



Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Camst - Corporate			
	CorrierediBologna.Corriere.it	11/06/2022	<i>Camst apre (e riqualifica) nuovi ristoranti self-service in tutto il territorio - CorrierediBologna.</i>	3
	Mixerplanet.com	09/06/2022	<i>Tavolamica, 2022 all'insegna di nuove aperture e restyling</i>	5
	Horecanews.it	08/06/2022	<i>Tavolamica: nuove aperture per il format di Camst group dedicato alla pausa pranzo</i>	7
	Agenfood.it	08/06/2022	<i>Nuove aperture per Tavolamica, il format di Camst group dedicato alla pausa pranzo Giu 8, 2022</i>	8
	Dire	08/06/2022	IMPRESE. "TAVOLAMICA" DI CAMST CRESCE: 9 APERTURE E 50 POSTI DI LAVORO /FOTO	10
	Ansa	08/06/2022	<i>Camst apre nove locali brand Tavolamica, 3mln l'investimento. Prevista la creazione di 50 nuovi post</i>	11
	Efanews.eu	09/06/2022	<i>Nuove aperture e restyling per Tavolamica</i>	12
	Corriereromagna.it	08/06/2022	<i>San Mauro Pascoli, apre nuova mensa di Camst</i>	13

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DI BOLOGNA / CRONACA



ECONOMIA

Camst apre (e riqualifica) nuovi ristoranti self-service in tutto il territorio

Da Parma a Cesena, si moltiplicano i punti «Tavolamica» con filosofia tutta green

di Alessandra Testa

Archiviata l'era dello smart working generalizzato, **Camst group annuncia l'inaugurazione di nuovi ristoranti self-service a marchio «Tavolamica» sul territorio emiliano-romagnolo** e la riqualificazione di diversi locali già presenti.

**Le aperture**

L'investimento è di oltre 3 milioni di euro mentre le assunzioni previste, fra baristi, cassieri, cuochi e addetti alla ristorazione generici, saranno 50. La prima apertura è prevista entro giugno a San Mauro Pascoli, in provincia di Forlì-Cesena mentre per settembre è atteso un nuovo locale a Parma. Altri investimenti riguarderanno, invece una attività di restyling, che interesserà sempre nel mese di settembre la Tavolamica di San Polo a Parma e tre riaperture a Parma, a Bologna e nel centro commerciale Le Cicogne di Faenza entro novembre.

Politica green

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. **Molti gli elementi di sostenibilità: i vassoi sono al 100% ecocompostabili e per abbattere gli sprechi di carta e plastica è prevista un'app per la consultazione dei menu.** All'inizio di maggio, inoltre, per sostenere la continuità occupazionale nel settore della ristorazione Camst ha stretto una collaborazione con Autogrill, azienda leader nella ristorazione on the move, per

L'informazione nella tua mail

Newsletter
Corriere di BolognaLe news principali su Bologna
Ogni giorno alle 12, a cura della redazione

ISCRIVITI: È GRATIS

I PIÙ VISTI



Corriere della Sera

dare ai dipendenti in servizio nelle mense scolastiche la possibilità di continuare a lavorare durante i mesi di chiusura delle scuole, supportando i punti vendita Autogrill per la stagione estiva. Il progetto è partito da Bologna per i punti vendita di Cantagallo e Sillaro e si è esteso poi anche ad altre regioni italiane.

Il gruppo

«L'accordo con Autogrill è un esempio di collaborazione attiva tra due realtà leader nella ristorazione – dichiara il direttore delle risorse umane, Gabriele Cariani – Abbiamo voluto dare una soluzione all'esigenza di continuità lavorativa a tante nostre lavoratrici e lavoratori che operano nei servizi scolastici. I lavoratori, che saranno assunti con un contratto stagionale da giugno-luglio a fine agosto, potranno ampliare le proprie competenze nell'ambito non solo della preparazione di piatti gourmet ma anche nel servizio ai clienti dei punti vendita». Camst, cooperativa nata nel 1945 a Bologna, si occupa di ristorazione nelle scuole, nelle aziende, negli ospedali, nelle fiere, nei centri commerciali e nei centri di molte città italiane. All'estero il gruppo è presente in Spagna, Danimarca e Germania, Svizzera. Il fatturato aggregato di circa 542 milioni di euro, i dipendenti sono complessivamente 15 mila mentre i pasti serviti ogni anno sono circa 66 milioni.


La newsletter del Corriere di Bologna


Se vuoi restare aggiornato sulle notizie di Bologna e dell'Emilia-Romagna iscriviti gratis alla newsletter del *Corriere di Bologna*. Arriva tutti i giorni direttamente nella tua casella di posta alle 12. Basta cliccare [qui](#).


11 giugno 2022 (modifica il 11 giugno 2022 | 08:44)


© RIPRODUZIONE RISERVATA


PIÙ LETTI


-  **Stretta su tassi e bond, la trappola di Putin contro Lagarde. Ora per l'Italia cambia tutto**


-  **L'ammiraglio Credendino: «Nel Mediterraneo 18 navi russe e 2 sottomarini»**


-  **Glukhovskiy: «La nostra vita nelle mani di un pazzo. E noi che fingiamo di non vedere»**


-  **La provocazione di un ristoratore: «Quanto volete per lavorare?»**


-  **Kiev: «Abbiamo quasi finito le munizioni, dipendiamo dalle armi occidentali» | Le ultime notizie sulla guerra**

-  **«Rapita» dalle amiche di notte: il pazzo addio al nubilato di Federica Pellegrini a Formentera**

-  **«Maradona era a Wembley». La foto che scatena la folle speranza dell'Argentina**

-  **Il mistero delle scorte di grano della Cina, superiori a quelle del mondo intero. Ma perché?**

-  **Snoop Dogg paga 45.000 euro l'anno il suo «rollatore» di canne personale (e ora gli alza il salario)**

-  **Prendere il vuoto a pugni | Il Caffè di Massimo Gramellini**

I COMUNI IN PROVINCIA DI BOLOGNA

Anzola dell'Emilia Argelato Baricella Bazzano Bentivoglio Bologna Borgo Tossignano Budrio Calderara di Reno Camugnano Casalecchio di Reno Casalfiumane Castelfranco di Bologna Castel Maggiore Castel San Pietro Terme Castel d'Aiano Castel del Rio Castel di Casio Castello d'Argile Castello di Serravalle Castenaso Castiglione dei Pepoli Crespellano Crevalcore Dozza Fontanelice Gaggio Montano Galliera Granaglione Granarolo dell'Emilia Grizzana Morandi Imola Lizzano in Belvedere Loiano Malalbergo Marzabotto Medicina Minerbio Molinella Monghidoro Monte San Pietro Monterezzo Montevoglio Monzuno Mordano Ozzano dell'Emilia Pianoro Pieve di Cento Porretta Terme Sala Bolognese San Benedetto Val di Sambro San Giorgio di Piano San Giovanni in Persiceto San Lazzaro di Savena San Pietro in Casale Sant'Agata Bolognese Sasso Marconi Savigno Vergato Zola Predosa



Home > Approfondimenti > Attualità > Tavolamica, 2...

[Approfondimenti](#) [Attualità](#)

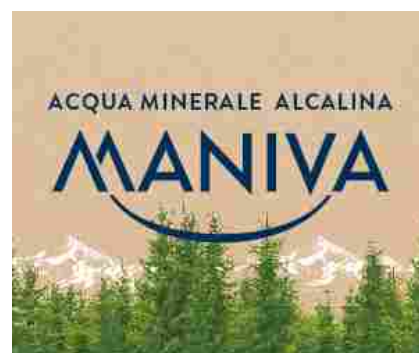
Tavolamica, 2022 all'insegna di nuove aperture e restyling

Giu 9, 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).

 Seguici su [f](#) [i](#)

[ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER »](#)
 [Search](#)

[Alessandro Borghese Kitchen Sound](#)

[Lunedì-di Mixer-lancio](#)

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% eco-compostabili, 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.

TAGS aperture **Camst Group** inaugurazioni Restyling **Tavolamica**



DALLE AZIENDE



Twitter



Facebook



Google+



Pinterest



Print



Restiamo in contatto

Vuoi essere aggiornato su finanziamenti e opportunità di business in Italia e nel mondo? Iscriviti alle newsletter di MixerPlanet

RELATED ARTICLES

MORE FROM AUTHOR

I LUNEDI' DI MIXER



Coffee Pairing. Alla scoperta degli abbinamenti coffee&food con Julius Meinl

Giu 6, 2022



Vuoi stupire i clienti? Con la linea DOuMIX? tutto è possibile! Segui il LIVE

Giu 3, 2022

Sfoggia gli ultimi numeri



347 Giugno 2022



346 Maggio 2022

MIXER WEEKLY TV



Trend e novità dal Roma Bar Show; tutto sul New York Sour

Giu 2, 2022

Roma Bar Show: ecco le tendenze della mixology e i nuovi prodotti per il settore. E poi, storia e ricetta del New York Sour, un Whiskey Sour con un float di vino rosso in superficie. Cocktail di fine '800, per anni dimenticato, è tornato in auge ...

NOVITA'



Friol, l'olio per il fritto professionale

Giu 9, 2022

Tavolamica: nuove aperture per il format di Camst group dedicato alla pausa pranzo

Nuove aperture per Tavolamica, i ristoranti self-service di Camst group che ridisegnano il concetto di mensa e pausa pranzo. 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. Bilancio sostenibilità CAMST 2022. 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, 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).



08/06/2022 11:36



CIBO&BEVANDE

AGRICOLTURA

TURISMO

ISTITUZIONI

TECNOLOGIE



APPROFONDIMENTI

CHI SIAMO

SERVIZI OFFERTI

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

© GIU 8, 2022  [tavolamica](#)

(Agen Food) – Roma, 08 giu. – 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

ADV

AGROALIMENTARE SUI



PARLIAMO DI



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.

#tavolamica

Visualizzato da: 8

LE INTERVISTE DI

**Intervista
all'imprenditore
Domenico Napoletano:
Madò, la prima
pasticceria italiana
online (22 aprile 2022)**



**Intervista a Giorgio
Frasca e Alice Bergomi,
responsabili del progetto
Tre di Oro (25 marzo
2022)**



**Intervista al Presidente
della Commissione
Agricoltura Filippo
Gallinella (15 febbraio
2022)**



-IMPRESE. "TAVOLAMICA" DI CAMST CRESCE: 9 APERTURE E 50 POSTI DI LAVORO /FOTO
È IL FORMAT DEDICATO ALLA PAUSA PRANZO IN AREE INDUSTRIALI-ARTIGIANALI

(DIRE) Bologna, 8 giu. - L'inaugurazione di nove locali, per un investimento di oltre tre milioni di euro e 50 nuovi posti di lavoro tra baristi, cassieri, cuochi e addetti alla ristorazione generici. Avanza così il brand Tavolamica, i ristoranti self-service di Camst group. Nello specifico, per il 2022, si tratta di cinque 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, di Vicenza. Gli altri investimenti invece riguarderanno una attività di restyling, che interesserà la Tavolamica di San Polo a Parma (settembre), e tre 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 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", elenca Camst. I nuovi locali offriranno la consueta offerta gastronomica con una novità, la nuova linea di piatti freddi. Il percorso della nuova linea freddi si compone di quattro corner con tre proposte 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 e una dedicata ai dessert per i più golosi. La bowl è la novità assoluta del banco freddi; il cliente potrà comporla e personalizzarla, in base ai propri gusti e preferenze.

-Camst apre nove locali brand Tavolamica, 3mln l'investimento

Prevista la creazione di 50 nuovi posti di lavoro

MILANO

(ANSA) - MILANO, 08 GIU - Camst group investe oltre 3 milioni di euro nell'apertura di nove locali del brand Tavolamica, i ristoranti self-service dedicati alla pausa pranzo per i lavoratori, creando 50 nuovi posti di lavoro tra baristi, cassieri, cuochi e addetti alla ristorazione generici. Presente in Italia principalmente nelle aree industriali e artigianali del Centro e del Nord Italia, nel 2022 è prevista l'apertura di nuovi locali nelle province di Forlì-Cesena, Ancona, Parma e Vicenza, oltre a quello di Genova. Gli altri investimenti riguardano invece il restyling di Tavolamica di Parma e le riaperture a insegna Tavolamica di altri tre locali a Parma, Bologna e Faenza. Camst, cooperativa nata nel 1945 a Bologna, ogni giorno, porta la sua ristorazione in scuole, aziende, ospedali, fiere, centri commerciali e città, in Italia e all'estero (Spagna, Danimarca e Germania, Svizzera). Il gruppo ha un fatturato aggregato di 542 milioni di euro, 15 mila dipendenti e 66 milioni di pasti (dati 2020). (ANSA).

Ilaria Cuseo

Comunicazione esterna

Camst group

Usiamo i cookie per fornire un'esperienza più sicura e per rivolgere alcune inserzioni al pubblico giusto. Cliccando o navigando sul sito, acconsenti alla raccolta da parte nostra di informazioni tramite i cookie. Puoi anche [disattivare la personalizzazione degli annunci](#) o consultare la nostra [informativa privacy](#).

EUROPEAN
FOOD
AGENCY

Non riceve alcun finanziamento pubblico

Direttore responsabile:
CLARA MOSCHINI

Accedi

Reimposta password

Home

Notizie

Video

Abbonamenti

Contattaci



Vuoi accedere a questo ed altri contenuti riservati?
Accedi se sei abbonato o fai click qui per richiedere il servizio

Home ► Ristorazione e ospitalità

Nuove aperture e restyling per **Tavolamica**

Il format di **Camst** Group dedicato alla pausa pranzo dei lavoratori



Nel 2022 si rafforza il brand

Tavolamica, i ristoranti self-service di **Camst** Group ideati per la pausa pranzo, 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.

Il format è dedicato alla pausa pranzo per i lavoratori. "Rappresenta l'unione fra tradizione, tecnologia digi...

hef - 25076

Bologna, BO, Italia, 09/06/2022 12:19
EFA News - European Food Agency

Simili

Corriere Romagna



RIMINI RAVENNA CESENA FORLÌ IMOLA SAN MARINO



SAN MAURO PASCOLI

San Mauro Pascoli, apre nuova mensa di Camst

Redazione Web 8 Giu 2022

Condividi



L'inaugurazione di nove locali, per un investimento di oltre tre milioni di euro e 50 nuovi posti di lavoro tra baristi, cassieri, cuochi e addetti alla ristorazione generici. Avanza così il brand **Tavolamica**, i ristoranti self-service di **Camst** group. Nello specifico, per il 2022, si tratta di cinque 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, di Vicenza. Gli altri investimenti invece riguarderanno una attività di restyling, che interesserà la **Tavolamica** di San Polo a Parma (settembre), e tre 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** 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”, elenca **Camst**. I nuovi locali offriranno la consueta offerta gastronomica con una novità, la nuova linea di piatti freddi.



Commenti

Lascia un commento

Scrivi qui il commento...

Nome:*

Email:*

Sito Web:

Pubblica Commento

Corriere Romagna



Contatti e sedi Gerenza Cookie Policy Edicola
P.I. 00357860402 | Tutti i diritti riservati | © Copyright

