

## Camst group rinnova il centro cottura di Cagliari Un milione di euro per rafforzare la presenza in Sardegna

- *Intervento di ammodernamento degli spazi e delle attrezzature, con l'obiettivo di migliorare la qualità del servizio e l'efficienza produttiva*
- *Il centro produce migliaia di pasti ogni giorno, destinati a ospedali, scuole, caserme e imprese nei comuni di Cagliari, Sestu ed Elmas*
- *Il vicepresidente Grillini: "Rapporto solido con il territorio, vogliamo continuare a investire qui"*

**Cagliari, 30 aprile 2026** – Camst group ha inaugurato ieri, 29 aprile, il rinnovato **centro cottura di via Segrè a Cagliari**, dopo un rilevante intervento di rinnovamento della struttura e delle sue attrezzature. L'evento ha segnato un momento significativo nel percorso di radicamento dell'azienda nel territorio sardo, alla presenza del vicepresidente Mattia Grillini e di rappresentanti delle istituzioni locali e del mondo cooperativo.

Nel patrimonio di Camst group dal 2024 a seguito dell'acquisizione di Corisar, storica realtà della ristorazione collettiva sarda, il centro cottura di Cagliari è stato ammodernato negli spazi e nelle attrezzature con **un investimento di circa un milione di euro** con l'obiettivo di migliorare la qualità del servizio e l'efficienza produttiva. La struttura produce ogni giorno migliaia di pasti per ospedali, scuole, caserme e imprese nei comuni di Cagliari, Sestu ed Elmas.

"Siamo in Sardegna da dieci anni e in questo periodo abbiamo costruito un rapporto solido con il territorio, le sue istituzioni e le sue comunità", ha dichiarato **Mattia Grillini, vicepresidente di Camst group**. "Il rinnovo di questo centro cottura è la conferma che vogliamo continuare a investire qui, con responsabilità e con una prospettiva di lungo periodo".

All'inaugurazione ha portato il saluto del mondo cooperativo **Claudio Atzori, vicepresidente di Legacoop**. La visita guidata agli spazi rinnovati è stata curata da Sandra Adamo, referente controllo, produzione e servizi di Camst group.

### Una presenza strutturata sul territorio

Camst group è **presente in Sardegna dal 2016**, anno in cui si è aggiudicata il servizio di refezione scolastica del Comune di Cagliari. Da allora il Gruppo ha progressivamente ampliato il proprio raggio d'azione: oggi conta circa **450 dipendenti** sull'isola, con circa **50 nuovi inserimenti** dall'inizio del 2025. Nella sola cucina di via Segrè lavorano circa 60 persone.

L'operatività dell'azienda in regione si articola su tre centri cottura e su diverse gestioni con cucine interne, servendo **numerosi comuni** – tra cui Monserrato, Uta, Serrenti, Baunei, Monastir, Castiadas e l'Unione dei Comuni Nora e Bithia – e, dal febbraio 2026, **tutte le caserme** presenti sul territorio regionale: Esercito, Marina e Aeronautica.

### Qualità, filiera e attenzione alle esigenze speciali

Il centro cottura opera nel rispetto dei Criteri ambientali minimi (Cam), con un approvvigionamento orientato a **prodotti a km 0** provenienti da fornitori locali, materie **prime biologiche, Dop e Igp**. Particolare attenzione è riservata alla gestione delle **diete speciali**, con l'utilizzo di ingredienti privi di specifici allergeni per utenti con allergie o intolleranze alimentari.

Nella medesima struttura del centro cottura di Cagliari è attivo anche un **ristorante self-service** aperto a pranzo dal lunedì al venerdì, a disposizione del pubblico.



Camst group è una Società Cooperativa Benefit, dal 2025 certificata B-Corp. Fondata a Bologna nel 1945, l'azienda conta oltre 10.700 dipendenti, 80 milioni di pasti prodotti e 612 milioni di euro di fatturato (dati bilancio 2024). E' 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](mailto:roberto.blandino@homina.it)

Mob. 335 7475046

Fruzsina Szikszai

[fruzsina.szikszai@homina.it](mailto:fruzsina.szikszai@homina.it)

Mob. 331 3942196