

Indice

triestecafe.it - Tavolamica, nuovo ristorante self service a Trieste: 10 nuovi posti di lavoro, 500 mila euro d'investimento (FOTO) documenti_interni.it - 20/06/2018	3
Tavolamica: riapre in zona industriale uno dei punti di riferimento della ristorazione a Trieste nordestnews.it - 20/06/2018	10
In zona industriale una sala da pranzo low cost Il Piccolo - 21/06/2018	18
Tavolamica nuovo ristorante self service a Trieste qbquantobasta.it - 20/06/2018	19



Tavolamica, nuovo ristorante self service a Trieste: 10 nuovi posti di lavoro, 500 mila euro d'investimento (FOTO)

 triestecafe.it/blog/2018/06/20/tavolamica-ristorante-self-service-trieste-10-nuovi-posti-lavoro-500-mila-euro-dinvestimento-foto
Redazione

June 20, 2018

la Ristorazione italiana investe nella città di Trieste con l'apertura del ristorante self service pizzeria Tavolamica, il nuovo format dell'azienda di ristorazione dedicato alla pausa pranzo e già presente in quaranta città italiane.

Sono stati investiti **cinquecentomila euro**, per uno spazio complessivo di **1000 mq, 180 posti a sedere e una previsione di produzione di 400 pasti al giorno**.

Sandro Pecci, dirigente dell'area nord-est di Camst: "Il nostro legame con la Città di Trieste si consolida con l'apertura del ristorante self service Tavolamica nato oggi dopo un anno e mezzo di lavoro e oltre mezzo milione di investimento. Crediamo nella forza di questo progetto che, nell'offrire un servizio accogliente e innovativo grazie alla presenza di display e all'app per la consultazione del menu, punta ad ingredienti freschi e di qualità che danno vita a piatti gustosi per soddisfare le esigenze di tutti. Il nostro staff di 10 persone è pronto ad accogliere i triestini nella loro pausa pranzo".

Antonio Giovanetti, Direttore Generale di Camst commenta: "La nostra azienda di ristorazione impegnata in un **processo di crescita in Italia e all'estero** – siamo presenti con quattro società in Spagna, Danimarca e Germania – **non perde mai di vista il legame con il territorio in cui opera**, lanciando sfide ambiziose e investendo in nuovi progetti che portano innovazione e creano occupazione. Come questa nuova apertura di Tavolamica a Trieste, con la quale rinnoviamo il nostro interesse ad offrire alla città una ristorazione che sia veloce e facilmente fruibile, senza rinunciare alla qualità".

Il format Tavolamica

Tavolamica è la risposta di Camst, una delle maggiori imprese di ristorazione italiane specializzate nella ristorazione collettiva e commerciale, alle aspettative di un pubblico sempre più attento alle **scelte alimentari e alla qualità del servizio**.

L'ambiente accogliente, con arredi caratterizzati da forme morbide e materiali naturali, incontra l'innovazione tecnologica grazie alla presenza di display che, nell'informare i clienti sul prezzo delle portate, offrono anche indicazioni riguardo ai valori nutrizionali: una soluzione di facile consultazione per scegliere in pochi attimi il proprio menù.

L'offerta di ristorazione

Dai piatti della tradizione gastronomica italiana, alle proposte che celebrano la stagionalità dei **menù** privilegiando i **prodotti freschi e materie prime di qualità**, i consumatori triestini potranno scegliere oltre a primi e secondi di carne, di pesce e vegetariani, anche una



grande varietà di verdure fresche, cotte o insalate, e pizze sfornate al momento. I menu del giorno possono essere inoltre consultati attraverso l'app Tavolamica, facilmente scaricabile su smartphone o tablet, o consultabile nel locale negli appositi spazi dedicati.

L'attenzione all'ambiente

Tradizione e tecnologia digitale a cui si affianca l'attenzione verso le tematiche ambientali. Dall'utilizzo di carta riciclata, alla riduzione dell'acqua per la pulizia dei locali: Tavolamica è il format di Camst che guarda alla sostenibilità proponendo ai consumatori una offerta innovativa e rispettosa dell'ambiente.

Tavolamica è in Via Edgardo Morpurgo, 9 a Trieste

Orari di apertura al pubblico: dal lunedì al venerdì 11.45-14.00







► 20 giugno 2018 - 12:03

> [Versione online](#)







► 20 giugno 2018 - 12:03

> [Versione online](#)

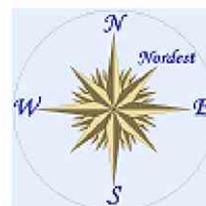






nordestnews.it/att6a.htm

Attualità

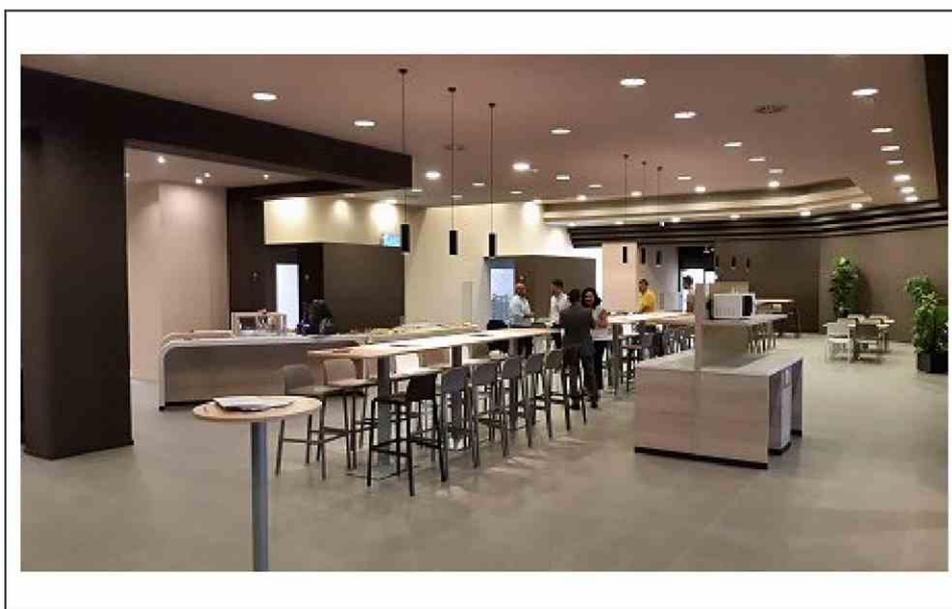


[torna alla homepage](#)

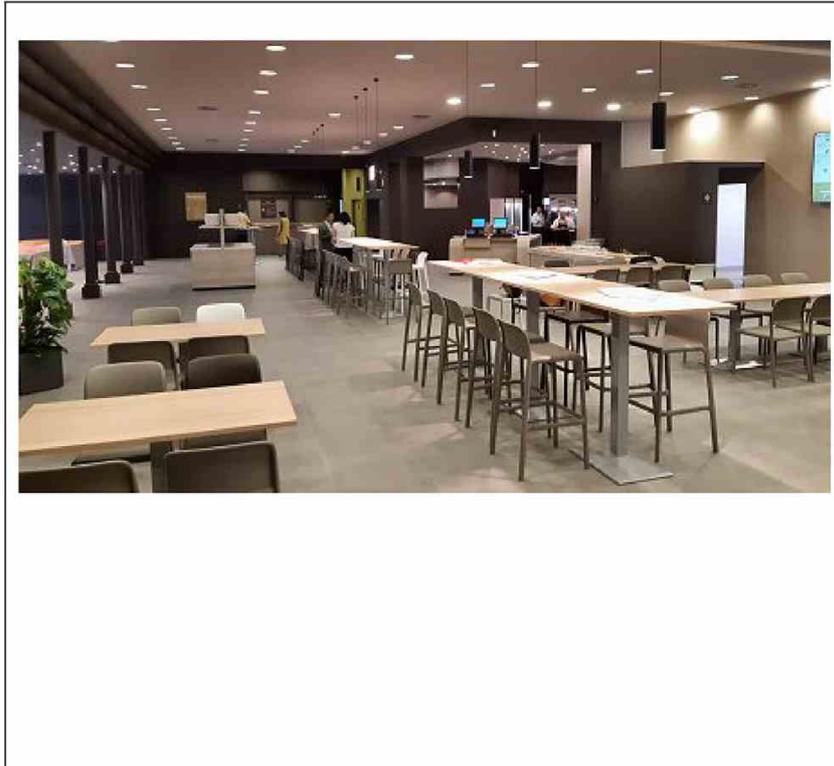
Tavolamica: riapre in zona industriale uno dei punti di riferimento della ristorazione a Trieste

Dalle ceneri del fallimento Coop e grazie a CAMST

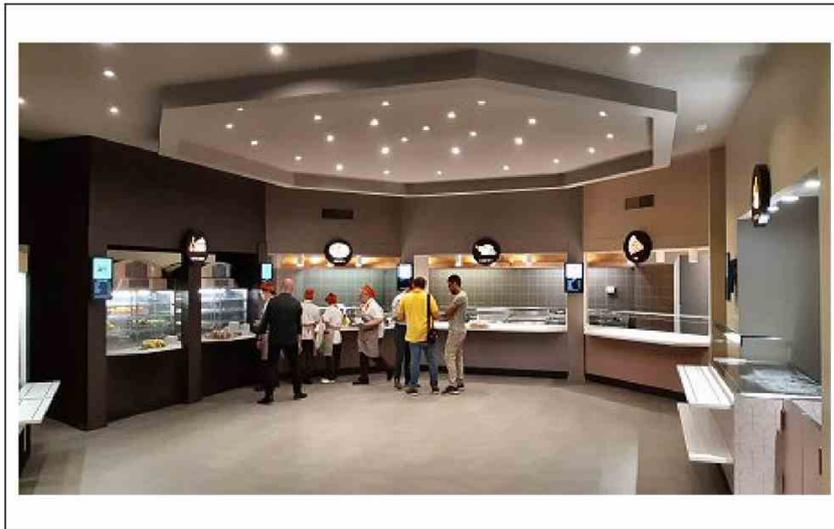
Camst – la Ristorazione italiana investe nella città di Trieste con l'apertura del ristorante self service pizzeria Tavolamica, il nuovo format dell'azienda di ristorazione dedicato alla pausa pranzo e già presente in quaranta città italiane.



Sono stati investiti cinquecentomila euro, per uno spazio complessivo di 1000 mq,180 posti a sedere e una previsione di produzione di 400 pasti al giorno.



Sandro Pecci, dirigente dell'area nord-est di [Camst](#): "Il nostro legame con la Città di Trieste si consolida con l'apertura del ristorante self service [Tavolamica](#) nato oggi dopo un anno e mezzo di lavoro e oltre mezzo milione di investimento. Crediamo nella forza di questo progetto che, nell'offrire un servizio accogliente e innovativo grazie alla presenza di display e all'app per la consultazione del menu, punta ad ingredienti freschi e di qualità che danno vita a piatti gustosi per soddisfare le esigenze di tutti. Il nostro staff di 10 persone è pronto ad accogliere i triestini nella loro pausa pranzo".



Antonio Giovanetti, Direttore Generale di [Camst](#) commenta: "La nostra azienda di ristorazione impegnata in un processo di crescita in Italia e all'estero - siamo presenti con quattro società in Spagna, Danimarca e Germania - non perde mai di vista il legame con il territorio in cui opera, lanciando sfide ambiziose e investendo in nuovi progetti che portano innovazione e creano occupazione. Come questa nuova apertura di [Tavolamica](#) a Trieste, con la quale rinnoviamo il nostro interesse ad offrire alla città una ristorazione che sia veloce e facilmente fruibile, senza rinunciare alla qualità".



Il format **Tavolamica**

Tavolamica è la risposta di **Camst**, una delle maggiori imprese di ristorazione italiane specializzate nella ristorazione collettiva e commerciale, alle aspettative di un pubblico sempre più attento alle scelte alimentari e alla qualità del servizio.



L'ambiente accogliente, con arredi caratterizzati da forme morbide e materiali naturali, incontra l'innovazione tecnologica grazie alla presenza di display che, nell'informare i clienti sul prezzo delle portate, offrono anche indicazioni riguardo ai valori nutrizionali: una soluzione di facile consultazione per scegliere in pochi attimi il proprio menù.



L'offerta di ristorazione

Dai piatti della tradizione gastronomica italiana, alle proposte che celebrano la stagionalità dei menù privilegiando i prodotti freschi e materie prime di qualità, i consumatori triestini potranno scegliere oltre a primi e secondi di carne, di pesce e vegetariani, anche una grande varietà di verdure fresche, cotte o insalate, e pizze sfornate al momento. I menu del giorno possono essere inoltre consultati attraverso l'app [Tavolamica](#), facilmente scaricabile su smartphone o tablet, o consultabile nel locale negli appositi spazi dedicati.





L'attenzione all'ambiente

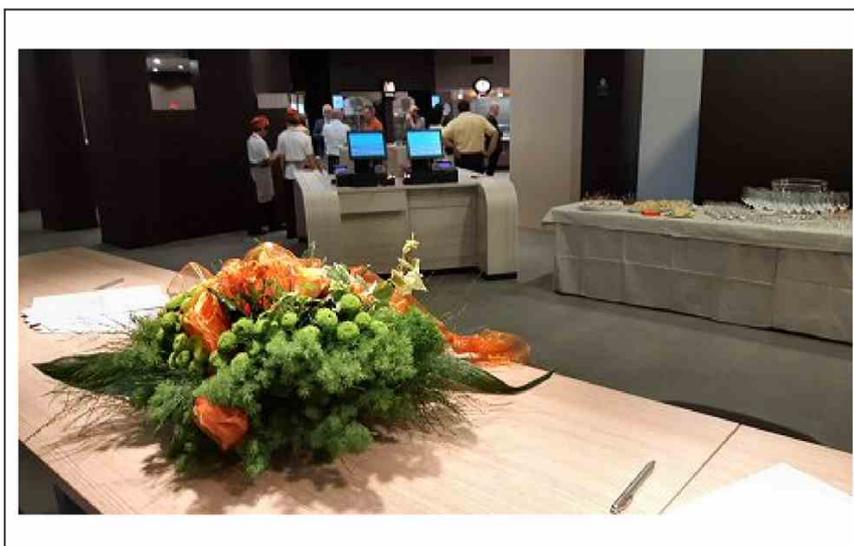
Tradizione e tecnologia digitale a cui si affianca l'attenzione verso le tematiche ambientali. Dall'utilizzo di carta riciclata, alla riduzione dell'acqua per la pulizia dei locali: Tavolamica è il format di **Camst** che guarda alla sostenibilità proponendo ai consumatori una offerta innovativa e rispettosa dell'ambiente.



Tavolamica è in Via Edgardo Morpurgo, 9 a Trieste
Orari di apertura al pubblico: dal lunedì al venerdì 11.45-14.00

CHI E' **Camst**, la Ristorazione Italiana

Camst, la Ristorazione Italiana è una cooperativa nata nel 1945 a Bologna che, ogni giorno, porta la qualità della cucina di casa nelle scuole, nelle aziende, negli ospedali, nelle fiere, nei centri commerciali e nelle città, in Italia e all'estero. Unisce al gusto della tradizione culinaria italiana, l'innovazione di una realtà moderna, in continua evoluzione: una realtà che ha radici nel passato, ma guarda sempre al futuro.



Camst è tra le maggiori aziende di ristorazione a capitale interamente italiano, con un fatturato di 560 milioni di euro, 11.501 dipendenti e 117 milioni di pasti (dati bilancio 2017). Il Gruppo **Camst**, di cui fanno parte diverse società in Italia e tre in Europa (Germania, Spagna e Danimarca), fattura oltre 750 milioni di euro.



Camst, la Ristorazione Italiana in FRIULI VENEZIA GIULIA

Nel Friuli Venezia Giulia, dove è presente dal 1992, **Camst** – la Ristorazione Italiana è tra le aziende leader di mercato con un giro d'affari di 47 milioni di euro e circa mille dipendenti. Sono quasi 9 milioni in un anno i pasti serviti in questa regione da **Camst** nei vari settori della ristorazione, nelle principali città del territorio (Udine, Pordenone, Gorizia) e nel capoluogo di regione, Trieste. Le diverse tipologie di servizio (ristorazione aziendale, scolastica e sanitaria) vengono realizzate attraverso cinque cucine centralizzate, che servono quotidianamente clienti privati (aziende) e pubblici (refezione scolastica e sanitaria).

Per quanto riguarda invece la refezione scolastica, **Camst** gestisce il servizio di mensa nei quattro capoluoghi di provincia per un totale di oltre tre milioni di pasti prodotti e serviti all'anno. La peculiarità del territorio e la competitività di **Camst** hanno permesso lo sviluppo in questa area in tutti gli ambiti, in particolare nel settore sanitario e ospedaliero, dove l'innovazione tecnologica ha giocato un ruolo fondamentale raggiungendo il culmine nel 2004 con l'introduzione del "vassoio personalizzato" nelle due maggiori Aziende Sanitarie della Regione. Ad oggi, **Camst** si occupa del servizio di refezione in tre delle cinque aziende sanitarie regionali.

Il 2015 è stato segnato da una importante fusione per incorporazione della società Descò, grazie alla quale sono state assorbite circa 200 persone.





Camst, la Ristorazione Italiana a TRIESTE

Camst a Trieste si occupa principalmente di ristorazione scolastica, aziendale e socio-assistenziale. L'azienda ha inaugurato il centro cottura di Sgonico nel 2013, con un investimento di 6 milioni di euro e una capacità di produzione di 7 mila pasti al giorno, di cui 4 mila destinati alle scuole del Comune triestino.

La struttura si sviluppa su una superficie di 3.140 mq e impiega 75 lavoratori (50 donne e 25 uomini) per le attività produttive ai quali si aggiungono circa 15 postazioni, negli uffici, adibite all'attività di gestione del centro di produzione.

Il numero totale di dipendenti **Camst** a Trieste è di 250 persone impiegate complessivamente in scuole, aziende e case di riposo.



IL TAGLIO DEL NASTRO

Dopo la presentazione alla stampa del mattino, alla presenza dell'Assessore al commercio del Comune di Trieste Lorenzo Giorgi e di Sandro Pecci, Direttore dell'Area Nord Est di **Camst**, nel pomeriggio di mercoledì 20 giugno, la cerimonia ufficiale di inaugurazione col tradizionale taglio del nastro ad opera del Sindaco di Trieste Roberto Dipiazza, del Vescovo di Trieste Mons. Giampaolo Crepaldi, del presidente della Camera di Commercio di Trieste Antonio Paoletti e dell'Amministratore delegato di **CAMST** Antonio Giovanetti.



GUARDA LA PRESENTAZIONE DI TAVOLAMICA



In zona industriale una sala da pranzo low cost

Camst lancia in via Morpurgo, sulle ceneri del "Voilà", "Tavolamica": 160 posti a sedere e dieci dipendenti

► TRIESTE

Una sala capace di 160 posti a sedere. Una batteria di dieci persone, tutte donne, tutte triestine, impegnate fra la cucina e i servizi al pubblico. Un sistema informatico che permette agli utilizzatori di conoscere, di ogni pietanza, le calorie e le singole componenti, in modo che chi soffre di particolari allergie possa operare preventivamente le giuste scelte a tavola. Queste le principali caratteristiche di "Tavolamica", il nuovo ristorante self service inaugurato ieri dalla cooperativa Camst, in

via Morpurgo, nel cuore della zona industriale della città, che punta a garantire la possibilità di un pasto veloce ma completo a tutti coloro che lavorano nella zona.

L'esercizio, che occupa i locali che, fino a circa un anno e mezzo fa, ospitavano il "Voilà", sarà aperto ogni giorno dalle 11.45 alle 14. Una scelta molto precisa, quella operata dalla Camst: garantire un servizio a un'area di notevole passaggio, vicina a grandi aziende e a impianti produttivi, a imprese grandi e piccole, banche e negozi.

«Ma vogliamo anche assicurare la possibilità alle famiglie che magari non hanno particolari disponibilità economiche o ad anziani soli - hanno spiegato ieri i responsabili della struttura - di consumare il pranzo in compagnia, senza spendere cifre importanti». La Camst è un'azienda a capitale interamente italiano, con un fatturato di 560 milioni di euro e 11.501 dipendenti, che fornisce 117 milioni di pasti all'anno. La cooperativa, con l'inaugurazione di ieri, ha completato la pro-

pria presenza, nel campo della ristorazione diretta, in tutti i ca-

poluoghi di provincia del Friuli Venezia Giulia. A Trieste la Camst è già attiva da tempo nel settore della ristorazione scolastica, aziendale e socio assistenziale. Dal 2013 è operativo il centro cottura di Sgonico - capace di produrre settemila pasti al giorno, quattromila dei quali sono destinati alle scuole di Trieste - per il quale all'epoca stato effettuato un investimento complessivo di sei milioni di euro.

In città, la Camst assicura un posto di lavoro a circa 250 persone. «Che potranno aumentare - è stato osservato ieri dai dirigenti della cooperativa - perché "Tavolamica" occupa una superficie che potrebbe crescere. Se il volume d'affari lo richiederà, siamo pronti a investire ancora, ampliando l'area e facendo altre assunzioni». (u.s.)



Lo staff di "Tavolamica" alla presentazione di ieri mattina (foto Lasorte)



DEGUSTAZIONE DEI MIGLIORI VINI BIANCHI DOC FRIULI

VENERDÌ 15 GIUGNO 2018

Passariano di Codroipo (UD)



IL LIBRO D'ORO
DEI PROVERBI TRIESTINI



AD ARIA DI FESTA ...

[Leggi tutto...](#)



TENUTA STELLA PER WINE LOVERS...

[Leggi tutto...](#)



I MAGNIFICI DELL'ANTEPRIMA VITOVSKA...

[Leggi tutto...](#)



AL SUON DEI PIFFARI AL...

[Leggi tutto...](#)

TAVOLAMICA NUOVO RISTORANTE SELF SERVICE A TRIESTE

Scritto da redazione qbquantobasta il 20 Giugno 2018

[Tweet](#) [G+](#) [Mi piace](#) [Condividi](#) [Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.](#)



A Trieste inaugurato oggi 20 giugno 2018 Tavolamica, nuovo ristorante self service per la pausa pranzo in città. L'investimento di Camst - la Ristorazione italiana è di cinquecentomila euro per un locale che produrrà fino a 400 pasti al giorno e darà lavoro a 10 persone. Spazio complessivo di 1000 mq, 180 posti a sedere e una previsione di produzione di 400 pasti al giorno. Orari di apertura al pubblico: dal lunedì al venerdì 11.45-14.00. L'offerta di ristorazione. Dai piatti della tradizione gastronomica italiana, alle proposte che celebrano la stagionalità dei menù privilegiando i prodotti freschi e materie prime di qualità, si potrà scegliere oltre a primi e secondi di carne, di pesce e vegetariani, anche una grande varietà di verdure fresche, cotte o insalate, e pizze sfornate al momento. I menu del giorno possono essere inoltre consultati attraverso l'app Tavolamica, da segnalare i display che, nell'informare i clienti sul prezzo delle portate, offrono anche indicazioni riguardo ai valori nutrizionali: una soluzione di facile consultazione per scegliere in pochi attimi il proprio menù. Tavolamica è in Via Edgardo Morpurgo, 9 a Trieste.



FLASH NEWS

ASSEGNATO PREMIO LUNELLI 2018



LUCA SCARSINI DELL'ISTITUTO LINUSSIO DI ...

[More Articles...](#)

EVENTI CONSIGLIATI

<< Giugno 2018 >>

Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

ABBONATI SUBITO A QB!



Registrati qui e crea il tuo profilo nella **COMMUNITY** di QB!

Se sei già registrato, accedi al tuo profilo e **CONTROLLA SE CI SONO SCONTI** per te o per le associazioni di cui fai parte!

Tags: [Tavolamica](#) [self service](#) [Camst ristorazione italiana](#) [Trieste](#)

Pubblicato nella rubrica [Chef & Ristoranti](#)

Avanti →

Commenti: 0

Ordina per [Meno recenti](#) ▾



Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

Per poter commentare l'articolo è necessaria la **registrazione**.

Se sei già registrato devi effettuare **l'accesso**.

3Comments



qb QB quantobasta
4761 "Mi piace"

Mi piace questa Pagina

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

qb QB quantobasta

2 ore fa



Juliet's Belly
Blog personale · Piace a 2145 persone · Ieri alle 8:12 ·



CLICCA QUI
e scrivi al direttore
Fabiana Romanutti



CHIEDILO A QB

- Amber wine i vini georgiani (prima parte)
- Rosa di Gorizia cos'è e come nasce
- Come lessare le sogliole
- Perché il cappone è cibo delle feste
- Ma cos'è questo sake?
- Come si abbina il pane con il formaggio?
- Sapori autunnali in una tazza da tè. Come abbinarli
- Come degustare i formaggi

QB PINK

- Premio Soroptimist Gorizia ad Antonia Klugman
- Vecchie vigne con le DDV a Vinitaly
- Sabato 3 marzo è social Festa delle Donne del vino
- Donne dell'Olio a Olio Capitale 2018
- Le Donne del Vino festeggiano i loro 30 anni

I PIÙ LETTI DELLA SETTIMANA



TENUTA STELLA PER WINE LOVERS
QBISTI



BIO&WINE SANO&BUONO



MARANO LAGUNARE BORGO SWING



CONVIVIO ZORZETTIG

◦ [Altri articoli...](#)

ORANGE WINES

- Isola d'Istria capitale del mondo vinicolo arancione
- Orange wines festival a Isola d'Istria
- Skin Contact
- Il primo documentario sugli Orange Wines
- I vini Orange, per saperne di più

I **GOLOSI QUADERNI** di **qb**
acquistateli on line
e **LEGGETELI** su *smartphone tablet e pc*



HELLIN
Depuis 1862

 Paiement
sécurisé

 Garantie

 Livraison France
Métropolitaine

POTREBBE
INTERESSARTI...

il tuo banner su **qb**
per essere visto di più!
scrivi a
info@qbquantobasta.it

**scrivici per ricevere
gratuitamente una
copia della rivista a
casa tua**



Unione Cuochi FVG
Friuli Venezia Giulia

**MOVIMENTO
TURISMO
DEL VINO
FRIULI VENEZIA GIULIA**

Copyright © 2009-2018
QUBI' Editore
Riproduzione riservata
Dir. Resp. Fabiana
Romanutti
P. IVA 01259240321

Aut. N. 1202 Tribunale di Trieste del 18/09/2009 e succ. integrazioni

LOGIN

Ricordami

APPENA SFORNATI

Tavolamica nuovo ristorante self service a Trieste

Cinema Divino 2018

Garganiga 2018

INFORMAZIONI

- [Editoriale](#)

ACCEDI

[Password dimenticata?](#)

[Nome utente dimenticato?](#)

[Registrati](#)

QUESTO SITO UTILIZZA I COOKIE E TECNOLOGIE SIMILI.

Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta. [Per saperne di più!](#)

#OGGIROSE: C... PER I ROSATI
ITALIANI

Approvo