



I servizi banqueting e ristorazione di Camst group protagonisti a Eurovision

Bologna, 18 maggio 2021 – Professionalità e qualità le parole chiave dei servizi di ristorazione offerti da Camst group in occasione di **Eurovision**, la kermesse dedicata alla musica europea che dal 10 al 14 maggio ha ravvivato il Pala Alpitour di Torino.

Camst group, che con il suo brand Dettagli catering da oltre 40 anni gestisce servizi di catering per eventi dai grandi numeri, ha accolto oltre **70.000 ospiti** negli spazi hospitality riservati alle delegazioni, agli artisti, alla stampa e ai vip, oltre che nei vari punti ristoro per il pubblico all'interno e all'esterno dell'impianto sportivo.

Una proposta curata nei minimi particolari, frutto di un intenso lavoro di preparazione iniziato mesi fa, che si è sposata con un servizio impeccabile, interamente gestito da Camst group, grazie all'impegno, la passione e la professionalità delle **200 persone** coinvolte tra cuochi, camerieri, baristi e cassieri.

“Abbiamo prestato la nostra consueta attenzione al dettaglio - sottolinea **Claudio Marsili** - Direttore Banqueting Camst Group - offrendo una ristorazione di qualità con prodotti che rendono riconoscibile il nostro Paese a tavola nel mondo, garantendo massima attenzione culturale ed enogastronomica per rispondere a qualsiasi aspettativa e richiesta. Abbiamo puntato sul rispetto ambientale, non utilizzando alcun tipo di plastica e riducendo al minimo gli sprechi così da lavorare quasi al netto dello scarto.”

Da segnalare, a questo proposito, la collaborazione con **Flyfood**, azienda torinese specializzata in catering circolare, che ha realizzato alcuni aperizer partendo da quelli che altri chiamano scarti che sono diventate risorse per nuove proposte come, per esempio, le chips di bucce di patata.

Un'offerta enogastronomica con tante eccellenze italiane per valorizzare le specialità tipiche nostrane. Dal crudo di Parma, alle olive ascolane, passando per l'olio extravergine di certe zone in particolare.

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: camstgroup.com](http://camstgroup.com)

<p>Camst group</p> <p>Ilaria Cuseo Ufficio Stampa e Comunicazione Mob. 337 1461488 Mail: ilaria.cuseo@camst.it</p>	<p>True Relazioni Pubbliche</p> <p>Carlo Prato Mob. 335 6506483 Mail. c.prato@true-rp.it</p> <p>Isabella Rhode - Eleonora Errico Mob. 320 0541543 - 335 100279 Mail. press@true-rp.it</p>
--	--