



# Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

# Sommario Rassegna Stampa

<b>Pagina</b>	<b>Testata</b>	<b>Data</b>	<b>Titolo</b>	<b>Pag.</b>
	<b>Rubrica</b>			
	<b>Camst - Corporate</b>			
4	Il Resto del Carlino	17/11/2022	<i>Sport- Ritiro invernale, l'idea pare sfumata (M.Giordano)</i>	3
	Agenfood.it	16/11/2022	<i>Rinnovo della partnership tra Camst group e BFC 1909</i>	4
	Efanews.eu	16/11/2022	<i>Ospitalita': rinnovata la partnership tra Camst e Bologna Football club</i>	6
	Foodaffairs.it	16/11/2022	<i>Foodaffairs</i>	9
	Indexfood.it	16/11/2022	<i>Rinnovo della partnership tra Camst group e BFC 1909: la collaborazione si riconferma anche per la s</i>	10
.	AGI-AGENZ.GIORN.ITAL	16/11/2022	<i>Ristorazione: Camst group e BFC 1909, rinnovata partnership</i>	13

**IL 28 C'E' LA RIPRESA**

**Ritiro invernale,  
 l'idea pare sfumata**

**Non** è ancora ufficiale, ma la direzione pare presa: alla ripresa degli allenamenti, in programma il 28 novembre, il Bologna rimarrà a lavorare a Casteldebole. Salvo sorprese, non ci sarà ritiro invernale per i rossoblù, che in tutti i modi rimarranno al centro tecnico almeno fino al 5 di dicembre, giorno in cui in cui rientreranno i nazionali impegnati nelle amichevoli internazionali pre mondiali, eccezion fatta per Aebischer e Skorupski, che partecipando ai mondiali rientreranno a seguire, in base anche al percorso delle rispettive nazionali nella rassegna iridata. La certezza la si avrà probabilmente tra una settimana: ovvero al rientro in città di Thiago Motta e del suo staff, che anticiperanno il rientro dalle ferie per programmare preparazione e ripresa dei lavori, oltre ad aggiornarsi con la dirigenza rossoblù sul tema mercato, dove uscite, entrate e rinnovi sono argomenti caldi e interconnessi in vista di gennaio.

**Ieri**, intanto, il club rossoblù ha annunciato il prolungamento dell'accordo di partnership con **Camst**, collaborazione storica nata agli inizi degli anni '40.

**Marcello Giordano**





**AGEN FOOD**  
AGENZIA DI STAMPA

ADV

[CIBO&BEVANDE](#) [v](#) [AGRICOLTURATURISMO](#) [v](#) [ISTITUZIONITECNOLOGIEAPPROFONDIMENTI](#) [v](#) [CHI SIAMOSERVIZI OFFERTI](#)



## CIBO

[Home](#) » [Rinnovo della partnership tra Camst group e BFC...](#)



Rinnovo della partnership tra [Camst](#) group e BFC 1909

16/11/2022 17:00 [Redazione Agenfood](#) [APPROFONDIMENTI, CIBO](#)

(Agen Food) – Bologna, 16 nov. – [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.

#BFC1909 #CamstGroup

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

BFC 1909 [Camst Group](#)

Share This

- Twitter
 Facebook
 LinkedIn
 Email

Redazione Agenfood



Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

Articoli correlati



[Lionello Cera-David Cattoi, Lido Palace, cena di pesce a 4 mani](#)

(Agen Food) - Riva del Garda (TN), 16 nov. - Il 20 novembre 2022 l'evento...



[Riso europeo: gestione efficiente della risorsa idrica](#)

(Agen Food) - Milano, 16 nov. - Sostenibilità agronomica e ambientale della risicoltura, di questo...



[Torrone unico e inconfondibile](#)

(Agen Food) - Cremona, 16 nov. - Albume, miele, mandorle o nocciole sono gli ingredienti...

● ULTIMI ARTICOLI LIVE

**18:30** [Lionello Cera-David Cattoi, Lido Palace, cena di pesce a 4 mani](#)

**18:15** [IGA Beer Challenge: premiati i vincitori 2022](#)

**18:00** [Riso europeo: gestione efficiente della risorsa idrica](#)

**17:40** [Vino in anfora, a SIMEL il ritorno dell'argilla](#)

**17:30** [Torrone unico e inconfondibile](#)

**17:20** [Torna "Wine for Smile": l'asta di vini pregiati italiani](#)

**17:20** [SuperNaturale presenta il progetto Algae a Milano](#)

**17:15** [Settimana della cucina italiana nel mondo](#)

**17:10** [25 anni di Opera 33, un party con la barlady Terry Monroe](#)

**17:00** [Rinnovo della partnership tra Camst group e BFC 1909](#)

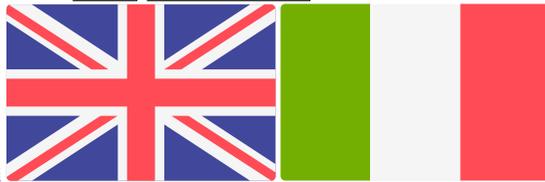
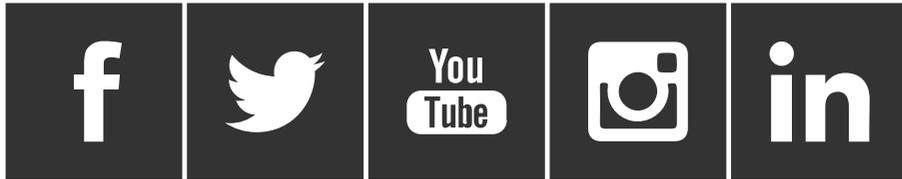
LE INTERVISTE

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](#).



Non riceve alcun finanziamento pubblico

**Direttore responsabile:**  
CLARA MOSCHINI



[Home](#) [Notizie](#) [Video](#) [Abbonamenti](#) [Contattaci](#)

[Home](#) [Notizie](#)

[Acque minerali e bevande](#) [Agroalimentare](#) [Alimenti infanzia](#) [Atti governativi](#) [Attualità](#) [Beverage](#) [Biologico](#) [Caffè](#) [Carni e salumi](#) [Comunicati stampa](#) [Conserve e confetture](#) [Consumi](#) [Cucina gourmet](#) [Distribuzione](#) [Dolci](#) [Economia e finanza](#) [Esteri](#) [Fiere](#) [Formaggi e latticini](#) [Frodi](#) [Gelati](#) [Glutenfree](#) [Import-export](#) [Industria](#) [Ittico](#) [Liquori](#) [Mondo Veg](#) [Oli e condimenti](#) [Ortofrutta](#) [Packaging e logistica](#) [Parlano di noi](#) [Pasta e prodotti da forno](#) [Persone](#) [Petfood](#) [Ristorazione e ospitalità](#) [Salute](#) [Sicurezza alimentare](#) [Sostenibilità](#) [Studi e ricerche](#) [Succhi di frutta](#) [Superfood](#) [Surgelati](#) [Tradizioni](#) [Verdure quarta gamma](#) [Video](#) [Vini](#) [Zootecnia](#)  
[Abbonamenti](#) [Privacy](#) [Condizioni d'uso](#)



[Vuoi accedere a questo ed altri contenuti riservati?](#)

[Accedi se sei abbonato o fai click qui per richiedere il servizio](#)

[Home](#) ► [Ristorazione e ospitalità](#)

**Ospitalità: rinnovata la partnership tra [Camst](#) e Bologna Football club**

**Confermata anche per la stagione 2022-2023 la storica collaborazione**



Rinnovo della partnership tra [Camst](#) group e Bologna Football Club 1909. Anche per la stagione 2022-2023, dunque, prosegue la storica collaborazione nata alla fine degli anni Quaranta con la gestione dei primi punti di ristoro allo Stadio Comunale. Il gruppo che si occupa della gestione dei bar all'interno dello stadio con il suo marchio [Dettagli catering](#), cura anche la ristorazione nell'area hospitality...

fc - 27576  
Bologna, BO, Italia, 16/11/2022 18:59  
EFA News - European Food Agency

Simili



[Ristorazione e ospitalità Cioccolatitaliani sbarca in Montenegro](#)

[Con il nuovo store la catena raggiunge i 52 locali: prossime aperture a Dubai, in Bahrein, Arabia Saudita e Kosovo](#)

[Salgono a 52 i punti vendita di Cioccolatitaliani, il format dedicato all'arte di mixare il cioccolato in gelateria, caffetteria e pasticceria, nato nel 2009 da un'idea di Vincenzo Ferrieri. L'ultimo, in or... continua](#)



[Ristorazione e ospitalità Sushi Daily punta all'Italia per l'espansione internazionale](#)

## Foodaffairs

**Camst** group ancora partner del Bologna Football Club 1909 **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. In questo articolo: Altri articoli Medici e genitori dalla parte dei più piccoli. Ci sono ricette, consigli degli esperti, articoli di approfondimento sul mangiare e vivere sano per crescere... A 700 anni dalla morte di Dante, Magnum lancia tre limited edition ispirate ai tre cantici della Divina Commedia, Inferno, Purgatorio e Paradiso. Con... C'è un monastero in Sicilia dove si segue la regola di tramandare antichissime ricette. In prima tv su Food Network canale 33 arriva LE...





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

 2022-11-16  Dalle Aziende



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

**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

#### Cerca

#### Categorie

[Dalle Aziende](#)
[Dalle Istituzioni](#)
[Eventi](#)
[Fiere](#)
[Interviste](#)
[Legislazione](#)
[Libri](#)
[Nuovi Prodotti](#)
[Publireazionali](#)
[Recensione Prodotti](#)
[Varie](#)

#### Articoli Recenti



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



Noël Gentile, la birra di Natale Baladin

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

## Confagricol

Frutta in crisi, Summit confagricoltura in Emilia Romagna. Necessari interventi urgenti per salvare le imprese



Spremuta di Mela con Bergamotto Leni's: A Natale e a Capodanno con il bergamotto, la mela fa il botto



Bauer al via la nuova campagna di comunicazione



Settimana della cucina italiana, Mozzarella di Bufala Campana Dop e Prosciutto di Parma Dop insieme negli Usa



Horeca: nuove idee e tecnologia gli ingredienti del successo



Skyr di Mila al goloso gusto stracciatella



L'Unione Ristoranti Buon Ricordo firma la Cena di gala di apertura della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo all'Ambasciata d'Italia a Parigi



Torino, la Prosciutteria porta in piazza Vittorio il "Porchetta Drive"

## Tag

accordo, acqua minerale san benedetto, agricoltura, agrinsieme, agroalimentare, alce nero, apofruit, assosementi, bauer, biologico, birra, caffè, concorso,

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: [Camst group](#)

Bologna, 16 novembre 2022

confagricoltura, coronavirus, crescita, d'amico, expo 2015, export, federbio, fem, fico eataly world, fieragricola, fondazione edmund mach, formaggi, frutta, grana padano, gruppo vegé, innovazione, interbrau, latte, made in italy, marlene ©, mele, mele marlene ©, olio, ortofrutta, ortoromi, pam panorama, rizzoli emanuelli, sacmi, salumi, san benedetto, sostenibilità, valfrutta

## Ti potrebbero interessare



Al Wto di Genova inaugurano due nuovi locali dedicati alla pausa pranzo a firma [Camst group](#)



La ristorazione e il banqueting di [Camst group](#) alle Nitto Atp Finals 2022



[Camst group](#) e Gruppo Hera rinnovano il protocollo d'intesa sull'economia circolare



[Camst group](#) e Gruppo Hera: i numeri dopo due anni di lavoro insieme per promuovere l'economia circolare e la sostenibilità

Tags: bologna football club 1909, [camst group](#), rinnovo partnership



indexfood

Milano, Italia  
+ (39) 329 11 71 776  
info@indexfood.it  
indexfood.it

Per i Vostri Comunicati Stampa:

### INFORMAZIONI

Per invio di Campioni, Prodotti, Cataloghi e richiesta recensioni:

#### Redazione Indexfood

c/o Edward Communication  
Via G. Washington, 83 - 20146

### LINKS

Chi Siamo

Come Funziona

Press

Pubblicità su IndexFood

### LA NEWSLETTER DI INDEXFOOD

La tua Email



Letta la [Privacy Policy](#), presto il mio consenso per l'invio a mezzo email, da parte di questo sito, di comunicazioni informative e

MERCOLEDÌ 16 NOVEMBRE 2022 16.39.42

Ristorazione: [Camst](#) group e BFC 1909, rinnovata partnership =

AGI0996 3 ECO 0 R01 / Ristorazione: [Camst](#) group e BFC 1909, rinnovata partnership = (AGI) - Bologna, 16 nov. - [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 rossoblu' nell'offerta di ristorazione per il pubblico del Dall'Ara di Bologna. Da una parte il gruppo, cooperativa nata a Bologna nel 1945, 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. (AGI) Ari (Segue) 161639 NOV 22 NNNN

MERCOLEDÌ 16 NOVEMBRE 2022 16.39.43

Ristorazione: [Camst](#) group e BFC 1909, rinnovata partnership (2)=

AGI0997 3 ECO 0 R01 / Ristorazione: [Camst](#) group e BFC 1909, rinnovata partnership (2)= (AGI) - Bologna, 16 nov. - "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 - commenta Francesco Malaguti, Presidente [Camst](#) - 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 rossoblu'. Siamo quindi lieti di aver riconfermato il nostro supporto al Bologna". "La partnership - aggiunge Christoph Winterling, direttore Marketing e Commerciale del Bologna - 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 menu e le proposte saranno studiati ad hoc dai dietisti specializzati del Servizio Nutrizione di [Camst](#), rispettando le indicazioni fornite dal team dei nutrizionisti rossoblu' 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 rossoblu' dedicata ai tifosi under 14). Un sostegno concreto che si intreccia sul campo da calcio, tra alimentazione di qualità e valorizzazione dei giovani sportivi. (AGI) Ari 161639 NOV 22 NNNN