

Rinnovo della partnership tra Camst group e BFC 1909: la collaborazione si riconferma anche per la stagione 2022-2023

La ristorazione nello stadio bolognese, a cura di Dettagli catering, si arricchisce della firma dello chef Max Poggi

Bologna, 16 novembre 2022. **Camst group e Bologna Football Club 1909** annunciano il **rinnovo della partnership anche per la stagione 2022-2023**. La storica collaborazione, nata alla fine degli anni Quaranta con la gestione dei primi punti di ristoro allo Stadio Comunale, porta da sempre Camst group a fianco dei colori rossoblù nell'offerta di ristorazione per il pubblico del Dall'Ara di Bologna. Da una parte il gruppo si occupa della gestione dei bar all'interno dello stadio e, con il suo marchio **Dettagli catering**, cura anche la ristorazione nell'area *hospitality* della Terrazza Bernardini.

Novità della nuova stagione, sarà la **collaborazione con il noto chef bolognese Max Poggi** che realizzerà **un piatto firmato per ogni partita giocata in casa**.

Francesco Malaguti, Presidente Camst group dichiara: "La collaborazione con il Bologna Football Club che si rinnova anche per questa nuova stagione, consolida un rapporto pluridecennale con la squadra di calcio della città in cui siamo nati e di cui condividiamo valori, passione e impegno. Da sempre la nostra azienda è attenta al tema della salute e a promuovere un'alimentazione corretta, principi che ben si sposano con le esigenze e lo stile di vita degli sportivi e, in particolare, degli atleti rossoblù. Siamo quindi lieti di aver riconfermato il nostro supporto al Bologna".

Christoph Winterling, direttore Marketing e Commerciale del Bologna dichiara: "Siamo contenti di proseguire la nostra collaborazione con Camst, una delle eccellenze del territorio al nostro fianco da tanti anni. La partnership è una collaborazione a 360 gradi che coinvolge i tifosi, la squadra, i dipendenti e i partner del Club che dai punti di ristoro alle aree *hospitality* usufruiscono dei servizi Camst. Un'alimentazione sana e corretta è fondamentale per una squadra di calcio e in questo Camst rappresenta il partner ideale".

Proseguirà anche la gestione della ristorazione per tutto il team dei giocatori nel Centro Tecnico Niccolò Galli di Casteldebole, sede degli allenamenti della squadra. Come sempre, il menù e le proposte saranno studiati ad hoc dai **dietisti specializzati del Servizio Nutrizione di Camst**, rispettando le indicazioni fornite dal team dei nutrizionisti rossoblù per i singoli giocatori relativamente a digeribilità, tecniche di cottura e scelta di prodotti di qualità.

La collaborazione tra Camst group e Bologna non si limita solo alla ristorazione: il gruppo, infatti, è a fianco del club anche come **partner del Bologna Fc Femminile e del Bologna Kids Club** (la membership rossoblù dedicata ai tifosi under 14).

Un sostegno concreto che si intreccia sul campo da calcio, tra alimentazione di qualità e valorizzazione dei giovani sportivi.

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 680 milioni di euro, 15 mila dipendenti e 92 milioni di pasti (dati 2021). Per maggiori informazioni: 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>
--	--