privata di Soborg, sopra Copenhagen. Operazione che segue di qualche mese un altro M&A nella capitale danese: l'acquisizione, sempre all'80%, di Claus Tingstrøm. In un mercato, quello della ristorazione collettiva nella piccola monarchia, che vale 775 milioni di euro, e dove ora Camst conta 37 milioni di fatturato e 350 dipendenti.

«Con questo ulteriore tassello il nostro portafoglio estero arriva a 150 milioni di euro con oltre 2.500 dipendenti (su 13mila in Italia). Un bell'assetto che quest'anno dobbiamo consolidare per poi svilupparci sia nell'hub nordico che in quello latino non solo nella ristorazione collettiva ma in quella commerciale, con il nostro brand "Dal 1945 Gustavo Italiano"», precisa il direttore generale Antonio Giovanetti. Artefice della rivoluzione aziendale che dal 2012 a oggi ha permesso a Camst di aumentare del 20% i ricavi in un mercato asfittico attraverso tre azioni. Primo: crescita e diversificazione per linee esterne in Italia, con la fusione di altre cooperative tra cui Gesin nel facility management (55 milioni di fatturato extra). «Poi – spiega il dg – abbiamo lanciato il nostro brand commerciale Dal 1945 Gustavo Italiano che conta già 14 locali nel Centro-Nord; infine abbiamo investito sull'internazionalizzazione, andando a caccia di società private che condividano i nostri valori solidaristici mantenendo però sempre un partner locale in minoranza».

Se nella ristorazione collettiva domestica (che oggi vale per Camst 508 milioni di ricavi) non ci sono grandi spazi di sviluppo se non al Sud, Puglia in primis, la scommessa è ora sulla gestione integrata dei servizi e sui mercati esteri, sfruttando la scia del servizio mense per aprire poi locali a marchio proprio. «Oltreconfine c'è un interesse enorme per la ristorazione *made in Italy* e il nostro brand Gustavo ben si adatta ai diversi mercati perché è strutturato con format modulari», conclude Giovanetti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Food



0 Comments gennaio 17, 2018

Camst acquista due società di ristorazione in Danimarca

Camst, gruppo italiano attivo a 360 gradi in tutti i settori della ristorazione, punta al mercato danese attraverso l'acquisizione di due aziende di riferimento: la Claus Tingstrøm e la Cheval Blanc, specializzate nella ristorazione aziendale di qualità. In un totale le due società hanno un fatturato (dati 2016) di circa 37 milioni di euro e possono contare su 350 dipendenti, tra cuochi, addetti mense e impiegati.

Il mercato della ristorazione collettiva danese vale 775 milioni di euro, con una produzione di 600 mila pasti al giorno. E' caratterizzato da una bassa terziarizzazione del servizio di ristorazione, solo il 25% delle mense, per un totale di circa 3 mila, è gestito da società di ristorazione collettiva.

"In linea con la nostra strategia di internazionalizzazione – dichiara il direttore generale di Camst **Antonio Giovanetti** – stiamo espandendo la nostra quota di mercato in alcuni paesi europei. La Danimarca è uno di questi, insieme alla Spagna e alla Germania, in cui siamo presenti per ora con altre due aziende. L'obiettivo è di creare un network di imprese che condividono gli stessi valori aziendali, mettendo in circolo in maniera virtuosa competenze e buone pratiche".

Di entrambe le società, il gruppo – di cui Camst è capofila – detiene la maggioranza (80%), mentre la restante quota societaria è in capo alla Claus Tingstrøm con sede a Copenaghen. Cheval Blanc infatti ha ceduto le proprie quote societarie fondendosi nel gruppo Camst per esigenze legate al proprio ricambio generazionale.

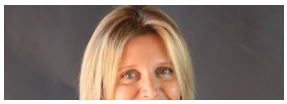
Il responsabile del processo di internazionalizzazione di Camst, **Roberto Limentani**, commenta le recenti operazioni sul mercato danese: "Dopo il nostro investimento in Claus Tingstrøm, eravamo desiderosi di investire anche in Cheval Blanc. Si tratta di aziende solide e con personale altamente qualificato, sono certo che potenzieremo la crescita locale di queste aziende grazie alla nostre competenze, alla nostra lunga esperienza nel settore e alle nostre risorse, contribuendo allo stesso tempo a valorizzare la cultura alimentare italiana all'estero".

Share

Tags Camst Danimarca Ristorazione Newswire Food

Vota questo articolo ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Articoli che potrebbero interessarti



Mag N° 93 – 15/01/2018

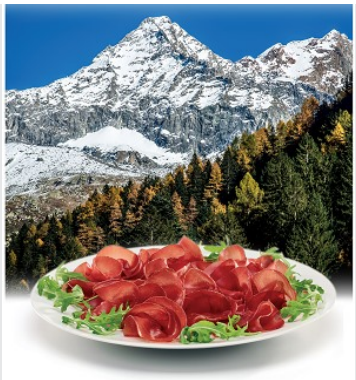
SCARICA GRATIS IL TUO MAG

RIGAMONTI
Qualità dal 1913

Eataly sottoscrive accordo con l'Agenzia delle Entrate per le attività americane

La crescita sostenibile di Molino Rossetto

Italia al top per denominazioni di qualità: fatturato di 14 miliardi



Nessun commento

Per favore Accedi per pubblicare un commento

foodcommunity.it

LC srl - Via Morimondo 26 - 20143 Milano – Tel. 02 84243870 - C.F./P.IVA 07619210961
REA 1971432 Registro delle Imprese di Milano – Cap. Soc. Euro 10.000,00 i.v.

Privacy

© FoodCommunity.it 2017

Designed by Kreita - Powered by Enginix