



Nuove aperture per Tavolamica, il format di Camst group dedicato alla pausa pranzo

Bologna, 8 giugno 2022 – Un 2022 all'insegna del rafforzamento del brand **Tavolamica**, i ristoranti self-service di **Camst group** che ridisegnano il concetto di mensa e pausa pranzo in un'esperienza su misura, semplice e flessibile, con l'inaugurazione di **9 locali**, per un investimento totale di oltre 3 milioni di euro e **50 nuovi posti di lavoro tra baristi, cassieri, cuochi e addetti alla ristorazione generici**.

Nello specifico si tratta di **5 nuove aperture** – la Tavolamica di San Mauro Pascoli in provincia di Forlì-Cesena (giugno); di Ancona e Parma (settembre); di Genova nella torre del WTC (ottobre) ed entro il 2022, quella di Vicenza.

Gli altri investimenti invece riguarderanno una attività di **restyling**, che interesserà la Tavolamica di San Polo a Parma (settembre), e **3 riaperture a insegna Tavolamica** a Parma (maggio); a Bologna (settembre) e nel centro commerciale Le Cicogne di Faenza (novembre).

Tavolamica, presente in Italia principalmente nelle aree industriali e artigianali del Centro Nord Italia, è il format di Camst group dedicato alla pausa pranzo per i lavoratori. Rappresenta l'unione fra tradizione, tecnologia digitale ed ecosostenibilità: l'uso di vassoi 100% ecocompostabili, l'App Tavolamica a disposizione dei clienti per la consultazione dei menu e una offerta di ristorazione varia e gustosa sono tra i principali punti di forza del format.

I nuovi locali offriranno la consueta offerta gastronomica di qualità con una novità, la **nuova linea di piatti freddi**, sana, fresca e veloce che risponde alle esigenze di un cliente attento a un regime alimentare equilibrato, senza però rinunciare al gusto. Il percorso della nuova linea freddi si compone di **4 corner** con **3** proposte dall'anima **«green»**: quella della *bowl*, quella della *salad* e quella della proposta di frutta e macedonie. A queste tre si aggiungono: una proposta dedicata ai palati che prediligono gusti più classici, presente nel corner della tradizione, e una dedicata ai dessert per i più golosi.

La **bowl** è la novità assoluta del banco freddi; il cliente potrà comporla e personalizzarla, aiutato dall'operatore, in base ai propri gusti e preferenze attraverso **5 semplici passi**, appositamente studiati per apportare il **giusto equilibrio** tra carboidrati, proteine e grassi, e per godere delle proprietà delle singole componenti, assumendo i giusti nutrienti.



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

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