



Camst group premia i giovani talenti: quattro borse di studio in Veneto per i figli dei dipendenti

- *A Vicenza l'assemblea territoriale dei soci per l'approvazione del bilancio*
- *Premio di 1.000 euro a quattro neolaureati*
- *Presenza strutturata in regione con 48,7 milioni di fatturato, 884 addetti e 858 soci*
- *Il presidente Malaguti: "Crescere per noi significa creare valore e restituirlo al territorio"*

Vicenza, 15 giugno 2026 – Valorizzare il territorio e investire nel futuro delle nuove generazioni: è questo uno dei messaggi centrali emersi dall'assemblea territoriale dei soci di Camst group, svoltasi a Vicenza venerdì 12 giugno.

Nel corso dell'incontro, quattro giovani hanno ricevuto una borsa di studio da 1.000 euro, nell'ambito del premio di laurea che il gruppo dedica ogni anno ai figli dei propri dipendenti che si sono distinti per i risultati conseguiti nel proprio percorso accademico. I riconoscimenti quest'anno sono stati assegnati a Gianluca Bozzo (Istituto Universitario Salesiano Venezia), Michele Baratti (Università di Verona), Carlotta Sattin (Università degli Studi di Ferrara) e Alberto De Nardi (Università di Pisa).

L'iniziativa si inserisce nel più ampio sistema di welfare che il gruppo dedica ai dipendenti e alle loro famiglie, in coerenza con un modello di impresa orientato alla sostenibilità.

Oltre 200 soci riuniti a Vicenza per l'assemblea territoriale

L'assemblea di Vicenza è la settima tappa del percorso verso l'approvazione del bilancio 2025 di Camst group. Il gruppo genera in Veneto un fatturato di circa 48,7 milioni di euro e conta 884 dipendenti e 858 soci (lavoratori e sovventori), grazie ai quali l'anno scorso l'azienda ha servito oltre 7,6 milioni di pasti.

Il Veneto è per Camst group un territorio di presenza consolidata: l'azienda opera nella regione dal 1988 con diverse tipologie di servizio. Complessivamente, il gruppo gestisce 8 centri cottura in regione da dove serve oltre 300 clienti in sei province venete: Padova, Rovigo, Vicenza, Verona, Treviso e Venezia. Il centro cottura di Sona, in provincia di Verona, è specializzato nella produzione di piatti pronti e semilavorati, contribuendo al fatturato con oltre 4,2 milioni di euro nel 2025.

"Le assemblee sui territori sono un momento fondamentale nella vita dell'impresa, in cui ci incontriamo e ci confrontiamo con i nostri soci" dichiara Francesco Malaguti, presidente Camst group. "Al di là dei risultati, che ci stanno premiando, analizziamo l'impatto reale generato, perché crescere per noi significa soprattutto restituire valore attraverso il lavoro, le tante iniziative di formazione e di welfare aziendale. In particolare, abbiamo a cuore i giovani che rappresentano la scommessa più importante che possiamo fare sul futuro".

Migliaia di pasti ogni giorno a lavoratori, studenti e pazienti

Presente in regione da quasi quarant'anni, Camst group opera in tutti i comparti della ristorazione collettiva.

Nel settore della refezione scolastica, Camst group gestisce i servizi in numerosi comuni del territorio, tra cui Cittadella, Vicenza, Marostica, Casale sul Sile, Curtarolo, Limena, Santa Maria di Sala e Albignasego. Di rilievo è la recente acquisizione dei nuovi servizi di Santa Maria di Sala e Trevignano.

Oltre alle mense scolastiche, Camst group ha in carico anche la gestione diretta di ristoranti aziendali con oltre ottanta punti di consumo: tra i clienti figurano realtà di primo piano a livello nazionale e internazionale, come Pilkington, Yves Saint Laurent, Bottega Veneta, Prada, G.A. Operations (Armani) e Banca Intesa (nelle sedi di Sarmeola di Rubano e Montebelluna).



Nella ristorazione commerciale, il gruppo è presente con i self-service Tavolamica a Vicenza e Brendola, pensati per la pausa pranzo dei lavoratori, con un'offerta gastronomica che unisce tradizione e tecnologia digitale, con l'app per la consultazione dei menu e degli allergeni.

Nel comparto socio-sanitario, il gruppo serve strutture di rilievo come Asolo Hospital Service e l'ULSS 2 Marca Trevigiana. Di particolare significato è l'avvio dei servizi presso i presidi ospedalieri di Vittorio Veneto, Conegliano, Pieve di Soligo e Asolo con le relative mense del personale dipendente, nonché la riorganizzazione della cucina del presidio ospedaliero di Castelfranco Veneto. Nei servizi di facility management, tra i clienti di riferimento figurano Sanpellegrino e Safilo.

Radicamento territoriale e iniziative di responsabilità sociale

L'impegno di Camst group in Veneto si esprime anche attraverso l'interazione con le comunità locali. Tra i progetti più significativi, la collaborazione con il Comune di Marostica (VI) per il restyling di una delle principali mense scolastiche del capoluogo, con interventi su arredi e colorazioni degli ambienti pensati per migliorare il benessere di alunni e insegnanti. A questa si affianca il supporto al Comune di Costabissara (VI) nella realizzazione del centro cottura comunale, con conversione del servizio da veicolato a gestione interna.

Il gruppo è inoltre impegnato sul fronte della sostenibilità alimentare: in partnership con realtà locali come la Caritas e cooperative private, Camst recupera le eccedenze alimentari del servizio scolastico per destinarle a persone in difficoltà.

Sul fronte dell'occupazione, Camst group ha avviato un progetto di reclutamento in collaborazione con agenzie di lavoro somministrato della provincia di Treviso, con l'obiettivo di rafforzare la presenza operativa nel territorio e offrire opportunità di inserimento lavorativo a livello locale. A queste attività si aggiunge anche la sponsorizzazione per la realizzazione del nuovo teatro del Comune di Albignasego (PD).

Sostegno ai giovani

Nel 2026 sono stati complessivamente 34 i figli di dipendenti Camst a ricevere il premio di laurea, provenienti da Piemonte, Toscana, Lazio, Lombardia, Friuli Venezia Giulia, Liguria, Marche ed Emilia-Romagna, oltre che dal Veneto. Per accedere al bando si richiedeva la conclusione del percorso di studi con una votazione finale di almeno 110/110 per gli indirizzi umanistici e 108/110 per quelli scientifici.

Camst group è una Società Cooperativa Benefit nata nel 1945 a Bologna. L'azienda conta oltre 10.000 dipendenti, 80 milioni di pasti prodotti (dati bilancio 2025). È tra le principali realtà in Italia nel settore della ristorazione collettiva, servendo scuole, aziende, ospedali e case di cura. Offre anche servizi di ristorazione commerciale attraverso marchi come Tavolamica, NOI e Dal 1945 Gustavo Italiano, oltre al banqueting con il brand Dettagli catering. Nel corso degli anni, Camst group ha ampliato la sua offerta includendo anche il facility management, offrendo una vasta gamma di servizi sia ai clienti pubblici che privati. La sua vocazione sostenibile non solo riflette il desiderio di garantire scelte alimentari di qualità, ma anche di prendersi cura delle persone e dell'ambiente.

[Camst group, più di una scelta.](#)

Contatti

Ufficio Stampa Camst group

Ilaria Cuseo
Mob. 337 1461488

Homina Comunicazione e Relazioni Pubbliche

Roberto Blandino
roberto.blandino@homina.it



Mob. 335 7475046

Fruzsina Szikszai
fruzsina.szikszai@homina.it
Mob. 331 3942196