camst group

Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Camst - Corporate**			
	Indexfood.it	26/11/2021	*Alle Nitto Atp Finals protagonisti i servizi banqueting e ristorazione di Camst Group*	3
	Foodaffairs.it	25/11/2021	*Camst Group partner alle Nitto ATP Finals*	5
	Agenfood.it	25/11/2021	*Alle Nitto Atp Finals protagonisti i servizi banqueting e ristorazione di Camst Group*	10
	Italianfoodtoday.it	25/11/2021	*Agli ATP di tennis di Torino la ristorazione della Camst*	12
23	Torino Cronacaqui	25/11/2021	*II Casaro Nero conquista le Atp. Le sue burratine anche nel 2022*	14

Alle Nitto Atp Finals protagonisti i servizi banqueting e ristorazione di Camst Group

Pubblicato da indexfood_redazione In Eventi Il 25 Novembre 2021
Follow @indexfood1

> Siamo soddisfatti e orgogliosi di aver offerto una ristorazione di qualità che premia la nostra pluriennale esperienza nella gestione del banqueting di grandi eventi sportivi

I servizi di ristorazione delle Nitto ATP Finals di Torino portano la firma di Camst Group. Oltre 16.000 pasti serviti grazie al lavoro e all'esperienza di più di 40 cuochi, 110 camerieri e 40 tra baristi e cassieri: una squadra fortissima che ha lavorato all'insegna della cura, dell'attenzione al dettaglio e della massima professionalità.

Dal 14 al 21 novembre 2021 il prestigioso torneo che decreta il migliore tra i più forti tennisti al mondo è stato ospitato infatti per la prima volta in Italia, a Torino, presso il **Pala Alpitour**. In questa manifestazione sportiva dal richiamo internazionale, Camst group è stata al fianco della **Federazione Italiana di Tennis** (FIT) per l'ideazione e la gestione dell'accoglienza enogastronomica degli ospiti all'interno della più grande arena indoor d'Italia. A partire dai giocatori, dai rispettivi team e accompagnatori, alle esclusive lounge degli sponsor, così come nella gestione dei punti di ristoro per il pubblico all'interno e all'esterno dell'impianto sportivo.

"Siamo soddisfatti e orgogliosi di aver offerto una ristorazione di qualità che premia la nostra pluriennale esperienza nella gestione del banqueting di grandi eventi sportivi **– sottolinea Claudio Marsili – Direttore Banqueting Camst**

Search

LA TUA AREA RISERVATA

+

Iscriviti alla Newsletter !

Iscriviti alla nostra newsletter per consigli utili e risorse preziose dal mondo dell'Agroalimentare.

Nome/Azienda

La tua Email

Presto il consenso al trattamento dei miei dati personali con le modalità e per le finalità di cui alla presente informativa. (richiesto)

ISCRIVITI ORA!

Il MarketPlace di IndexFood

Tutti gli Annunci

Prodotti & Servizi

Cerco

Offro

Scambio di Merce

Cerco

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Group. *Abbiamo studiato ogni minimo dettaglio, dalla scelta delle materie prime, delle ricette e della presentazione a quella dei fornitori e dei partner. Il successo non era scontato ma questa preparazione meticolosa, durata oltre un anno, unita alla magnificenza dei prodotti del territorio ha creato un'alchimia vincente. Ora siamo pronti per affrontare una nuova sfida con la Coppa Davis".*

Un'esperienza di gusto attraverso la scoperta dei sapori tipici del Piemonte e d'Italia grazie alla valorizzazione delle materie prime d'eccellenza, con una fornitura a filiera corta e di qualità. Dalla carne di fassona piemontese, ai formaggi tipici, dal tartufo ai vini del territorio fino ad includere nei piatti proposti nei menu anche altri ingredienti che rendono riconoscibile il nostro Paese a tavola nel mondo.

Il menu e le proposte dedicate agli sportivi sono stati studiati ad hoc dai dietisti specializzati del Servizio Nutrizione di Camst seguendo le indicazioni date da ogni team per i singoli giocatori: dai prodotti di altissima qualità, alle scelta delle tecniche di cottura delle pietanze all'insegna della massima digeribilità.

Camst Group. *Camst, cooperativa nata nel 1945 a Bologna, ogni giorno, porta la qualità della sua ristorazione nelle scuole, nelle aziende, negli ospedali, nelle fiere, nei centri commerciali e nelle città, in Italia e all'estero (Spagna, Danimarca e Germania, Svizzera). 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. Nel 2017 Camst Group ha ampliato i propri servizi al facility management per offrire ai clienti un servizio completo. Il gruppo ha un fatturato aggregato di 542 milioni di euro, 15 mila dipendenti e 66 milioni di pasti (dati 2020).*

Per maggiori informazioni: **Camst Group**

Bologna, 25 novembre 2021

Tag: Camst Group, Federazione Italiana di Tennis, Nitto ATP Finals

Condividi questa Notizia

Facebook Twitter

Offro
Annunci di Lavoro
Cerco
Offro
Tutti i Prodotti
Tutte le Aziende

Ultime Aziende nel MarketPlace

Ecoitalia Evolution
pubblicato il 26 Maggio 2020
da ecoitalia-evolution

QR Quality
pubblicato il 23 Aprile 2020
da qr-quality

Unica – Il Cestino di Pane
pubblicato il 12 Marzo 2020
da unica-il-cestino-di-pane

Cabolqui Bolivia
pubblicato il 12 Marzo 2020
da cabolqui-bolivia

Caboo Paper Products Inc.
pubblicato il 12 Marzo 2020
da caboo-paper-products-inc

Ultimi Annunci dal MarketPlace

AAA CERCASI AGENZIA per C...
pubblicato il 13 Novembre 2020
da indexfood_redazione

Sanificazione a norma per Ris...
pubblicato il 28 Maggio 2020
da ecoitalia-evolution

Sanificazione a norma per la t...
pubblicato il 28 Maggio 2020
da ecoitalia-evolution

Offriamo 5.000 bustine di Gel ...
pubblicato il 28 Maggio 2020
da ecoitalia-evolution

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

COMUNICAZIONE FOOD

Camst Group partner alle Nitto ATP Finals

Pubblicato 33 minuti fa

I servizi di ristorazione delle Nitto ATP Finals di Torino portano la firma di Camst Group. Oltre 16.000 pasti serviti grazie al lavoro e all'esperienza di più di 40 cuochi, 110 camerieri e 40 tra baristi e cassieri: una squadra fortissima che ha lavorato all'insegna della cura, dell'attenzione al dettaglio e della massima professionalità.

Dal 14 al 21 novembre 2021 il prestigioso torneo che decreta il migliore tra i più forti tennisti al mondo è stato ospitato infatti per la prima volta in Italia, a Torino, presso il Pala Alpitour. In questa manifestazione sportiva dal richiamo internazionale, Camst group è stata al fianco della Federazione Italiana di Tennis

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

(FIT) per l'ideazione e la gestione dell'accoglienza enogastronomica degli ospiti all'interno della più grande arena indoor d'Italia. A partire dai giocatori, dai rispettivi team e accompagnatori, alle esclusive lounge degli sponsor, così come nella gestione dei punti di ristoro per il pubblico all'interno e all'esterno dell'impianto sportivo.

"Siamo soddisfatti e orgogliosi di aver offerto una ristorazione di qualità che premia la nostra pluriennale esperienza nella gestione del banqueting di grandi eventi sportivi – sottolinea Claudio Marsili – Direttore Banqueting Camst Group. Abbiamo studiato ogni minimo dettaglio, dalla scelta delle materie prime, delle ricette e della presentazione a quella dei fornitori e dei partner. Il successo non era scontato ma questa preparazione meticolosa, durata oltre un anno, unita alla magnificenza dei prodotti del territorio ha creato un'alchimia vincente. Ora siamo pronti per affrontare una nuova sfida con la Coppa Davis".

Un'esperienza di gusto attraverso la scoperta dei sapori tipici del Piemonte e d'Italia grazie alla valorizzazione delle materie prime d'eccellenza, con una fornitura a filiera corta e di qualità. Dalla carne di fassona piemontese, ai formaggi tipici, dal tartufo ai vini del territorio fino ad includere nei piatti proposti nei menu anche altri ingredienti che rendono riconoscibile il nostro Paese a tavola nel mondo.

Il menu e le proposte dedicate agli sportivi sono stati studiati ad hoc dai dietisti specializzati del Servizio Nutrizione di Camst seguendo le indicazioni date da ogni team per i singoli giocatori: dai prodotti di altissima qualità, alle scelta delle tecniche di cottura delle pietanze all'insegna della massima digeribilità.

Leggi anche:

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Auricchio a Di Maio e Patuanelli: serve un nuovo patto per la

Con OrtoRomi a scuola di sostenibilità e sana alimentazione

Nuova visual identity per TUOBauli

SodaStream torna in TV in vista del Natale

Iper la Spesa è la nuova insegna Gdo di Maiorana Maggiorino. Curata da

Sgambaro con Gruppo Alcuni crea la Pasta dei Mini Cuccioli ispirata alla

BOLTON FOOD

Sostenibilità. Bolton food con Oxfam per una filiera ittica più

Sostenibilità. Just Eat e LifeGate lanciano la prima Guida per aiutare

Arriva il calendario dell'Avvento firmato La Montina per tutti gli

S.Pellegrino impreziosisce la tavola

Galbani per il lancio di Amemì –

Sostenibilità. One Ocean Foundation

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

di Natale con la consegna door-to-

#OgniGocciaConta ti ristora – Torna il gioco social di Acqua S.Bernardo

"nuovo mondo buonissimo a misura

Trend del semipronto: la risposta creativa di ristoratori e barman per

ed Esselunga danno il via al

Sperlari vara il suo nuovo sito e-commerce e lancia il Ricettario

Su La7d arriva 'La Cucina di Sonia', nuovo programma condotto da

Nasce a Monza Agriparcohub, centro polifunzionale della

Sgambaro torna in comunicazione digitale con la miniserie di video

Fidagel cresce a doppia cifra e

TOP INFLUENCER ITALIA. La food

Cirio protagonista alla prima

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

lancia la nuova campagna

L'azienda biologica Castel Ruggero Pellegrini premiata al Japan olive

star Benedetta Rossi sesta tra i più

Acqua S.Bernardo celebra il ritorno sulle tavole dei ristoranti con un

edizione del Trofeo al femminile

Giornata mondiale delle Api: Future Food Institute e Melixa insieme per

Stella Artois al fianco dei professionisti della ristorazione con

lavoceonline

i Protagonisti dell'HORECA

La voce online, portale dedicato ai protagonisti dell'Horeca

SE CI UNISCE È

PERONI

CRUDA SENZA GLUTINE CHILL LEMON GRAN RISERVA

Peroni ancora un'altra stagione di grande rugby internazionale

"Lavazza per lo Sport", continua il progetto in partnership tra Lavazza

Federvini con FIPE ANM ed EPAM per promuovere il consumo

La Linea Verde ancora sponsor della Virtus Segafredo Bologna

In questo articolo: Featured

Altri articoli

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Alle Nitto Atp Finals protagonisti i servizi banqueting e ristorazione di Camst Group

NOV 25, 2021 ristorazione, sport

(Agen Food) – Bologna, 25 nov. – I servizi di ristorazione delle Nitto ATP Finals di Torino portano la firma di Camst Group. Oltre 16.000 pasti serviti grazie al lavoro e all'esperienza di più di 40 cuochi, 110 camerieri e 40 tra baristi e cassieri: una squadra fortissima che ha lavorato all'insegna della cura, dell'attenzione al dettaglio e della massima professionalità.

Dal 14 al 21 novembre 2021 il prestigioso torneo che decreta il migliore tra i più forti tennisti al mondo è stato ospitato infatti per la prima volta in Italia, a Torino, presso il Pala Alpitour. In questa manifestazione sportiva dal richiamo internazionale, Camst group è stata al fianco della Federazione Italiana di Tennis (FIT) per l'ideazione e la gestione dell'accoglienza enogastronomica degli ospiti all'interno della più grande arena indoor d'Italia. A partire dai giocatori, dai rispettivi team e accompagnatori, alle esclusive lounge degli sponsor, così come nella gestione dei punti di ristoro per il pubblico all'interno e all'esterno dell'impianto sportivo.

"Siamo soddisfatti e orgogliosi di aver offerto una ristorazione di qualità che premia la nostra pluriennale esperienza nella gestione del banqueting di grandi eventi sportivi – sottolinea Claudio Marsili – Direttore Banqueting Camst Group. Abbiamo studiato ogni minimo dettaglio, dalla scelta delle materie prime, delle ricette e della presentazione a quella dei fornitori e dei partner. Il successo non era scontato ma questa preparazione meticolosa, durata oltre un anno, unita alla magnificenza dei prodotti del territorio ha creato un'alchimia vincente. Ora siamo pronti per affrontare una nuova sfida con la Coppa Davis".

Un'esperienza di gusto attraverso la scoperta dei sapori tipici del Piemonte e d'Italia grazie alla valorizzazione delle materie prime d'eccellenza, con una fornitura a filiera corta e di qualità. Dalla carne di fassona piemontese, ai formaggi tipici, dal tartufo ai vini del territorio fino ad includere nei piatti proposti nei menu anche altri ingredienti che rendono riconoscibile il nostro Paese a tavola nel mondo.

Il menu e le proposte dedicate agli sportivi sono stati studiati ad hoc dai dietisti specializzati del Servizio Nutrizione di Camst seguendo le indicazioni date da ogni team per i singoli giocatori: dai prodotti di altissima qualità, alle scelta delle tecniche di cottura delle pietanze all'insegna della massima digeribilità.

RESTA AGGIORNATO

Nome

Email

Procedendo accetti la privacy policy

Iscriviti

LE INTERVISTE DI

Intervista a Max Cozzoli di Sugood (19 Novembre 2021)

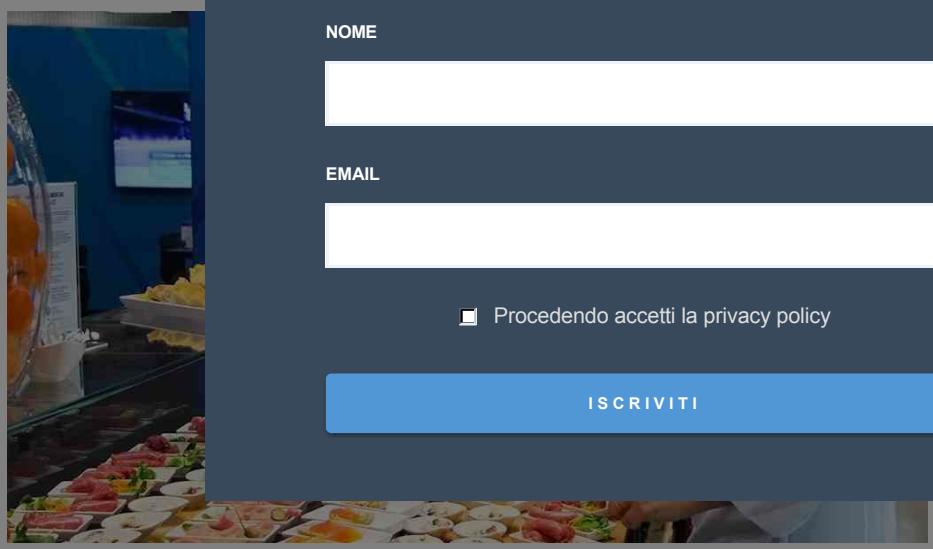
Intervista a Simona Limentani, fondatrice di Zolle (30 Ottobre 2021)

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

#Camst #Apt #Fit

Post Views: 2



Helbiz Kitchen annuncia la partnership con Planet Farms per una fornitura di materie prime di qualità »

Di Redazione Agenfood

Le Top News selezionate per Voi

NOME

EMAIL

Procedendo accetti la privacy policy

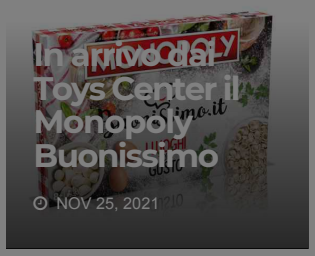
ISCRIVITI

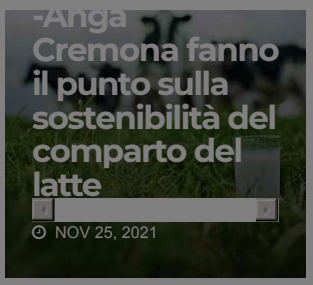
Simona Limentani – Zolle

ervista Pierantonio ambaro – Presidente sta Sgambaro (29 gno 2021)

ervista Andrea Arizzi ortavoce The Fork a (9 giu 2021)

ARTICOLI CORRELATI





COLLABORA CON NOI

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Nasce la prima business school del mondo della ristorazione

AZIENDE E PRODOTTI

Agli ATP di tennis di Torino la ristorazione della Camst

I servizi di ristorazione delle Nitto ATP Finals di Torino portano la firma di Camst Group. Oltre 16.000 pasti serviti grazie al lavoro e all'esperienza di più di 40 cuochi, 110 camerieri e 40 tra baristi e cassieri: una squadra fortissima che ha lavorato all'insegna della cura, dell'attenzione al dettaglio e della massima professionalità.

Dal 14 al 21 novembre 2021 il prestigioso torneo che decreta il migliore tra i più forti tennisti al mondo è stato ospitato infatti per la prima volta in Italia, a Torino, presso il Pala Alpitour. In questa manifestazione sportiva dal richiamo internazionale, Camst group è stata al fianco della Federazione Italiana di Tennis (FIT) per l'ideazione e la gestione dell'accoglienza enogastronomica degli ospiti all'interno della più grande arena indoor d'Italia. A partire dai giocatori, dai rispettivi team e accompagnatori, alle esclusive lounge degli sponsor, così come nella gestione dei punti di ristoro per il pubblico all'interno e all'esterno dell'impianto sportivo.

Un'esperienza di gusto attraverso la scoperta dei sapori tipici del Piemonte e

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Cerca ... Cerca

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

d'Italia grazie alla valorizzazione delle materie prime d'eccellenza, con una fornitura a filiera corta e di qualità. Dalla carne di fassona piemontese, ai formaggi tipici, dal tartufo ai vini del territorio fino ad includere nei piatti proposti nei menu anche altri ingredienti che rendono riconoscibile il nostro Paese a tavola nel mondo.

Il menu e le proposte dedicate agli sportivi sono stati studiati ad hoc dai dietisti specializzati del Servizio Nutrizione di Camst seguendo le indicazioni date da ogni team per i singoli giocatori: dai prodotti di altissima qualità, alle scelta delle tecniche di cottura delle pietanze all'insegna della massima digeribilità.

Etichette: ATP Finals Torino Camst

ARTICOLO PRECEDENTE
Nonno Nanni si veste per Natale

ARTICOLO SUCCESSIVO

LASCIA UN COMMENTO

Commento

Nome *

Email *

Sito web

Invia commento

AZIENDE E PRODOTTI
Agli ATP di tennis di Torino la ristorazione della Camst
25 NOV, 2021

MARKETING & COMUNICAZIONE
Nonno Nanni si veste per Natale
25 NOV, 2021

MONDO HORECA
Fipe e Coldiretti: salvare il Natale
25 NOV, 2021

MONDO HORECA / PASTA, PANE & DOLCI
Giuseppe Amato "Meilleur Patissier 2021"
25 NOV, 2021

BEVERAGE
Prosek: Federdoc presenta opposizione formale
24 NOV, 2021

PASTA, PANE & DOLCI
A Natale Panettone Melegatti al Caffè Borbone
24 NOV, 2021

AZIENDE E PRODOTTI / LATTE & DERIVATI
Il gelato in casa con la capsula
23 AGO, 2021

CARNI & PESCE / NOTIZIARIO AGROALIMENTARE
La carne vegetale è una frode per il consumatore
30 LUG, 2021

MARKETING & COMUNICAZIONE
'Questo l'ho fatto io'. Nuovo packaging per Agribologna
22 GIU, 2021

AZIENDE E PRODOTTI
Tre novità da Carli per rendere gourmet ogni pietanza
3 NOV, 2021

AZIENDE E PRODOTTI
Agli ATP di tennis di Torino la ristorazione della Camst
25 NOV, 2021

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TORINO CRONACAQUI

Quotidiano
camst group

Data 25-11-2021
Pagina 23
Foglio 1

GUSTO E TENNIS

Il Casaro Nero conquista le Atp Le sue burratine anche nel 2022

Si dice che Tsitsipas ne abbia fatto incetta e anche la sua famiglia, specie il papà. E come lui gli altri fantastici otto tennisti delle Atp Finals di Torino che si sono appena concluse al PalaAlpitour e, chissà, se sono state il segreto del successo di Zverev. Di sicuro la burratina ha fatto bene a Medvedev che l'ha scelta con un po' di insalatina prima di sfidare Ruud. Gossip a parte, le mozzarelle e le burratine preparate sul momento da Biagio Floro, il casaro lucano originario di Forenza in Basilicata, hanno conquistato le Atp tanto che anche per il 2022 si rinnoverà la partnership fra Camst (azienda leader in Italia nella ristorazione) e, appunto, il Casaro Nero, il top per quanto riguarda la produzione di mozzarelle e altri prodotti derivati dal latte. Si tratta di assaggini prelibati preparati sul momento attraverso uno spettacolo unico ed imperdibile sotto gli occhi del cliente, in questo caso dei tennisti più forti del mondo. Bello da vedere, buono da mangiare. Tutto al momento, sul posto, in real time. Biagio Floro è uno dei migliori casari in circolazione. Ha maturato la passione per la mozzarella da quando era bambino, iniziando a lavorare come apprendista nel caseificio dello zio Donato, a Rionero in Vulture, in provincia di Potenza.

[S.TOT.

Mandura tra carciofi e tatuaggi «La mia rivoluzione in cucina»

105047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.